

Q/NMLC

内蒙古蒙粮仓农牧业有限公司企业标准

Q/NMLC 0001S—2020

熟制鲜食玉米

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q15-145S-2020



2020 - 04 - 27 发布

2020 - 05 - 27 实施

内蒙古蒙粮仓农牧业有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙粮仓农牧业有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙粮仓农牧业有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙粮仓农牧业有限公司批准。

本标准主要起草人：李敏、祁倩、李瑞，宋占明，刘占斌。

熟制鲜食玉米

1 范围

本标准规定了熟制鲜食玉米的分类、技术要求。

本标准适用于以乳熟后期至蜡熟初期收获的鲜糯玉米（或鲜甜玉米、鲜甜糯玉米）为原料，添加或不添加白砂糖，经筛选、剥皮、去须、清洗、烫漂、脱粒或不脱粒、真空包装、杀菌等工艺制成的即食玉米。

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 317 白砂糖

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 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 523 甜玉米

NY/T 524 糯玉米

3 产品分类

根据玉米品种不同分为熟制鲜食糯玉米、熟制鲜食甜玉米、熟制鲜食甜糯玉米。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 糯玉米：应符合 NY/T 524 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 甜玉米：应符合 NY/T 523 和 GB 2715 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 甜糯玉米：应符合 GB 2715 和相应食品安全标准的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有玉米品种应有的色泽，色泽自然。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有该品种玉米熟制后特有的滋、气味，无不良气味和异味。	
组织状态	粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无正常视力可见外来杂质。	

4.3 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中谷物及其制品项下谷物及玉米的规定，按GB 2762规定的方法检验。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定，按GB 4789.26规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，按GB 2761规定的方法检验。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，按GB 2763规定的方法检验。