

Q/YFH

云南丰和实业有限公司企业标准

Q/YFH 0001S—2021

熟制玉米

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090046S-2021
备案日期: 2021年 11 月 12 日

云南省
备案号
备案日期

2021-11-12 发布

2021-11-15 实施

云南丰和实业有限公司 发布

前 言

云南丰和实业有限公司生产的熟制玉米是以新鲜玉米为原料，经挑选、剥离苞叶（或保留内苞叶）、去须（或不去须）、脱粒（或不脱粒）、包装、蒸煮、冷却和灭菌工艺制成。依据《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、仲裁的依据。

安全性指标按照 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，微生物指标参照 GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南丰和实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭煜强、张新沅。

熟制玉米

1 范围

本标准规定了熟制玉米的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜玉米为原料，经挑选、剥离苞叶（或保留苞叶）、去须（或不去须）、分切（或不分切）、脱粒（或不脱粒）、包装、蒸煮、冷却和灭菌工艺制成的熟制玉米。

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 按原料不同分为：熟制糯玉米、熟制甜玉米。

3.2 按生产工艺或外观形态分为：玉米棒、玉米段、玉米粒。

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 新鲜玉米：应选用成熟度适宜、籽粒饱满、排列整齐、无明显突尖、无缺粒、无畸形、无腐烂、无霉变、无病虫害、无杂质的玉米，应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
	玉米穗（棒）	玉米段	玉米粒	
外观	成熟度适宜、籽粒饱满、排列整齐、无明显突尖、无缺粒、无畸形、无腐烂、无霉变、无病虫害、无杂质	大小基本一致、籽粒饱满、成熟度适宜、无缺位、无畸形、无腐烂、无霉变、无病虫害、无杂质。	籽粒饱满、成熟度适宜、无缺位、无畸形、无腐烂、无霉变、无病虫害、无杂质。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有本品种固有的色泽			
气味和滋味	具有玉米应有的气味和滋味，无异味			
组织形态	穗状或棒状	短棒状	粒状	
杂质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	70.0	GB 5009.3

4.4 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 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L ≤	0.16	GB 5009.12
其他污染物	应符合 GB 2762 的规定。	

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的规定，并按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的配料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

具有相同等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同地点、同一期间内加工包装的产品集合为一个批次：相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取，抽样基数不少于 200 袋，抽取样品不少于 18 袋，分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，需经本公司检验部门进行出厂检验，出厂检验项目按国家相关规定执行。出厂检验合格并签发产品检验合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验每半年一次，型式检验项目包括本标准的全部项目。出现下列情况之一时应进行检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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

微生物指标若有任一项不合格，则判该批次产品为不合格产品，不得复检。其余项目指标若有不合格项时，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 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。包装应封口严密和牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品

混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时隔墙、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。
