# Q/DYY

# 西双版纳傣御源农业科技有限公司企业标准

Q/DYY 0001 S-2021

# 糯玉米软罐头

云南省食品备案号:5%备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328の48-2021

备案日期: シレン1年 1 月 14日

2020-12-17 发布

2021-01-14 实施

## 前言

我公司生产的糯玉米软罐头是以鲜糯玉米为原料,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,作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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,其中铅的限量指标严于食品安全国家标准,其他指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳傣御源农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人: 胡开静, 浦帅。

### 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、包装、标志、运输、贮存。 本标准适用于以鲜糯玉米为原料,经挑选、清洗、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成的产品。

#### 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业标准用于本文件。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

8 S-

按生产工艺及外观形态不同分为: 玉米穗(棒)、玉米段。

在

#### 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 其他原辅料:应符合相应的食品标准和规定,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
包	L装	密封完好,无破损,无胀袋,封口无玉米须	
(1)	1.泽	具有相应品种的色泽	打开包装,将内容物倒入洁
滋	气味	具有相应品种固有的滋味和气味,无异味	
组织	1状态	呈整穗状,籽粒饱满,排列整齐,无明显秃尖, 净的白瓷盘中,目 无腐烂、无虫害、无霉变 品尝滋味。	
杂	示质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

#### 4.5 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的要求。

表2 污染物限量

项目		指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/Kg	$\leq$	0.8	GB 5009.12

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 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,按 JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760蔬菜制品的规定。

#### 4.9 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

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺所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,每批抽样基数不得少于200袋,抽样基数为18袋。样品分为两份,一份用于检验,另一份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前,经检验合格后方可出厂,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 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装材料,封口严密,包装牢靠。

#### 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、 异味、易污染的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

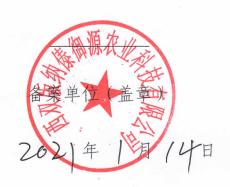
#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害,有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,分类堆码整齐,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》。



》(1)(1)

备案单位主要负责人(签字)

202 年 1月14日