



411381S-2021



太康县香赢食品有限公司企业标准

Q/TXY 0003S-2021

即食熟玉米

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

太康县香赢食品有限公司 发布

前 言

本标准由太康县香赢食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘文德。

H N

Q B

即食熟玉米

1 范围

本标准规定了即食熟玉米的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）糯玉米、鲜（冻）甜玉米中的单种为原料，冷冻产品需解冻，经挑选、预处理、加入或不加入【糖水（白砂糖、生活饮用水）、食用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、咖啡香精、香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、茶香精中的一种或几种）中的一种或几种】、包装、封口、杀菌、加工而成的即食熟玉米。

根据工艺和所用原辅料不同，产品分类为即食熟玉米（原味）、即食熟玉米（甜味）、即食熟玉米（风味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜糯玉米、鲜甜玉米应新鲜、清洁、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 冻糯玉米、冻甜玉米应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、咖啡香精、香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、茶香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性 状	具有玉米应有的性状	倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有玉米熟制后应有的色泽	
气、滋味	具有熟玉米应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
固形物含量, %	\geq 70	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 20.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

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

2.7 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。

3 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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）糯玉米、鲜（冻）甜玉米中的单种为原料，冷冻产品需解冻，经挑选、预处理、加入或不加入【糖水（白砂糖、生活饮用水）、食用香精（水果香精、蔬菜香精、花卉香精、咖啡香精、香草味香精、巧克力香精、牛奶香精、茶香精中的一种或几种）中的一种或几种】、包装、封口、杀菌、加工而成的即食熟玉米。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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品属性为蔬菜罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县香赢食品有限公司