

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0355 S- 2022 号

Q/SJH

沈阳市佳禾速冻食品有限公司企业标准

Q/SJH 0001S-2022

冷冻玉米

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。



2022-06-30 发布

2022-08-03 实施

沈阳市佳禾速冻食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，菌落总数、大肠菌群参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，致病菌限量依据 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中黄曲霉毒素 B₁ 的指标严于国家标准，其它指标依据产品实测值制定。

本标准由沈阳市佳禾速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龙薇。

本标准属首次发布。

冷冻玉米

1 范围

本标准规定了冷冻玉米的产品分类、要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以速冻玉米穗为原料，经筛选、去须、分切（或不分切）、脱粒（或不脱粒）、冷冻、包装等工艺加工而成的玉米。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - 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 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 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
 - GB/T 22326 糯玉米
 - 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 产品分类

3.1 根据原料的不同，将产品分为：冷冻糯玉米、冷冻甜玉米、冷冻其他玉米

3.2 根据外观形态的不同，将产品分为：冷冻玉米穗、冷冻玉米段、冷冻玉米粒。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 速冻玉米穗：应符合 GB2761、GB2762、GB 2763、GB/T 22326 或 NY/T 523 的规定。

4.1.2 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
	冷冻玉米穗	冷冻玉米段	冷冻玉米粒	
色 泽	具有产品应有色泽			取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下检查色泽、形态、杂质。按包装上明示的食用方法加热或熟制,分别品尝和嗅闻,检查其滋味和气味。
组织形态	穗状,大小基本一致,籽粒饱满,成熟度适宜,排列整齐,无明显秃尖、缺粒和畸形,无病虫害,无腐烂和霉变	短棒状,大小基本一致,籽粒饱满,成熟度适宜,无病虫害,无腐烂和霉变	粒状,籽粒饱满,成熟度适宜,无病虫害,无腐烂和霉变	
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味,无异味			
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

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
水分/(g/100g)	≤ 80.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 19	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经生产厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可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。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装用塑料袋应符合GB 4806.7的规定，运输包装用纸箱应符合GB/T 6543的规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。低温保存类产品应全程冷链运输，运输车辆应有制冷设备。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，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

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。产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 冷冻库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，应离墙不低于20cm、离地不低于10cm。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。