



411072S-2024



周口花禾食品有限公司企业标准

Q/ZHH 0001S-2024

玉米浆包

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

周口花禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口花禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田欣。

H N
Q B

玉米浆包

1 范围

本标准规定了玉米浆包的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜玉米粒为主要原料，添加水、糯米粉，经混合、成型、包装加工而成的非即食玉米浆包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜玉米粒应新鲜，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 糯米粉应符合 GB 2715 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
性 状	块状	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜玉米粒为主要原料，添加水、糯米粉，经混合、成型、包装加工而成的非即食玉米浆包。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，参照相关要求制定本企业标准，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。

周口花禾食品有限公司

H N
Q B