

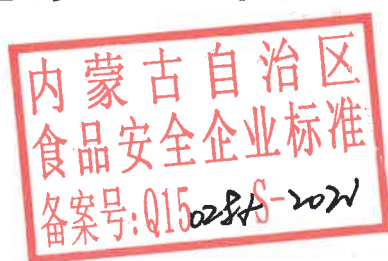
Q/NMLG

内蒙古利国食品有限公司企业标准

Q/NMLG 0001S—2020

代替 Q/NMLG 0001S-2017

速冻玉米粒



2020 - 07 - 10 发布

2020 - 07 - 10 实施

内蒙古利国食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古利国食品有限公司提出。

本标准由内蒙古利国食品有限公司起草。

本标准由内蒙古利国食品有限公司批准。

本标准主要起草人：常继兴。

食
案

速冻玉米粒

1 范围

本标准规定了速冻玉米粒的产品分类、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、脱粒、清洗、漂烫、冷却、真空包装等工艺制成的速冻玉米粒。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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
GB 1353 玉米
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 6388 运输包装收发货标志
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

产品按鲜食玉米品种的不同分为：速冻糯玉米粒、速冻甜玉米粒、速冻甜糯玉米粒。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 糯玉米、甜玉米、甜糯玉米：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、无腐烂、无霉变，并符合 GB 1353、GB 2715 的规定。

4.2 速冻要求

使预处理的玉米粒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。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求（解冻后）

项 目	要 求		
	糯玉米	甜玉米	甜糯玉米
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、发搜等其他异味。	具有熟制甜玉米特有的香味、口感甜脆，不得有酸败、发霉、发搜等其他异味。	具有熟制甜糯玉米特有的香味，口感甜糯，不得有酸败、发霉、发搜等其他异味。
组织状态	呈粒状，粒型基本均匀、无虫蛀粒、病斑粒、生芽粒，无任何玉米芯块、苞叶片、玉米花丝或其他外界蔬菜类物质，无肉眼可见外来杂质。		

4.4 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
品温（产品中心温度），℃	≤ -18

4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计≤0.16mg/kg）”，其他指标应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下玉米的规定。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下旱粮类的规定。

4.8 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	8000	80000
大肠菌群	5	1	8	80
金黄色葡萄球菌	5	1	80	800
沙门氏菌	5	0	0	0
^a 样品的采样及处理按GB4789.1执行				

4.9 净含量

应符合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》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、GB 19295的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

按包装上标明的食用方法加热，将样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质、嗅其气味、品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 6.2.2 PH 值：按 GB/T 10786 规定的方法检验。
- 6.2.3 品温：用直径略大于温度计直径的钻头钻至产品深层中心，拔出钻头，立即将非汞柱玻璃温度计（或其它温度测量仪）插入产品深层，待读数稳定后读取温度计所示温度。

6.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

- 6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 6.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。
- 6.4.3 致病菌：按 GB 29921 规定的方法检验。

6.5 真菌毒素限量检验

真菌毒素按 GB 5009.22规定的方法检验。

6.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量按GB 2763中规定的检验方法检验。

6.7 净含量检验

净含量按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同种类、同产地、同一采收期、同一生产条件生产的产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法，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、菌落总数、大肠菌群。

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，出现下列情形之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产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；

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判定该批次产品为合格品。如检验结论中有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准规定，既判定该批次产品为不合格品，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 产品标志应符合GB 7718、GB 28050的规定，并标注“速冻”。

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。外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

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 搬运时要轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存。冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

8.4.2 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。

8.4.3 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

产品在冷冻条件下保质期不少于6个月。



