

# Q/NSYN

## 内蒙古盛野农业科技发展有限公司企业标准

Q/NSYN 0002S—2020

---

### 熟制玉米

内蒙古自治区  
食品安全企业标准  
备案号:Q150373S-2020



2020 - 09 - 21 发布

2020 - 10 - 26 实施

---

内蒙古盛野农业科技发展有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古盛野农业科技发展有限公司提出。

本标准由内蒙古盛野农业科技发展有限公司负责起草。

本标准由内蒙古盛野农业科技发展有限公司批准。

本标准主要起草人：杨江东、王志刚。





# 熟制玉米

## 1 范围

本标准规定了熟制玉米的生产加工过程的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜糯玉米为原料，经挑选清洗、内包、高温灭菌、外包、常温储藏等工艺制成的熟制玉米。

## 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 5009.12 | 食品安全国家标准        | 食品中铅的测定         |
| GB 7098    | 食品安全国家标准        | 罐头食品            |
| GB 29921   | 食品安全国家标准        | 食品中致病菌限量        |
| GB/T 22326 | 糯玉米             |                 |
| GB/T 191   | 包装储运图示标志        |                 |
| 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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsip.gov.cn>）。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

鲜糯玉米：应符合GB/T 22326要求。

### 3.2 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                               |
|------|----------------------------------|
| 色泽   | 籽粒呈浅黄色、乳白色、紫黑色、乳白紫黑相间的颜色。        |
| 气味滋味 | 解冻熟制后具有熟制糯玉米特有的香味，不得有发霉、发霉等其他异味。 |
| 组织状态 | 无虫蛀，无霉变，表面不结霜，无外来可见杂质。           |

### 3.3 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，% $\leq$ | 85.0 |

### 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计 $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ）”其他指标应符合GB2762中谷物及其制品的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB2761中谷物及其制品项下玉米的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB2763中谷物项下旱粮类的规定。

### 3.7 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品GB 7098的规定。

### 3.8 净含量

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。

## 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881及有关规定。

## 5 试验方法

### 5.1 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磁盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质、嗅其气味、品尝滋味。

### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

### 5.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

### 5.4 真菌毒素限量检验

真菌毒素按GB 5009.22规定的方法检验。

### 5.5 农药最大残留限量检验

农药最大残留限量按GB 2763规定的方法检验。

### 5.6 微生物限量检验

5.6.1 微生物限量检验：按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 5.7 净含量检验

净含量按JJF 1070规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

#### 6.1.1 组批

以同一品种、同一批投料、同一班次生产的产品为一批次，每批产品按国家相关规定随机抽取样品。

#### 6.1.2 抽样

产品采用随机抽样的方法，每批产品抽取4个独立包装，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 6.2 出厂检验

每批产品出厂前，须经本企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

### 6.3 型式检验

产品在正常生产时每年2次型式检验，遇有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定或首批生产的产品。
- b) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时。
- c) 停产半年再恢复生产时。

国家质量监督机构提出检验要求时。

### 6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样，复检不合格项目，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、储存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

### 7.3 运输

7.3.1 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，运输时要轻拿轻放。

7.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品不与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应离地不少于 10cm。

### 7.5 保质期

产品在保证上述贮存条件下保质期9个月。

---