

ISO 9001-2015

# Q/XNZ

## 西双版纳农掌柜农业有限公司企业标准

Q/XNZ 0001 S-2021

### 糯玉米软罐头

云南省食

备案号:

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
 备案号: 53280053S-2021  
 备案日期: 2021年 8月 2日

2021-06-30 发布

2021-07-27 实施

西双版纳农掌柜农业有限公司

发布

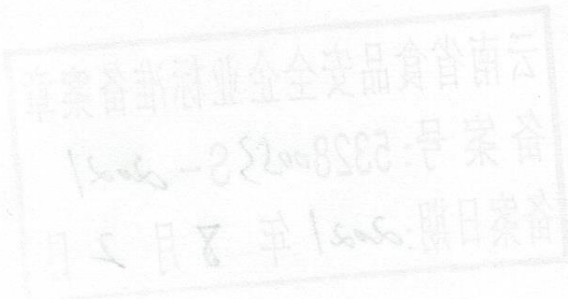
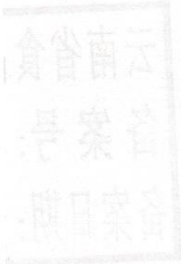
## 前 言

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 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。

本标准由西双版纳农掌柜农业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李涛。



# 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 产品分类

按生产工艺及外观形态不同分为：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 其它辅料：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
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	具有该产品应用的色泽	
组织形态	具有该产品应用的形态，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，无霉味及其它异味	
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符合表2的要求。

品安全企业标  
5328 S-  
年

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 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 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。

#### 4.6 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：感观、净含量、商业无菌。

#### 5.4 型式检验

型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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

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，堆码高度及提取方便为宜。

准备案章

手 日

## 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8月2日

李靖

备案单位主要负责人（签字）

2021年8月2日