



412635S-2025



河南悦宁食品有限公司企业标准

Q/HNYP 0001S-2025

# 即食玉米(玉米罐头)

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南悦宁食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南悦宁食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周记超、魏银。

H N

Q B

# 即食玉米（玉米罐头）

## 1 范围

本标准规定了即食玉米(玉米罐头)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜玉米为原料，经预处理、脱粒或不脱粒、清洗、预煮〔添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角茴香、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、中的一种或几种】、鸡精调味料、酵母抽提物中的一种或几种〕、真空包装、灭菌、冷却、加工而成的即食玉米（玉米罐头）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜玉米应清洁、卫生、无腐烂变质。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 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	
容 器	包装容器密封完好，无泄漏，无胀罐（瓶）	取适量样品，检查容器外观，将内容物倒入白瓷盘中，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	
内 容 物	性 状		具有产品应有的性状
	色 泽		具有产品应有的色泽
	气、滋味		具有产品应有的气味及滋味，无异味
	杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 250（仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品）	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

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 规定的方法检验。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜玉米为原料，经预处理、脱粒或不脱粒、清洗、预煮（添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角茴香、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、香茅、荜茇、调料九里香、丁香、百里香、中的一种或几种】、鸡精调味料、酵母抽提物中的一种或几种）、真空包装、灭菌、冷却、加工而成的即食玉米（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》制订本企业标准，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。

河南悦宁食品有限公司

H N

Q B