



412749S-2023



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0003S-2023

即食玉米

2023-09-03 发布

2023-09-03 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。

本标准起草人：石先华。

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。

本标准适用于以新鲜玉米或冷藏玉米为原料，经预处理（切头去尾、剥皮、修整、清洗）、预煮、水洗、二次修整、真空包装、高温杀菌、风干等工艺加工而成的即食玉米。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米应清洁、无污染、无霉变，并符合 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	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	具有该产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，有韧性	

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	≤ 0.09	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	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。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜玉米或冷藏玉米为原料，经预处理（切头去尾、剥皮、修整、清洗）、预煮、水洗、二次修整、真空包装、高温杀菌、风干等工艺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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

H N

Q B