

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0143 S- 2016 号
标准有效期截止至 2018 年 03 月 16 日

Q/LTR

辽宁天润生物技术有限公司企业标准

Q/LTR 0001S—2016

代替 Q/LTR 0001S—2013

纳豆粉

2016-09-01 发布

2016-09-27 实施

辽宁天润生物技术有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定。其他指标依据有关规定和产品实际测定值制定。

本标准代替Q/LTR 0001S-2013 食品安全企业标准《纳豆粉》。

本标准与Q/LTR 0001S-2013 食品安全企业标准《纳豆粉》的主要差异和修订内容：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了纳豆粉、精制纳豆粉蛋白质指标的测定范围；
- 增加了出厂检测枯草芽孢杆菌菌落总数的要求；
- 增加了枯草芽孢杆菌菌落总数指标要求。

本标准由辽宁天润生物技术有限公司提出并修订。

本标准主要起草人：付煊赫、刘晓洁、苏振成。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/LTR 0001S-2013。

纳豆粉

1 范围

本标准规定了纳豆粉的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以纳豆为原料，经冻干、粉碎、包装而成的纳豆粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 26428 饲用微生物制剂中枯草芽孢杆菌的检测

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

YBB 00132002 药用复合膜、袋通则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准。

3.1 纳豆粉：冻干纳豆经粉碎而成的粉末。

3.2 精制纳豆粉：冻干纳豆脱皮物经粉碎而成的粉末。

4 产品分类

按蛋白质含量不同，产品分为两类：纳豆粉和精制纳豆粉。

5 要求

5.1 原料要求

纳豆：应符合SB/T 10528标准规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色，有少许深黄色微粒	取样品 5g 于洁净的样品杯中，自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其香气；样品加入 100mL37℃左右的温水，轻轻搅拌 1 分钟后，静止 10 分钟，观察其冲调性，品尝其滋味。
滋、气味	具有纳豆特有的滋气味，无异味	
组织形态	均匀粉末状，无结块，无硬粒	
冲调性	冲溶后呈均匀的混浊液，有少许沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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
	纳豆粉	精制纳豆粉	
蛋白质/(g/100g)	≥30.0	4.0~20.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤	5		GB 5009.3
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.5		GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.5		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	5.0		GB/T 18979

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群（MPN/100g） ≤	30	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/g) ≤	50	GB 4789.15
枯草芽孢杆菌菌落总数/(CFU/g) ≥	10 ⁶	GB/T 26428

5.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-致病菌指标可接受水平的限量值，M-致病菌指标的最高安全限量值。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量按JJF 1070规定的方法检测。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.9 农药最大残留限量

应符合 GB 2763的规定。

5.10 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

同一次配料、同一生产线、同一班次生产的同一品种产品为一批，每批产品中随机抽取一定数量(样品数量应满足检验需要)样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、枯草芽孢杆菌菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并在明显位置标注不适人群、食用限量、食用方法及枯草芽孢杆菌含量等信息。包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

包装材料、容器应符合国家食品包装材料标准和相关规定，并封装严密。内包装材料应符合GB 9683、GB 9687、GB/T 28118、YBB 00132002 的要求。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

7.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥库房内。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。
