



412607S-2025



鄆城区新店食源食品加工坊(个体工商户)企业标准

Q/YSY 0001S-2025

真空软包装玉米

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

鄆城区新店食源食品加工坊(个体工商户) 发布

前 言

本标准由鄞城区新店食源食品加工坊(个体工商户)提出并起草。

本标准主要起草人：郑耀伟。

H N

Q B

真空软包装玉米

1 范围

本标准规定了真空软包装玉米的要求、检验方法、检验规则等。

本标准是以新鲜玉米或冷藏玉米为原料，经预处理（剥皮、修整、清洗、拣选）、真空包装、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的开袋即食或简单加热即可食用真空软包装玉米。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.2 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	具有本品应有的性状	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
容 器	密封完好，无泄漏、无涨袋	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

注：*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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 N

Q B

编制说明

本标准是以新鲜玉米或冷藏玉米为原料，经预处理（剥皮、修整、清洗、拣选）、真空包装、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的开袋即食或简单加热即可食用真空软包装玉米。

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。

H N

郾城区新店食源食品加工坊(个体工商户)

Q B