

Q/AKYQ

阿荣旗科羽禽业有限责任公司企业标准

Q/AKYQ 0002S—2021

抽真空软包装甜糯玉米穗

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号: Q150415S-2021



2021-09-16 发布

2021-11-06 实施

阿荣旗科羽禽业有限责任公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由阿荣旗科羽禽业有限责任公司提出。
本标准由阿荣旗科羽禽业有限责任公司起草。
本标准由阿荣旗科羽禽业有限责任公司批准。
本标准主要起草人：孙文平

品安
2021
0002S

抽真空软包装甜糯玉米穗

1 范围

本标准规定了抽真空软包装甜糯玉米穗的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以乳熟后期至蜡熟初期收获的鲜甜糯玉米穗为原料，经筛选、剥皮、去须、清洗、真空包装、高温杀菌、冷却等工艺制成的真空包装熟玉米。

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/T 191 包装储运图示标志

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 食品中农药残留最大残留限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

甜糯玉米：在乳熟后期至蜡熟初期收获，玉米穗苞叶完整、籽粒饱满、排列整齐、无腐烂、无霉变，无虫蛀、无机械损伤。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	种皮呈所用玉米品种应有色泽，色泽自然。
气味滋味	具有熟制甜糯玉米特有的香味，口感糯甜，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。
组织状态	穗型、粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无正常视力可见外来异物。

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，%	40.0~60.0
pH值	5.0~7.0
注：以上要求为可食部分的理化指标	

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物限量中“铅”应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16

3.4.2 其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品项下谷物、玉米的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其项下其制品项下谷物、玉米的规定。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下早粮类、鲜食玉米的规定。

3.7 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定。

3.8 净含量

应符合《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

玉米采摘后应在18h内加工完毕，产品的生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 样品制备

随机抽取试样20穗（20个包装），其中一半每穗正中段切取10cm段，需剥离出可食部分的玉米颗粒作为检验样品，另一半留作微生物检验。

5.2 感官要求检验

将样品2袋，打开包装，适量置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态，嗅其气味、品尝其滋味。

5.3 理化指标检验

5.3.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.3.2 pH值：按 GB 5009.237 中规定的方法检验。

5.4 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.5 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.6 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

5.7 微生物指标检验

按GB 4789.26规定的方法检验。

5.8 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次采收、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取40个独立包装，样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、pH值、商业无菌。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于1次型式检验，出现下列情况之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺、设备发生较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 停产6个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时,应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

6.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判为合格品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可自同批产品中随机抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准,若仍有一项不符合本标准规定,则判该批产品为不合格品;微生物指标经检验不符合本标准规定,即判该批产品为不合格品,微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

7.5 保质期

产品的保质期为18个月。