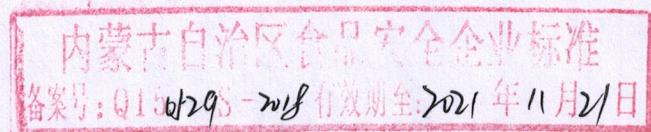


Q/WLNH

乌审旗绿萌农牧业专业合作社企业标准



Q/WLNH 0001S—2018

熟甜糯玉米



2018-10-30 发布

2018-11-15 实施

乌审旗绿萌农牧业专业合作社

发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由乌审旗绿萌农牧业专业合作社提出。

本标准由乌审旗绿萌农牧业专业合作社起草。

本标准由乌审旗绿萌农牧业专业合作社批准。

本标准主要起草人：杨彩峰。

主要感官要求

范围		熟甜糯玉米	感官要求
本标准适用于适时采收的甜糯玉米经剥皮刷须、清洗、烫漂、冷却、风干、真空包装、杀菌等工艺制成的熟甜糯玉米。	本标准适用于适时采收的甜糯玉米经剥皮刷须、清洗、烫漂、冷却、风干、真空包装、杀菌等工艺制成的熟甜糯玉米。	本标准适用于适时采收的甜糯玉米经剥皮刷须、清洗、烫漂、冷却、风干、真空包装、杀菌等工艺制成的熟甜糯玉米。	本标准适用于适时采收的甜糯玉米经剥皮刷须、清洗、烫漂、冷却、风干、真空包装、杀菌等工艺制成的熟甜糯玉米。
本标准规定了熟甜糯玉米的分类、技术要求。	本标准规定了熟甜糯玉米的分类、技术要求。	本标准规定了熟甜糯玉米的分类、技术要求。	本标准规定了熟甜糯玉米的分类、技术要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 22326 糯玉米
- GB/T 22369 甜玉米罐头
- NY/T 523 甜玉米

3 产品分类

根据玉米品种的不同分为熟甜玉米和熟糯玉米。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的要求。
- 4.1.2 甜玉米：应符合 NY/T 523 的要求。
- 4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	熟甜玉米	熟糯玉米
包装	包装完好、无破损、无涨袋	包装完好、无破损、无涨袋
色泽	种皮呈所用玉米品种应有色泽，色泽自然	种皮呈所用玉米品种应有色泽，色泽自然
气味滋味	具有熟制甜玉米特有的香味，柔嫩可口，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味	具有熟制糯玉米特有的香味，口感糯甜，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味
组织状态	粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无肉眼可见外来杂质	粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无肉眼可见外来杂质

4.3 污染物限量

污染物限量指标中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标均符合GB 2762中谷物及其制品项下谷物及玉米的规定。

4.4 微生物指标

产品的微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量符合GB 2761中谷物及其制品项下玉米的规定。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量符合GB 2763中谷物项下旱粮类的规定。