

Q/ZSC

镇沅山晨电商农民专业合作社企业标准

Q/ZSC 0001 S—2020

熟制鲜食糯玉米

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: 53080030 S- 2020
备案日期: 2020 年 06 月 24 日

2020 - 06 - 15 发布

2020 - 06 - 24 实施

镇沅山晨电商农民专业合作社 发 布

前 言

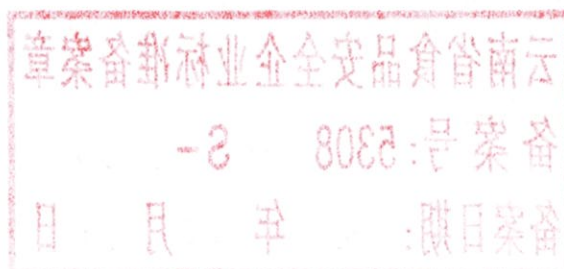
我公司生产的熟制鲜食糯玉米是以鲜糯玉米为原料，经清洗、加工整理、密封包装、蒸煮、冷却等工序加工而成的真空包装熟制鲜食糯玉米。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照CB 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》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准。

本标准由镇沅山晨电商农民专业合作社提出、解释。

本标准由镇沅山晨电商农民专业合作社、思茅区质量技术监督所共同起草。

本标准主要起草人：杜清永，周立娅。



熟制鲜食糯玉米

1 范围

本标准规定了熟制鲜食糯玉米的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜糯玉米为原料，经清洗、整理、密封包装、蒸煮灭菌、冷却等工序加工而成的熟制鲜食糯玉米。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

鲜食糯玉米：在乳熟后期至腊熟初期收获的糯玉米。

4 产品分类

4.1 按生产工艺及外观形态的不同分为：糯玉米穗（棒）、糯玉米段。

4.2 按贮存方式的不同分为：常温贮存产品、冷冻贮存产品。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的规定，采摘后应在 18 h 内加工完毕。

5.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 其他原料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料及辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全企业

3080030

2020年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
包装	包装完好、无破损、无胀袋	取试样置于白色洁净的磁盘中,在自然光线下目测其外观、色泽、组织形态、杂质,嗅气味、尝滋味
色泽	穗状:具有本品固有色泽,无腐烂 粒状:具有本品固有色泽,无腐烂、霉变	
组织形态	穗状:成熟度适宜,籽粒饱满、排列整齐,无明显秃尖、缺粒和畸形,无病虫害 粒状:籽粒饱满、颗粒基本一致,成熟度适宜,无病虫害	
滋味气味	具有本品固有滋味和气味,柔嫩可口,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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, %	50-70	GB 5009.3
PH 值	5-7	GB 5009.237
注: 以上指标为可食部分的指标要求。		

5.4 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

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

5.5 微生物指标

应符合表4要求。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB4789.4
注: ^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行					

5.6 食品添加剂

食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

同一产品中随机抽取，每批抽样基数不得少于200袋，抽样数量为18袋。样品分两份，一份用于检验，一份用于备查。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前必须由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验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) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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。

7.5 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。其他指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、储存

8.1 标志

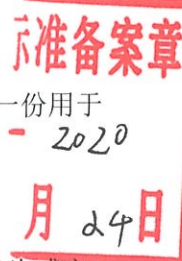
8.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

真空包装，包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密、包装应牢固。

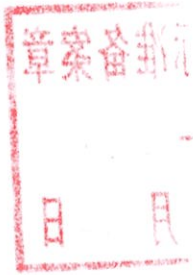
8.3 运输



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。

8.4 储存

产品应储存在清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；严禁与有毒、有害、有异味、易污染物品混贮。产品堆放时应离地15公分、离墙30公分分码堆放，堆码高度以提取方便为宜。



食品标准名称	熟制鲜食玉米		
	制定 (√) 修订 ()		
适用的食品	适用于以鲜糯玉米为原料, 经清洗、整理、密封包装、蒸煮灭菌、冷却等工序加工而成的熟制鲜食玉米		
食品生产企业名称	镇沅山晨电商农民专业合作社		
地 址	镇沅县工业园区		
电 话	15987973541	邮 编	666500
传 真	0879-2839026	联系人	杜清永

备案单位保证书

本食品安全企业标准备案单位保证:

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)

2020年6月10日

杜清永

备案单位主要负责人(签字)

2020年6月10日

