

# Q/XHH

## 西双版纳华辉农业科技有限公司企业标准

Q/XHH 0001S—2021

### 玉米罐头

云南省食品安  
备案号: 532  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280066S-2021  
备案日期: 2021年10月13日

2021-08-30 发布

2021-10-13 实施

西双版纳华辉农业科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的玉米罐头是以鲜玉米为原料，经剥皮(去壳)、清洗，水煮、真空包装、高温杀菌等工艺制成。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，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳华辉农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜永峰。

# 玉米罐头

## 1 范围

本标准规定了玉米罐头的技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜玉米为原料，经剥皮(去壳)、清洗、水煮、真空包装、高温杀菌等工艺制成的玉米罐头产品。

## 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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 鲜玉米：符合 GB 1353 的规定。

3.1.2 生产加工用水：符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：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。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官指标

| 项目    | 要求               | 检验方法                   |
|-------|------------------|------------------------|
| 外观    | 具有产品应有的形态、状态     | 取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、品尝滋味 |
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        |                        |
| 气味和滋味 | 具有产品正常的滋味、气味、无异味 |                        |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质。       |                        |

### 3.3 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 | ≤ 0.16 | GB 5009.12 |

### 3.4 微生物指标

全企业标  
3 S-  
年

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

### 3.5 农药残留和真菌毒素指标

3.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 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。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 其他谷物制品的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料，同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于 50kg（净含量少于 5kg 的，应取 6 个独立包装样品且总量不少于 5kg）样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

### 4.3 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：感官要求、净含量、商业无菌。

### 4.4 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；

### 4.5 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，不得复检。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。

## 5 标志、包装、运输、贮存

## 5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 5.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

## 5.3 运输

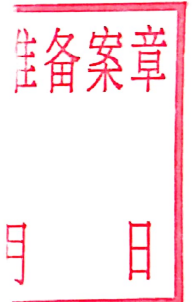
运输工具应清洁、干燥、有防潮防晒设施，运输过程中应避免日晒、雨淋。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

## 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

## 5.5 保持期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下，产品保质期为 24 个月。



## 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》。



2021年10月14日

姜永峰

备案单位主要负责人(签字)

2021年10月14日