



413220S-2024



栾川县三川生态产业发展有限责任公司企业标准

Q/LSSF 0001S-2024

玉米罐头

2024-12-23 发布

2024-12-23 实施

栾川县三川生态产业发展有限责任公司 发布

前 言

本标准由栾川县三川生态产业发展有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李俊博。

H N

Q B

玉米罐头

1 范围

本标准规定了玉米罐头的要求、检验方法、检验等。

本标准适用于以新鲜玉米(甜玉米、糯玉米、水果玉米)中的一种为原料，经预处理、清洗，漂烫、真空包装、高温杀菌、包装而制成的玉米罐头。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜玉米、甜玉米、糯玉米、水果玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.2 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	指 标	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	将样品中倒入白色瓷盘内，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
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	\geq 40	GB/T 10786
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.28	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	\leq 150.0	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 10	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 适用于金属灌罐装产品。

2.4 微生物指标

微生物指标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

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、固形物含量、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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜玉米(甜玉米、糯玉米、水果玉米)中的一种为原料，经预处理、清洗，漂烫、真空包装、高温杀菌、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

栾川县三川生态产业发展有限责任公司

H N

Q B