

# Q/YXS

## 云南寻尚农业科技有限公司企业标准

Q/YXS 0001 S—2023

### 糯玉米软罐头

云南省食品安全企  
备案号: 5308<sup>0030</sup>  
备案日期: 2023 年

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308<sup>0030</sup>S-2023  
备案日期: 2023 年 4 月 28 日

2023 - 04 - 28 发布

2023-05 - 03 实施

云南寻尚农业科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的糯玉米软罐头是以新鲜糯玉米为原料，经挑选、清洗、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22326-2008《糯玉米》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南寻尚农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗丽萍。

# 糯玉米软罐头

## 1 范围

本标准规定了糯玉米软罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以新鲜糯玉米为原料，经挑选、清洗、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成的糯玉米软罐头。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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。

## 3 产品分类

3.1.1 根据产品形态的不同分为：糯玉米穗（棒）、糯玉米段。

3.1.2 根据储存方式的不同分为：常温贮存产品、冷冻贮存产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外 观	颗粒饱满，成熟度适宜，无病虫害	打开包装，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、品尝滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
组织形态	具有该产品应有的形态，呈穗状或短棒状	
滋味与气味	具有该产品应有的香气或滋味，无霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

标准备

)- 20

4月

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.24	GB 5009.12

#### 4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶），抽样数量为18袋（瓶）。将样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

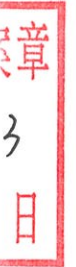
包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 存储

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。





## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年04月06日至2023年04月14日在网址 <https://www.ynbsgl.com/news/71.html> 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023年04月14日

罗丽萍

备案单位主要负责人(签字)

2023年04月14日