

西双版纳谷润农业发展有限公司企业标准

Q/XGR

西双版纳谷润农业发展有限公司企业标准

Q/XGR 0001 S—2020

糯玉米软罐头

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280020S-0020
备案日期: 2020年5月12日

2020-04-11 发布

2020-05-11 实施

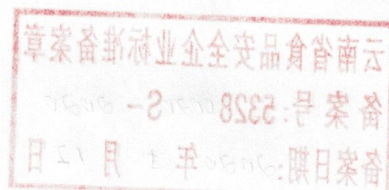
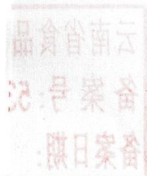
西双版纳谷润农业发展有限公司 发布

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》和《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 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019 《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。

本标准由西双版纳谷润农业发展有限公司提出、起草并解释
本标准主要起草人：董丽



糯玉米软罐头

1 范围

本标准规定了糯玉米软罐头的技术要求、检验方法、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：玉米穗（棒）、玉米段。

3.1.2 根据储存方式的不同分为：常温储存产品、冷冻储存产品。

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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

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 理化要求

应符合表2的规定

安全企业标准
2028 S-
年 月

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以As计)mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

4.4 污染物限制

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 污染物限值

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

4.6 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。

4.7 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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜罐头的规定。

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。出厂检验项目为：感官、净含量、商业无菌。

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

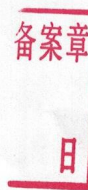
包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

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》。

备案单位（盖章）

2020年5月12日



备案单位主要负责人（签字）董丽

2020年5月12日