



410901S-2018



河南省科学院生物研究所有限责任公司企业标准

Q/HKS 0004S-2018

纳豆固体饮料

2018-04-10 发布

2018-04-10 实施

河南省科学院生物研究所有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由河南省科学院生物研究所有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南省科学院生物研究所有限责任公司。

本标准主要起草人：韩亚辉。

H N

Q B

纳豆固体饮料

1 范围

本标准规定了纳豆固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以玉米淀粉、纳豆粉（大豆加入枯草芽孢杆菌发酵、干燥、粉碎）、白砂糖（粉碎）为原料、以葡萄糖、柠檬酸为辅料，加水经混合、制粒、干燥、包装加工而成的纳豆固体饮料。

2 要求

- 2.1.1 生产加工用水应符合 GB5749 的规定。
 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
 2.1.7 枯草芽孢杆菌应符合附录 A 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	小颗粒状	从样品中取出些许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅棕色	
气味、滋味	具有该产品应有的气味或滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
大豆皂苷含量（以干基计）， μg/kg	≥ 120	GB/T 22464
蛋白质, %	≥ 2.0	GB 5009.5
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脲酶试验	阴性	GB/T 5009.183

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	≤			50	GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,其检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

枯草芽孢杆菌质量要求:

1、污染物限量

污染物限量应符合表 1 的规定。

表 1 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计，干基计） /（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计，干基计） /（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

2、微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
金黄色葡萄球菌 /25g	不得检出	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 /25g	不得检出	GB 4789.4

编制说明

纳豆固体饮料以玉米淀粉、纳豆粉（大豆加入枯草芽孢杆菌发酵、干燥、粉碎）、白砂糖（粉碎）为原料、以葡萄糖、柠檬酸为辅料，加水经混合、制粒、干燥、包装加工而成的纳豆固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 29602《固体饮料》及GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省科学院生物研究所有限责任公司

H N
Q B