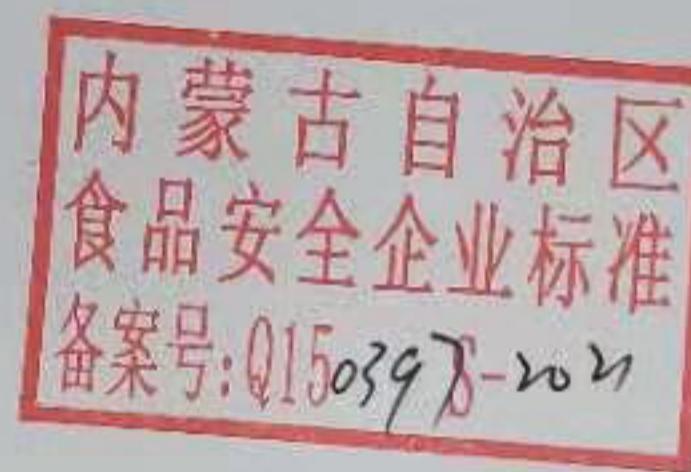


**Q/ALWC**

**阿荣旗岭东物流仓储有限公司企业标准**

**Q/ALWC 0002S—2021**

## **速冻玉米**



2021-07-26发布

2021-10-16实施

**阿荣旗岭东物流仓储有限公司**

**发布**

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由阿荣旗岭东物流仓储有限公司提出。

本标准由阿荣旗岭东物流仓储有限公司起草。

本标准由阿荣旗岭东物流仓储有限公司批准。

本标准主要起草人：林国华。

古  
备案  
表

# 速冻玉米

## 1 范围

本标准规定了速冻玉米技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以乳熟后期至蜡熟初期收获的鲜糯玉米穗（或鲜甜玉米穗、鲜甜糯玉米穗）为原料，经筛选、剥皮、去须、脱粒或不脱粒、清洗、蒸煮（或不蒸煮）、冷却、包装、速冻、冷冻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/T 191 包装储运图示标志

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/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 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

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

糯玉米、甜玉米、甜糯玉米：在乳熟后期至蜡熟初期收获，玉米穗苞叶完整、颗粒饱满、排列整齐无腐烂、无霉变，并符合GB 2715及相应食品安全标准的规定。

### 3.2 速冻要求

使预处理的玉米迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

### 3.3 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	种皮呈黄色或白色（黑色、花色），色泽自然。
气味、滋味	具有糯玉米、甜玉米、甜糯玉米特有的香味，口感糯软，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。
组织状态	无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无任何玉米芯块、包叶片、玉米花丝或其他外界蔬菜类物质，无肉眼可见外来杂质。

### 3.4 污染物限量

3.4.1 污染物限量中“铅”应符合表2的规定。

表2 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中谷物及其制品及其项下谷物及玉米的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品及其项下玉米的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下早稻类的规定。

### 3.7 微生物指标

微生物指标应符合GB 19295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瓷盘中，观察其色泽、组织形态，杂质，嗅气味、品尝其滋味。

### 5.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

### 5.3 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

#### 5.4 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

#### 5.5 微生物指标检验

按GB 19295中规定的方法检验。

#### 5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同种类、同产地、同一采收期、同一生产条件生产的产品为一批。

#### 6.2 抽样

产品采用随机取样的方法，每批产品抽取20个独立包装，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

#### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司检验部门逐批检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

#### 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也应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 更换主要原料、关键工艺时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

#### 6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中若有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可自同批产品中随机加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，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

#### 7.1 标志

- 7.1.1 产品标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行，并标注“速冻”字样。
- 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按 GB/T 191、GB/T 6388 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，采用冷藏车运输。
- 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 产品应在-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 2℃。
- 7.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
- 7.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

## 7.5 保质期

产品在冷冻条件下保质期为18个月。