

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0027S-2021 号

Q/SJM

沈阳市吉美食品有限公司企业标准

Q/SJM 0002S-2021

代替 Q/SJM 0002S-2017

真空包装玉米穗

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2020-12-14 发布

2021-01-21 实施

沈阳市吉美食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准替代 Q/SJM 0002S-2017《真空包装玉米穗》，除编辑性修改外主要技术变化如下：

-----引用标准 GB/T 12457 已经废止，被 GB 5009.44 代替。

-----引用标准 GB 5461 已经废止，被 GB/T 5461 代替。

-----引用标准 NY/T 524 已经废止，被 NY/T 523 代替

-----整穗长度指标由 15 修改为 12。

本标准由沈阳市吉美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方羨春、曹树森、丁忍。

本标准于 2017 年首次发布，本次为第一次修订。

真空包装玉米穗

1 范围

本标准规定了真空包装玉米穗的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玉米（甜玉米、糯玉米）穗为原料，经剥皮、挑选穗、盐水浸泡、清洗、预煮、冷却、装袋、加盐（或不加盐）、封口、杀菌等系列工序，生产加工而成的真空包装玉米穗。

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 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 4789.26 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 商业无菌检验 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB 5009.16 | 食品安全国家标准 | 食品中锡的测定 |
| GB 5009.22 | 食品安全国家标准 | 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定 |
| GB/T 5461 | 食用盐 | |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 | |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 | |
| GB/T 10786 | 罐头食品的检验方法 | |
| GB 5009.44 | 食品安全国家标准 | 食品中氯化物的测定 |
| 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 |
| QB/T 1006 | 罐头食品检验规则 | |
| NY/T 523 | 专用籽粒玉米和鲜食玉米 | |
| 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》 |
| | 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 | 《食品标识管理规定》 |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 真空包装甜玉米穗（糯玉米穗）

指用新鲜的、完好的、干净的和未受污染的玉米穗经剥皮、挑选穗、盐水浸泡、杀青、冷却、再次挑选、装袋、加盐（或不加盐）、真空封口、杀菌等科学方法精制生产加工的熟制真空包装穗。

3.2 乳状期

指用拇指和食指挤压鲜玉米籽粒时，其内容物成乳状排出。

3.3 团状期

指用拇指和食指挤压鲜玉米籽粒时，其内容物成团状挤出。

4 技术要求

4.1 原辅料要求：所用原、辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

4.1.1 甜/糯玉米：采用新鲜的、未受农业病虫害侵蚀、团状期以前的甜(糯)玉米，并符合 NY/T 523、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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 |
|-----|-------|----------------------------------|------------|
| 包装袋 | | 密封完好，无破损、无胀袋，包装袋外表无污物。 | GB/T 10786 |
| 内容物 | 组织状态 | 颜色均匀，籽粒基本无缺陷，没有或极少有玉米花丝长度不超过 3cm | |
| | 色 泽 | 金黄色或白色或黑紫色或花色 | |
| | 滋味和气味 | 具有本品特有的香、甜、黏风味，无异味 | |
| | 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 |
|-------------------|-------|------------|
| 整穗长度(cm) | ≥ 12 | 检定合格的标准直板尺 |
| 切段穗长度 (cm) | 5-10 | 检定合格的标准直板尺 |
| 整穗净含量(g) | ≥ 200 | GB/T 10786 |
| 切段穗净含量(g) | ≥ 100 | GB/T 10786 |
| 食用盐(以 NaCl 计), % | ≤ 1 | GB 5009.44 |
| 锡 (Sn), mg/kg | ≤ 240 | GB 5009.16 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B1, μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.22 |

4.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合国家监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定进行检验。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881。

5 检验规则

按 QB/T 1006 的规定执行。

5.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质监部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中, 随机抽取样品。抽样基数不得少于 100 个最小包装, 每批产品中随机抽取一定数量(样量应满足检验需要) 样品, 分成两份, 一份检验, 一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品必须按批准的工艺文件及本标准规定进行生产和检验, 经检验合格, 并附合格证后方可出厂。

5.3.2 检验项目为: 感官要求、净含量、长度、商业无菌。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次, 有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。

5.5.2 微生物指标不符合要求, 即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。

5.5.3 除微生物指标外, 其它指标若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样, 复检结果全部合格, 判定该批产品为合格产品; 复检结果中仍有指标不合格, 判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装选用食品级塑料包装袋, 应符合 GB 9683 的规定。包装牢固, 密封好, 无破损。产品外包装为瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输产品的运输工具厢体应清洁。运输过程应防止挤压、摔跌, 防雨、防晒、防潮湿, 不得与有毒、

有害、有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应存放阴凉、清洁、干燥、通风的仓库中，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。

产品底层应有垫离，离地 10cm，离墙 20cm。注意防鼠，避免太阳光直射。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。
