

# Q/XHH

## 西双版纳华辉农业科技有限公司企业标准

Q/XHH 0002S—2021

### 糯玉米软罐头

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280079S-2021

备案日期: 2021年11月15日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328

备案日期: 年

2021-10-18 发布

2021-11-15 实施

西双版纳华辉农业科技有限公司

发布



扫描全能王 创建

## 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、清洗或不清洗、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。

本标准由西双版纳华辉农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姜永峰。



# 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、清洗或不清洗、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

根据产品形态的不同分为：玉米穗（棒）、玉米段。

## 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：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

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	
气味和滋味	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。	
组织形态	具有该产品应有的形态，呈穗状或短棒状	

### 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 规定。



表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	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的要求。按照 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》规定，按 JJF 1070 的规定检验。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜罐头的规定。

#### 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

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

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

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标有一项不合格时，则判定为不合格，其他指标有任一项不合格时，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 包装标签、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

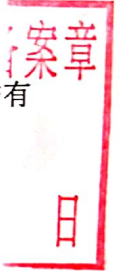
包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 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 贮存

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）

2021年11月15日

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月15日

