辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0394S- 2017 号

Q/SGN

沈阳城市公用集团农业发展有限公司企业标准

Q/SGN 0001S—2017

即 食 糯 玉 米

已备案的企业标准中公开安全
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。

2017-11-26 发布　　2017-12-26 实施

沈阳城市公用集团农业发展有限公司 发布

前　言

本标准按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。

本标准食品安全指标依据GB 2715-2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅含量指标严于食品安全国家标准）、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其它要求和指标按产品检验数据确定。

本标准由沈阳城市公用集团农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴迪、姬媛莉。

本标准属首次发布。

即食糯玉米

1 范围

本标准规定了即食糯玉米的要求，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜糯玉米为原料，经去皮、清洗、捡选、真空包装、熟制（蒸煮、高温灭菌）加工的即食糯玉米。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 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 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》

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 要求

3.1 原料

3.1.1 糯玉米：应成熟、新鲜、籽粒饱满、无病虫害、无霉变，符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763和农业部相关规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求	检 验 方 法
色　　泽	具有本品固有色泽，无霉点	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态、杂质，闻其气味、品尝滋味
组织形态	穗形态完整、籽粒饱满，允许有少量穗尖、穗皮残留	
滋、气味	具有玉米特有的滋、气味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标	检 验 方 法
总糖/（%）	≥	0.5	GB 5009.7
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）	≤	20	GB 5009.22

3.4　微生物指标

应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定方法测定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.8 净含量偏差

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF 1070规定方法测定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881标准的规定。

4　检验规则

4.1 入库检验

原料和包装材料入库前应由生产厂质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以一批投料、同一日期、同一班次生产的产品为一批，每批产品随机抽取6袋样品（且满足检验样品需要），分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、商业无菌检验、定量包装产品净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品质量监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并标示食用方法和安全提示和涨袋不可食用等。产品包装图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

5.2 包装

产品内包装采用符合 GB 4806.7 规定的包装材料真空包装。运输包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有异味、有害物品混运，运输途中应防止日晒、雨淋，搬运时轻拿轻放、不得抛掷。

5.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风处贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。产品贮存应离墙离地堆放。

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。