

Q/QBY

丘北县博宇食品有限公司企业标准

Q/QBY 0001 S—2023

糯玉米（软罐头）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260026S-2023
备案日期: 2023年8月7日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2023-08-01 发布

2023-08-07 实施

丘北县博宇食品有限公司

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，经采收选料、剥离包叶、去须修整、漂烫（或蒸煮）、真空包装、高温杀菌、冷却等工艺加工制成。根据相关食品安全法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丘北县博宇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周孝兰。

企业标准
S-
年 月

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。

本标准适用于以新鲜糯玉米为原料，经采收选料、剥离包叶、去须修整、漂烫（或蒸煮）、真空包装、高温杀菌、冷却等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

按糯玉米颜色及外观形态的不同分为：紫黑糯玉米、花糯玉米、五彩糯玉米、白糯玉米、黄糯玉米。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯玉米：应选用新鲜、成熟、颗粒饱满、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
包 装	内包装完好，无破损、无胀袋现象。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，首先检查外包装，然后打开包装在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有本产品固有的色泽，色泽均匀一致。	
组织形态	具有本产品固有的组织形态。	
滋味与气味	具有糯玉米产品固有的气味滋味、气味正常。	
杂 质	无肉眼可见的其他外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

案章

日

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3

4.4 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3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB4789.26规定的方法检验。

4.8 净含量

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

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200罐（瓶、袋），随机抽取18罐（瓶、袋）。样品分成2份。1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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

检验结果中，微生物指标如有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。