

ICS 67.060
X 60
备案号:26093—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10528—2009

纳 豆

Natto

2009-04-02 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行业 标准
纳 豆

SB/T 10528—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字

2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷

*

书号:155066·2-19801 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：中国食品工业协会豆制品专业委员会、国家副食品检测中心。

本标准参加起草单位：杭州豆制品食品有限公司、湖南大学、天津市百德生物工程有限公司、青岛寿纳豆食品有限公司。

本标准主要起草人：吴月芳、谢宏、汪生建、蒋立文、王彦、孙晓峰。

纳 豆

1 范围

本标准规定了纳豆的术语和定义、要求、检验方法、包装、标签、检验规则、运输和贮存。
本标准适用于 3.1 所指纳豆的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1352 大豆
- GB 2712 发酵性豆制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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[2005]第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

纳豆 natto

以大豆为原料，经蒸煮后接种纯种纳豆芽孢杆菌(纳豆菌)发酵而成的产品。

4 要求

4.1 主要原料及辅料

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 纳豆芽孢杆菌(纳豆菌)

生产纳豆的纳豆芽孢杆菌(纳豆菌)应是安全、无害和无其他杂菌的一种枯草芽孢杆菌纯培养物。

4.1.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用限量应符合 GB 2760 的规定,食品添加剂质量还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

4.1.5 其他辅料

应符合相应的产品标准和有关规定。

4.2 产品要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
颜色	淡黄色到茶色
香气	具有纳豆特有的香气,无异味
滋味	具有纳豆特有的滋味,无异味
组织形态	黏性强、拉丝状态好,豆粒软硬适当,无异物

4.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g) ≤	65
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g) ≥	0.3

4.2.3 卫生要求

4.2.3.1 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	按 GB 2712 的规定执行
铅(Pb)/(mg/kg)	按 GB 2712 的规定执行
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	按 GB 2712 的规定执行
食品添加剂	按 GB 2760 的规定执行
大肠菌群/(MPN/100 g)	按 GB 2712 的规定执行
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 2712 的规定执行

4.2.3.2 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

采用目测、口尝、嗅觉等方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

5.2.3 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法测定。

5.3.3 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定的方法测定。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

6 包装

包装容器和材料应符合相关的卫生标准和有关规定,必须整洁、卫生。

7 标签

应符合 GB 7718 的有关规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一天生产且包装好的产品为一批。

8.2 出厂检验

产品出厂前应进行出厂检验,检验合格后方可出厂。

出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群、净含量。

8.3 定期检验

水分和氨基酸态氮应进行每月至少一次的定期检验。

8.4 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

SB/T 10528—2009

正常情况下,每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品投产定型鉴定;
- b) 产品原料来源和生产工艺有较大改变,可能影响产品质量;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 其他可能影响产品质量的情况;
- e) 国家质量监督机构或行业主管部门提出进行抽检时。

8.5 抽样

每批产品应采用随机抽样的方法,从中随机抽取检测样品,样品最低不得少于6个包装单位,并标明产品名称、批号及取样日期。均匀分为两份,一份检验,一份留样。

8.6 判定原则

8.6.1 出厂检验中,检验项目若有一项以上(含一项)不合格,应再从检验批中抽取二倍量样品进行复检,以复检结果为准判定该产品合格与否。

8.6.2 型式检验中,微生物指标检验不合格不得复检,其他检验项目若有一项以上(含一项)不合格,应再从检验批中抽取二倍量样品进行复检,以复检结果为准判定该产品合格与否。

9 运输

运输设备要洁净卫生,运输产品时应使用冷藏车。不得与有毒、有害、有异味或影响产品的物品混合运输。

10 贮存

产品应贮存在 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏环境中,不得与有毒、有害、有异味和易腐蚀的物品同处贮存。



SB/T 10528-2009

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-19801

定价: 14.00 元