



410851S-2024



邓州市丹水源农业科技有限公司企业标准

Q/DDSY 0001S-2024

甜糯玉米

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

邓州市丹水源农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市丹水源农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：段玉鹏。

本标准自实施之日起代替 Q/DDSY 0001S-2020（备案号：416368S-2020）

H N
Q B

甜糯玉米

1 范围

本标准规定了甜糯玉米的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜甜糯玉米为原料，经剥叶去丝、修整或不修整、脱粒或不脱粒、清洗、分级或不分级、装袋、真空封口、高温杀菌、冷却风干、包装等工艺加工而成的即食甜糯玉米。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜甜糯玉米应符合 GB/T 22326 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	要 求			检验方法
	整根（整段）甜糯玉米		整粒甜糯玉米	
性状	一级	条状，长 19cm～20cm，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀	颗粒状，大小基本均匀，籽粒偶见干瘪、破损，无病虫害	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并以温开水漱口，品其滋味
	二级	条状，长 17cm～18cm，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀		
	三级	条状，长 15cm～16cm，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀		
	四级	条状，长 12cm～14cm，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀		
色泽	符合产品应有的色泽			
气味、滋味	具有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	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

Q/DDSY 0001S-2024			
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 进行检测。

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 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。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甜糯玉米为原料，经剥叶去丝、修整或不修整、脱粒或不脱粒、清洗、分级或不分级、装袋、真空封口、高温杀菌、冷却风干、包装等工艺加工而成的即食甜糯玉米。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市丹水源农业科技有限公司