



411835S-2021



洛阳市帅香食品厂企业标准

Q/LSX 0003S-2021

玉米罐头及玉米制品罐头

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

洛阳市帅香食品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市帅香食品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳市帅香食品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、宫继辉、宫毓庭。

本标准自实施日起替代 Q/LSX 0003S-2021（备案号：411405S-2021，2021-06-30 发布及实施）。

H N
Q B

玉米罐头及玉米制品罐头

1 范围

本标准规定了玉米罐头及玉米制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜玉米粒（粥）罐头、玉米羹（粥）罐头。

鲜玉米粒（粥）罐头是以生活饮用水、新鲜玉米粒（经切粒或不切粒）为主要原料，添加南瓜（去皮、分切）、枸杞、胡萝卜（去皮、分切）、红枣（去核、分切）、银耳、乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、冰糖、食用盐、天然胡萝卜素、柠檬酸、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、玉米香精中的几种，经配料、预煮、灌装、封口、高温杀菌、冷却、保温、包装而制成。

玉米羹（粥）罐头是以生活饮用水、玉米糝为主要原料，添加南瓜（去皮、分切）、枸杞、胡萝卜（去皮、分切）、红枣（去核、分切）、银耳、乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、冰糖、食用盐、天然胡萝卜素、柠檬酸、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、玉米香精中的几种，经配料、预煮、灌装、封口、高温杀菌、冷却、保温、包装而制成。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜玉米粒应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.4 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 银耳应符合 NY/T 834 的规定。

2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.20 玉米香精应符合 GB 30616 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
容器		密封完好，无泄漏，无胖听或无胀袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量试样，检查容器，将内容物倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	色泽	具有产品应有的色泽	
	滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
	性状	具有产品应有的性状，无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	$\geq$ 10	GB/T 10786
pH 值	4.0~7.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	$\leq$ 250	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	$\leq$ 10	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^b , g/kg	$\leq$ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	$\leq$ 0.3	GB/T 5009.140
β -胡萝卜素 ^b , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83
米酵菌酸 ^c , mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

- a 适用于镀锡薄板容器包装的产品。
- b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。
- c 仅适用于添加银耳的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法按 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

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

鲜玉米粒罐头是鲜玉米粒（粥）罐头是以生活饮用水、新鲜玉米粒（经切粒或不切粒）为主要原料，添加南瓜（去皮、分切）、枸杞、胡萝卜（去皮、分切）、红枣（去核、分切）、银耳、乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、冰糖、食用盐、天然胡萝卜素、柠檬酸、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、玉米香精中的几种，经配料、预煮、灌装、封口、高温杀菌、冷却、保温、包装而制成。

玉米羹（粥）罐头是以生活饮用水、玉米糝为主要原料，添加南瓜（去皮、分切）、枸杞、胡萝卜（去皮、分切）、红枣（去核、分切）、银耳、乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、冰糖、食用盐、天然胡萝卜素、柠檬酸、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、玉米香精中的几种，经配料、预煮、灌装、封口、高温杀菌、冷却、保温、包装而制成。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中鲜玉米粒（粥）罐头在 GB 2760 中类别为：04.02.02.04（蔬菜罐头）。玉米羹（粥）罐头在 GB 2760 中的类别为 06.04.02.01（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。

洛阳市帅香食品厂

QB