

# Q/YXX 0001 S—2023 《糯玉米软罐头》

## 企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定糯玉米软罐头食品质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的糯玉米软罐头是以新鲜糯玉米为原料，经挑选、清洗、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。

本产品按糯玉米软罐头进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/YXX 0001 S—2023《糯玉米软罐头》食品安全企业标准。

现将编制情况说明如下：

1、本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22326-2008《糯玉米》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

云南乡寻农业开发有限公司

2023年10月07日



# Q/YXX

## 云南乡寻农业开发有限公司企业标准

Q/YXX 0001 S—2023



### 糯玉米软罐头

2023 - XX - XX 发布

2023- XX - XX 实施

云南乡寻农业开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的糯玉米软罐头是以新鲜糯玉米为原料，经挑选、清洗、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22326-2008《糯玉米》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南乡寻农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡胜元。



# 糯玉米软罐头



## 1 范围

本标准规定了糯玉米软罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于是以新鲜糯玉米为原料，经挑选、清洗、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成的糯玉米软罐头。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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。

## 3 产品分类

- 3.1.1 根据产品形态的不同分为：糯玉米穗（棒）、糯玉米段。  
3.1.2 根据储存方式的不同分为：常温贮存产品、冷冻贮存产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的规定。  
4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。  
4.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
外观	颗粒饱满，成熟度适宜，无病虫害	打开包装，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅、品尝滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织形态	具有该产品应有的形态，呈穗状或短棒状	
滋味与气味	具有该产品应有的香气或滋味，无霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。



表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.16
		GB 5009.12

#### 4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

#### 4.7 净含量

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

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760蔬菜罐头的规定。

#### 4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶），抽样数量为18袋（瓶）。将样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；



d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 存储

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

