



412876S-2025



禾存良(河南)科技实业有限责任
公司企业标准

Q/HCL 0010S-2025

糯甜玉米

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由禾存良（河南）科技实业有限责任公司提出。

本标准起草单位：

- 1.驻马店市农业科学院 农产品加工研究所\河南省芽类加工工程技术研究中心\
驻马店市五谷芽苗菜生产与加工重点实验室
- 2.三门峡市产业技术研究中心
- 3.上蔡县崇礼乡农业农村服务中心
- 4.正阳县农业综合行政执法大队
- 5.汝南县农业综合行政执法大队
- 6.确山县任店镇农业农村服务中心
- 7.确山县农业技术推广中心
- 8.禾存良（河南）科技实业有限责任公司

本标准起草人：许海涛¹，张星²，余高朋³，段玉成⁴，姚敬⁵，高海伟⁶，叶建军⁷，江常杰⁸，郭海斌¹，孙雪雨¹，王帅帅¹，王倩倩¹

糯甜玉米

1 范围

本标准规定了糯甜玉米的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯甜鲜玉米或冷藏糯甜鲜玉米为原料，经剥除苞叶、去花丝、切头去尾、修整或不修整、脱粒或不脱粒、清洗、分级或不分级、蒸煮、冷却、装袋、真空封口、高温杀菌、包装加工而成的即食糯甜玉米。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜糯甜玉米或冷藏糯甜鲜玉米应清洁、无污染、无霉变，并符合 GB/T 22326、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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		整粒糯甜玉米	检验方法
	整根（整段）糯甜玉米			
性状	一级	条状，长度 $\geq 20\text{cm}$ ，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	取适量样品，检查容器，把内容物倒入洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察状、色泽、杂质，嗅其气味，并以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
	二级	条状， $18\text{cm} \leq \text{长度} < 20\text{cm}$ ，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀		
	三级	条状， $16\text{cm} \leq \text{长度} < 18\text{cm}$ ，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀		
	四级	条状， $14\text{cm} \leq \text{长度} < 16\text{cm}$ ，玉米籽粒排列整齐，表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀		
容器	密封完好，无泄漏、无涨袋			
形态	具有各原料物质特有的形态			
色泽	具有本品各原料的正常自然色泽			
气味、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

2.3 理化指标

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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20.0	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、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。

编制说明

本标准适用于以糯甜鲜玉米或冷藏糯甜鲜玉米为原料，经剥除苞叶、去花丝、切头去尾、修整或不修整、脱粒或不脱粒、清洗、分级或不分级、蒸煮、冷却、装袋、真空封口、高温杀菌、包装加工而成的即食糯甜玉米。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 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。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司