

Q/QSSN

清水河县神水山庄农业有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150443S-2018 有效期至: 2021年9月26日

Q/QSSN 0001S—2018

真空包装熟制鲜食玉米



2018-09-28 发布

2018-09-30 实施

清水河县神水山庄农业有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由清水河县神水山庄农业有限公司提出。
本标准由清水河县神水山庄农业有限公司起草。
本标准由清水河县神水山庄农业有限公司批准。
本标准主要起草人：刘慧。

真空包装熟制鲜食玉米

1 范围

本标准规定了真空包装熟制鲜食玉米的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳熟后期至蜡熟初期收获的鲜糯玉米穗或鲜甜玉米穗、鲜甜糯玉米穗为原料，经筛选、剥皮、去须、清洗、蒸煮、真空包装、高温灭菌等工艺制成的鲜食玉米穗。

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 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令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

产品按所用鲜玉米品种不同分为：真空包装熟制鲜糯玉米穗、真空包装熟制鲜甜玉米穗、真空包装熟制鲜甜糯玉米穗。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜糯玉米穗或鲜甜玉米穗、鲜甜糯玉米穗：在乳熟后期至蜡熟初期收获，玉米穗苞叶完整、颗粒饱满、排列整齐，无明显秃尖、缺粒和畸形，无腐烂、无霉变，并符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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		
	糯玉米穗	甜玉米穗	甜糯玉米穗
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，口感糯软，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，口感糯软，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。
组织状态	呈穗状，籽粒饱满，成熟度适宜，无明显秃尖、缺粒、畸形，无病虫害，无腐烂和霉变，无正常视力可见外来异物。		

4.3 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
水分，%	50.0～70.0
pH值	5.0～7.0

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下谷物、玉米的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中的规定。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中的规定。

4.7 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定。

4.8 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18h内加工完毕，产品的生产加工过程应符合GB 14881规定。

6 试验方法

6.1 样品制备

随机抽取试样10穗~20穗，从每穗正中段切取10cm段，其中一半需剥离出可食用部分的玉米颗粒作为检验样品。

6.2 感官要求检验

将样品置于清洁的白色瓷盘中，观察其色泽、组织形态，杂质，嗅气味、品尝其滋味。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

6.3.2 pH值：按GB 5009.237规定的方法检验。

6.4 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.5 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.6 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

6.7 微生物指标检验

按GB 4789.26中规定的方法检验。

6.8 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机取样的方法，每批产品抽取20个独立包装，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司检验部门逐批检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、微生物指标。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要原料、关键工艺时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中若有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可自同批产品中随机加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应按 GB/T 191、GB/T 6388 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，采用冷藏车运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.2 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品在规定的储运条件下，保质期为12个月。