

Q/ZQYH

准格尔旗玉禾食品有限公司企业标准

Q/ZQYH 0002S—2020

抽真空包装熟制玉米

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q15034S-2020



2020-05-11 发布

2020-05-25 实施

准格尔旗玉禾食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由准格尔旗玉禾食品有限公司提出。

本标准由准格尔旗玉禾食品有限公司起草。

本标准由准格尔旗玉禾食品有限公司批准。

本标准主要起草人：曹文胜。

抽真空包装熟制玉米

1 范围

本标准规定了抽真空包装熟制玉米的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法。
本标准适用于适时采收的甜糯玉米经入场检验、去皮分拣、切尾、清洗、真空包装、高温杀菌、风干冷却等工艺制成的抽真空包装熟制玉米。

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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 产品分类

产品按所用鲜玉米品种不同分为：抽真空包装熟制鲜糯玉米穗、抽真空包装熟制鲜甜玉米穗、抽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	呈穗状或粒状，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。
