

4.2 速冻要求

使预处理的玉米粒迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.3 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求（解冻后）

项 目	要 求		
	糯 玉 米	甜 玉 米	甜糯玉米
色 泽	种皮呈黄色或白色（黑色、花色），色泽自然。		
气味、滋味	具有熟制糯玉米特有的香味，口感糯软，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。	具有熟制甜玉米特有的香味，口感甜脆，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。	具有熟制甜糯玉米特有的香味，口感甜糯，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。
组织状态	呈粒状，粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无任何玉米芯块、包叶片、玉米花丝或其他外界蔬菜类物质，无肉眼可见外米杂质。		

4.4 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	50.0~70.0
PH值	5.0~7.0

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限量(以 Pb、Hg、As、Cr 计)		检验方法
	数 值	单 位	
铅	0.15	mg/kg	GB/T 5009.12
镉	0.08	mg/kg	GB/T 5009.15
总汞	0.01	mg/kg	GB/T 5009.17
总砷	0.4	mg/kg	GB/T 5009.112
铬	0.8	mg/kg	GB/T 5009.123
苯并【a】芘	4.5	ug/kg	GB/T 5009.27

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品项下玉米的规定。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留应符合 GB 2763 中谷物项下旱粮类的规定。

4.8 微生物限量

生制品微生物限量应符合表3的规定。

表4 生制品的微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0\25g	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

玉米采摘后应在18小时内加工完毕，产品的生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 PH值：按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按 GB 2761 规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.5.3 霉 菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.5.4 致 病 菌：按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法检验。