
编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经清洗、浸泡、蒸制、接种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）、发酵、冷藏、冷冻干燥、粉碎、灌装、包装等主要工艺制成的冻干纳豆粉。

本标准是根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本产品目前现行有效的食品安全国家标准为 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》，本标准主要依据 SB/T 10528《纳豆》及相关食品安全国家基础标准制定，其中黄曲霉毒素 B₁ 的指标严于 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

本标准技术要求制定依据如下：

1. 水分、氨基酸态氮指标根据产品的实际制定。
 2. 铅指标根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。
 3. 大肠菌群指标根据 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》制定。
 4. 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）根据 GB 2712《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，不得检出。
 5. 净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。
 6. 检验方法执行现行的国家标准检测方法，产品实测结果符合标准要求。
-