

扫二维码下载电子版



Q/SJK

食健客（白山）冻干制品科技有限公司企业标准

Q/SJK0026S-2023

代替Q/SJK0026S-2023

红曲纳豆激酶

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/SJK0026S-2023
备案号	222980S-2023 代替220598S-2023
有效期限	2023年03月03日至2026年03月02日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

食健客（白山）冻干制品科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式、结构和内容均按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由食健客（白山）冻干制品科技有限公司提出。

本标准起草单位：食健客（白山）冻干制品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵曼汝 王燕。

本本标准2023年02月21日首次备案，本次为第二次修改，修改时间为2023年05月29日。

本次修改与2023年02月21日备案标准Q/SJK00026S-2023《红曲纳豆激酶》相比，修改内容如下：

- 1 范围
- 2 规范性引用文本
- 3 原料要求
- 4 标签样式

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

红曲纳豆激酶

1 范围

本标准适用于以红曲纳豆(红曲霉原始种活化后接入液体培养液中,经发酵后成红曲霉液体菌;黄豆经处理、高压蒸煮后加入纳豆菌,经发酵后成纳豆;将红曲霉液体菌与纳豆搅拌均匀后,恒温培养而制成的红曲纳豆)为原料,以麦芽糊精为辅料,经绞碎匀浆、预煮、高速离心过滤、配液、灭菌、灌装、干燥(冻干)、外包装等工艺加工制作而成的红曲纳豆激酶(食品类别名称:其他食品)。

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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 1352	大豆(黄豆)
GB/T 20882.6	淀粉糖质量要求第6部分:麦芽糊精
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10528	纳豆
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识管理规定
YBB00302002	低硼硅玻璃管制注射剂瓶
YBB00372003	抗生素瓶用铝塑组合盖
YBB00332004	注射用冷冻干燥用溴化丁基橡胶塞

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

3.1.3 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。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	取5g左右的被测试样置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	无结块	
滋、气味	无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	限 量	检验方法
水分，%	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1，（μg/kg）	≤ 4.9	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌、酵母，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
注：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。					
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

由同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一品种为一批。每批随机抽取，最小独立包装应不少于 18 个（不含净含量抽样），且样品总量不少于 500g。检样一式两份，一份供检验和另一份复检备用。净含量检验的抽样方法和数量按 JJF 1070 规定执行。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官要求、理化指标、污染物限量、净含量项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

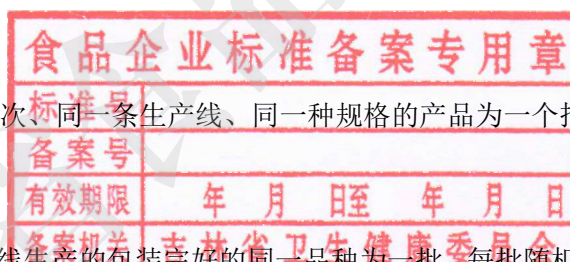
微生物限量指标不合格时，直接判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：红曲纳豆激酶。



配料表（原料）：红曲纳豆（红曲霉菌、黄豆、纳豆菌、水）、麦芽糊精。

净含量/规格：根据客户实际需求制定。

产品类别：其他食品

产品标准代号：Q/SJK0026S。

食用方法：加入 20ml 温水冲服。

生产日期：以产品包装上标注为准。

保质期：36 个月。

产地：吉林省白山市。

生产者的名称和地址：食健客（白山）冻干制品科技有限公司、白山市浑江区北安大街 1852 号

贮存条件：常温、密封。

食品生产许可证号：SC10622060266265

客服电话：0439-3553333

其他需要标示的内容：

特别提示：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家规定标注。

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1713kJ	20%
蛋白质	9.7g	16%
脂肪	6.0g	10%
碳水化合物	78.0g	26%
钠	117mg	6%

特别提示：本标签式样只作为标准申报用，实际情况按生产需要和国家规定标注。

8 包装

产品内包装应符合GB/T 21302或GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。