



412663S-2021



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0001S-2021

玉米罐头

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林思锐。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJBS 0001S-2020。

H N
Q B

玉米罐头

1 范围

本标准规定了玉米罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜玉米粒或玉米糁为主要原料，经磨碎或不磨碎，加入生活饮用水，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、叶黄素、食品用香精(玉米香精)中的几种，经预处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的玉米罐头。

2 分类

根据添加原辅料不同产品可分为：玉米粒罐头、玉米羹罐头。

2.1 玉米粒罐头

以新鲜玉米粒为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的几种或全部，经预处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的玉米粒罐头。

2.2 玉米羹罐头

以玉米糁为主要原料，经磨碎，加入生活饮用水，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、叶黄素、食品用香精(玉米香精)中的几种或全部，经预处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的玉米羹罐头。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 玉米粒应新鲜，清洁，无污染，无病虫害，无霉变，并符合GB 2762，GB 2763和NY/T 519的规定。

3.1.2 玉米糁应符合GB/T 22496的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

3.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

3.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

3.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

3.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

3.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

3.1.9 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。

3.1.10 叶黄素应符合GB 26405的规定。

3.1.11 食品用香精（玉米香精）应符合 GB 30616的规定。

3.2 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		检验方法
	玉米粒罐头	玉米羹罐头	
性 状	同一罐中玉米粒大小较均匀，软硬适度，汤汁允许有轻微混浊	呈粒状酱，酱体呈软凝胶体，无汁液析出	从样品中取出 1 罐，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈黄色或淡黄色，有光泽，较均匀一致		
气味、滋味	具有玉米特有的气味、滋味，无焦糊味、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		检验方法
	玉米粒罐头	玉米羹罐头	
固形物含量，% ≥	35	/	GB/T 10786
可溶性固形物含量（20℃, 折光计法），% ≥	2.0		GB/T 10786
氯化物（以Cl ⁻ 计），% ≤	1.0		GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.11
※铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg ≤	250		GB 5009.16
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	10.0	5.0	GB 5009.22
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg ≤	/	0.3	DBS13/006 或 GB/T 5009.140
叶黄素，g/kg ≤	/	0.05	GB 5009.248
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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、净含量及允许短缺量、固形物含量（仅适用于玉米粒罐头的检验）、可溶性固形物含量、氯化物、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜玉米粒或玉米糝为主要原料，经磨碎或不磨碎，加入生活饮用水，添加食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、叶黄素、食品用香精（玉米香精）中的几种，经预处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的玉米罐头。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

玉米羹罐头为杂粮罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金宝师食品有限公司