

Q/NWNG

内蒙古王爱召农业观光有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150512S-WJF 有效期至: 2021年11月8日

Q/NWNG 0001S—2018

速冻甜糯玉米



2018-10-29 发布

2018-11-15 实施

内蒙古王爱召农业观光有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古王爱召农业观光有限公司提出。

本标准由内蒙古王爱召农业观光有限公司起草。

本标准由内蒙古王爱召农业观光有限公司批准。

本标准主要起草人：赵凤林、邬永、王昭君、杨植林。

速冻甜糯玉米

1 范围

本标准规定了速冻甜糯玉米的技术要求、标识、冷链控制。

本标准适用于适时采收的甜糯玉米经入场检验、去皮分拣、清洗、沥水、蒸煮、冷却、称重包装、速冻等工艺制成的速冻甜糯玉米。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB/T 22326 糯玉米

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

(<http://www.aqsiq.gov.cn/>)

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的要求。

3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 速冻要求

使预处理的玉米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。

3.3 感官要求

熟甜糯玉米产品的感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
包装	包装完好、无破损、无涨袋。	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝嗅闻，检查其滋味和气味。
色泽	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。	

3.4 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。

3.5 微生物限量

产品的微生物限量应符合表2的规定。

表2 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	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 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。

3.7 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。

4 其他

4.1 标识

产品标识应注明速冻、生制、熟制，以及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品贮存、销售应控制在 -18°C 以下，温度波动应控制在 2°C 以内。运输过程的最高温度不得高于 -12°C 。

速冻甜糯玉米

