



412970S-2025



河南金宝师食品有限公司企业标准

Q/HJBS 0001S-2025

玉米罐头

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南金宝师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金宝师食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李焕生。

H N

Q B

玉米罐头

1 范围

本标准规定了玉米罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜玉米粒（玉米粒、甜玉米粒、糯玉米粒）中的一种为原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经预处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的玉米罐头。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜玉米粒（玉米粒、甜玉米粒、糯玉米粒）应清洁、卫生、无腐烂变质。

2.1.2 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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,容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	取适量样品,检查容器,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
性状	同一罐中玉米粒大小较均匀,软硬适度,汤汁允许有轻微混浊	
色泽	呈黄色或淡黄色,有光泽,较均匀一致	
气味、滋味	具有玉米特有的气味、滋味,无焦糊味、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
固形物含量, % \geq	35	GB/T 10786
可溶性固形物含量 (20℃,折光计法), % \geq	2.0	GB/T 10786

氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤	1.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.2	GB 5009.83
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该品种食品添加剂的产品。			

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，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、固形物、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玉米粒（玉米粒、甜玉米粒、糯玉米粒）中的一种为原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经预处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却、加工而成的玉米罐头。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的食品分类号为：04.02.02.04 蔬菜罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金宝师食品有限公司

H N

Q B