



411813S-2026



河南峦钊钊食品有限公司企业标准

Q/HLCC 0001S-2026

# 玉米罐头

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南峦钊钊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南峦钊钊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：栾维航。

H N

Q B

# 玉米罐头

## 1 范围

本标准规定了玉米罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜玉米或速冻玉米为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、脱粒或不脱粒、预煮、冷却、真空包装、高温杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的玉米罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜玉米、速冻玉米应清洁、卫生、无虫害，并符合 GB 2762 和 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
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋	取适量样品，检查容器，将样品倒入一洁净的白瓷盘中，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
性 状	具有该产品应有的性状	
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	≤ 0.28	GB 5009.12
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

微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

### 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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜玉米或速冻玉米为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、脱粒或不脱粒、预煮、冷却、真空包装、高温杀菌、冷却、包装等工艺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》要求，污染物按照 GB 2762 中的蔬菜罐头制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南峦钊钊食品有限公司

H N

Q B