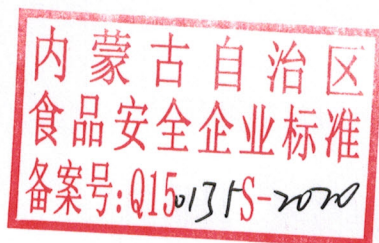


Q/ZQYH

准格尔旗玉禾食品有限公司企业标准

Q/ZQYH 0001S—2020

速冻甜糯玉米



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。

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、切尾、清洗、蒸煮、冷却、速冻等工艺制成的速冻甜糯玉米。

2 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 4789.1 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 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。

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	要 求			检验方法
	糯玉米穗	甜玉米穗	甜糯玉米穗	
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。			

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、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 。

