

Q/NSYN

内蒙古盛野农业科技发展有限公司企业标准

Q/NSYN 0001S—2020

速冻玉米

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号: Q15 0278-2020



2020 - 09 - 21 发布

2020 - 10 - 26 实施

内蒙古盛野农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古盛野农业科技发展有限公司提出。

本标准由内蒙古盛野农业科技发展有限公司负责起草。

本标准由内蒙古盛野农业科技发展有限公司批准。

本标准主要起草人：杨江东、王志刚。



速冻玉米

1 范围

本标准规定了速冻玉米的生产加工过程的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯玉米为原料，经清洗挑选、蒸制、冷却、速冻、包装、冷冻储藏等工艺制成的速冻玉米。

2 规范性引用文件

下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。

GB 2715	食品安全国家标准	粮食
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
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米制品
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 22326	糯玉米	
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6388	运输包装收发货标志	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》(网址:<http://www.aqsip.gov.cn>)。

3 技术要求

3.1 原料要求

糯玉米：应符合GB/T 22326的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求（解冻后）

项目	要求
色泽	籽粒呈浅黄色、乳白色、紫黑色、乳白紫黑相间的颜色。
气味滋味	解冻熟制后具有熟制糯玉米特有的香味，不得有发霉、发霉等其他异味。
组织状态	无虫蛀，无霉变，表面不结霜，无外来可见杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分，% ≤	85.0

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计 $0.16 \leq \text{mg/kg}$ ）”其他指标应符合GB2762中谷物及其制品的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB2761的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

3.7 微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方法*及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	8000	80000
大肠菌群	5	1	8	80
金黄色葡萄球菌	5	1	80	800
沙门氏菌	5	0	0	0

*样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

3.8 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881及有关规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按包装上标明的食用方法加热，将样品置于清洁的白色磁盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质、嗅其气味、品尝滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

真菌毒素按GB 5009.22规定的方法检验。

5.5 农药残留限量检验

农药残留限量按GB 2763规定的方法检验。

5.6 微生物指标检验

5.6.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

5.6.2 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法检验。

5.6.3 致病菌：按GB 29921规定的方法检验。

5.7 净含量检验

净含量按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 组批

以同一品种、同一批投料、同一班次生产的产品为一批次，每批产品按国家相关规定随机抽取样品。

6.1.2 抽样

产品采用随机抽样的方法，每批产品抽取4个独立包装，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.2 出厂检验

每批产品出厂前,须经本企业质检部门按本标准规定进行检验,检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

6.3 型式检验

产品在正常生产时每年2次型式检验,遇有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品鉴定或首批生产的产品。
- b) 当原料、工艺有较大变动,可能影响产品质量时。
- c) 停产半年再恢复生产时。

国家质量监督机构提出检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时,判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本标准要求时,可在同批产品中加倍抽样,复检不合格项目,以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定,并标注“速冻”。

7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量,涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准的規定。

7.2.2 包装应封装严密,不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输,运输时要轻拿轻放。

7.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存,冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

7.4.2 产品不与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源,包装箱底部应离地不少于 10cm。

7.5 保质期

产品在冷冻条件下保质期不少于12个月。