



411735S-2022



新乡县冰冻鲜连锁冷冻食品有限公司企业标准

Q/XBD 0002S-2022

即食玉米

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

新乡县冰冻鲜连锁冷冻食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡县冰冻鲜连锁冷冻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨珍。

H N

Q B

即食玉米

1 范围

本标准规定了即食玉米的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜玉米为原料，经预处理（剥皮清洗）、热水漂烫、冷却、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的即食玉米。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜玉米应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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
容器	密封完好，无泄漏、无涨袋，容器外表无污物	取样品检查容器，置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性状	固态	
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.6 其它要求

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

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

编制说明

本标准适用于以鲜玉米为原料，经预处理（剥皮清洗）、热水漂烫、冷却、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的即食玉米。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡县冰冻鲜连锁冷冻食品有限公司

H N

Q B