



410928S-2018



河南省科学院生物研究所有限责任公司企业标准

Q/HKS 0001S-2018

纳豆粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南省科学院生物研究所有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省科学院生物研究所有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：周伏忠、陈晓飞、张勇、宁萌、李志金。

H N

Q B

纳豆粉

1 范围

本标准规定了纳豆粉的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纳豆为原料，经微波真空干燥、粉碎、过筛、称量、包装而成的纳豆粉。

2 术语定义

纳豆粉：经微波真空干燥的纳豆经过粉碎而成的粉末。

3 要求

3.1 原料

纳豆：应符合SB/T10528的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
性状	粉状或微粒状，无结块，无硬粒	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯或白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	黄色至淡棕色	
气味、滋味	具有纳豆特有的气味、滋味，无异 味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	检测方法	
蛋白质含量，%	\geq	30	GB 5009.5
水分，%	\leq	6	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	\leq	0.5	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

3.4 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	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/g） ≤	30				GB 4789.15
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家《定量包装计量监督管理办法》和JJF 1070的规定。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881标准规定。

3.7 其他要求

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。农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

纳豆粉是以纳豆为原料，经微波真空干燥、粉碎、过筛、称量、包装而成。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了纳豆粉的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南省科学院生物研究所有限责任公司

Q B