

甜（糯）玉米软罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050031 S-2021
备案日期: 2021 年 07 月 02 日

云南省
备案
备案日

2021-07-02 发布

2021-07-08 实施

隆阳区蒲民公共管理服务专业合作社

发 布

Q/LPZ 0001 S—2020

前 言

我厂生产的甜（糯）玉米软罐头，是以新鲜甜、糯玉米为原料，经去皮分选、去头去尾、去须清洗、预煮、吹干冷却、真空包装、高温杀菌、冷却包装等工艺制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准由隆阳区蒲民公共管理服务专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨从教

甜（糯）玉米软罐头

1 范围

本标准规定了甜（糯）玉米软罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜甜、糯玉米为原料，经去皮分选、去头去尾、去须清洗、预煮、吹干冷却、真空包装、高温杀菌、冷却包装等工艺制成的甜（糯）玉米软罐头。

2 规范性引用文件

本标准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 按原料品种不同分为：甜玉米软罐头、糯玉米软罐头。
3.2 按生产工艺及外观形状不同分为：玉米穗（棒）、玉米段、玉米粒

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 甜（糯）玉米：玉米穗应新鲜，籽粒饱满，排列整齐，成熟度适宜，无病虫害、无污染、无霉变，糯玉米还应符合 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 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品固有的色泽	打开包装，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、品尝其滋味。
组织形态	籽粒饱满，排列整齐，成熟度适宜，无病虫害	
滋味和气味	具有该产品固有的滋味和气味，鲜嫩可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 污染物限量

应符合表2的规定。

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

4.4 微生物指标限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5 致病菌

应符合GB 29921的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.8 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 规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

- 4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。
4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中罐头食品的规定。

4.10 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，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 袋，抽样数量为 18 袋。样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品由本合作社检验室按本标准进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、商业无菌。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 产品停厂半年以上, 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

检验结果中, 微生物指标若有任一项不合格, 则判定该批产品不合格, 不得复检。其它项目不合格时, 可用产品留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标识、标签应符合 GB 7718 及 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

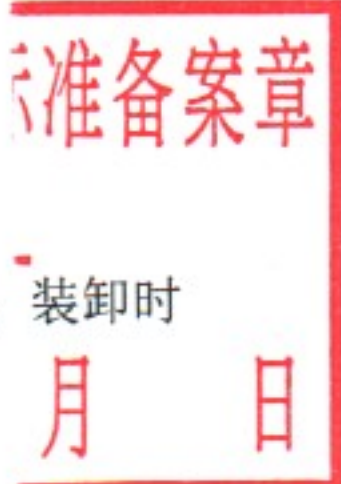
包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全规定。封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放, 不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防鼠、防虫的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙、离地堆放, 堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

隆阳区蒲农公共管理服务

专业合作社

备案单位（盖章）

2021年7月2日



备案单位主要负责人（签字）

2021年7月2日