

Q/AZY

西双版纳臻品农业有限公司企业标准

Q/XZP 0002 S-2024

玉米软罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280121 S- 2024
备案日期: 2024年 12月 23日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2024-12-23 发布

2025-01-02 实施

西双版纳臻品农业有限公司 发布

前 言

我公司生产的玉米软罐头是以新鲜玉米(糯玉米、甜玉米、水果玉米等)为原料,经挑选、剥粒(或不剥粒)、清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、包装等工艺加工制成。根据国家相关法律法规的规定,特制定本标准,作为本企业组织生产、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 食品中农药残留最大限量》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》的规定制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳臻品农业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:曹卫兵。

玉米软罐头

1 范围

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

本标准适用于以玉米软罐头是以新鲜玉米(糯玉米、甜玉米、水果玉米等)为原料，经挑选、剥粒（或不剥粒）、清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、包装等工艺加工制成的玉米软罐头。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

按生产工艺和外观形态不同分为：玉米穗（棒），玉米段，玉米粒。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜玉米：应新鲜、成熟度适宜、颗粒饱满、无病无虫、无霉变腐烂等，并符合相应的食品标准及有关规定；

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料：并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 感官要求

应符合表1的规定和要求

表1 感官要求

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，将内容物倒在洁净的白瓷盘中，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、短棒状或粒状）。	
滋味与气味	具有该产品应有的香气和滋味，无霉味和其他异味。	
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。

表2 污染物限

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	0.16	GB5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 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。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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JJF1070规定的方法检验。

4.9 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

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋，抽取样品数量为18袋。样品分成两份，一份用于检验，领一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，出厂检验项目为按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

形式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次形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 判断规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检。其他指标不合格时，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、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/ 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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

备案章

日

备案单位承诺书

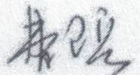
本食品企业标准备案单位承诺：

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》。

西双版纳臻品农业有限公司

曹卫兵 

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月20日

2024年12月20日