



411519S-2022



息县春达食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0007S-2022

玉米罐头

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

息县春达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由息县春达食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李学春。

H N

Q B

玉米罐头

1 范围

本标准规定了玉米粒罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜玉米、新鲜甜玉米、新鲜糯玉米中的一种为原料，经预处理、脱粒或不脱粒、筛选、清洗，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、天然胡萝卜素、玉米味香精中的一种或几种后包装、高温杀菌、冷却、包装而制成的玉米罐头。

按原料不同可分为：玉米罐头、甜玉米罐头、糯玉米罐头、玉米粒罐头、甜玉米粒罐头、糯玉米粒罐头。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜玉米、新鲜甜玉米、新鲜糯玉米应清洁、完整、子粒饱满，无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.5 玉米味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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 |
|-------|------------------------------|---|
| 容 器 | 密封完好，无泄漏、无旁听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落 | 取样品一份，检验容器，将内容物倒入白色瓷盘内，在明亮的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 |
| 性 状 | 具有本品应有的性状 | |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽，无异常色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，味甜，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 规定

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|-------------|------|------------|
| 固形物, g/100g | ≥ 55 | GB/T 10786 |

| | | | |
|--|---|-------|------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg | ≤ | 150.0 | GB 5009.16 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 10 | GB 5009.22 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于金属罐产品的检验。 | | | |

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，检测方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 规定。

2.6 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

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以新鲜玉米、新鲜甜玉米、新鲜糯玉米中的一种为原料，经预处理、脱粒或不脱粒、筛选、清洗，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、天然胡萝卜素、玉米味香精中的一种或几种后包装、高温杀菌、冷却、包装而制成的玉米罐头。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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

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。

息县春达食品有限责任公司

Q B