

Q/HXHZ

杭锦旗新辉种养殖专业合作社企业标准

Q/HXHZ 0003S—2020

速冻熟甜糯玉米

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150336-2020

2020-09-20 发布

2020-10-05 实施

杭锦旗新辉种养殖专业合作社 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草
本标准由杭锦旗新辉种养殖专业合作社提出
本标准由杭锦旗新辉种养殖专业合作社起草
本标准由杭锦旗新辉种养殖专业合作社批准
本标准主要起草人：李小军



速冻熟甜糯玉米

1 范围

本标准规定了速冻熟甜玉米的技术要求。

本标准适用于适时采收的甜糯玉米经入场检验、剥皮分拣、切头去尾、高压清洗、漂烫杀青、冷却、风干、速冻等工艺制成的速冻熟甜糯玉米。

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。

GB2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T22326 糯玉米

GB/T22369 甜玉米罐头

NY/T523 甜玉米

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 甜玉米：应符合NY/T523的要求。

3.1.2 糯玉米：应符合GB/T22326的要求。

3.1.3 加工用水：应符合GB5749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°C 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
包装	包装完好、无破损、无涨袋
色泽	种皮呈所用玉米品种应有色泽，色泽自然
气味滋味	具有熟制甜糯玉米特有的香味，口感甜糯，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味
组织状态	粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无肉眼可见外来杂质

3.4 污染物限量

污染物限量指标中“铅（以 Pb 计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标均符合 GB2762 中谷物及其制品项下谷物及玉米的规定。

3.5 微生物指标

产品的微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量符合 GB2761 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 GB2763 中谷物项下旱粮类的规定。