

Q/XMH

西双版纳曼海农业发展有限公司企业标准



Q/XMH 0001 S—2023

糯玉米软罐头

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

西双版纳曼海农业发展有限公司 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、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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 22326-2008《糯玉米》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳曼海农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：岩温罕。



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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜糯玉米为原料，经挑选、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

本标准中所引用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

根据产品形态的不同分为：玉米穗（棒）、玉米段。

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 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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符合表2的要求。



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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

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。按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，每批抽样基数不得少于200袋，抽样基数为18袋。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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，允许在批次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 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。

云南省企业标准《糯玉米软罐头》编制说明



企业名称：西双版纳曼海农业发展有限公司

标准名称：糯玉米软罐头

标准起草人：岩温罕

一、制定标准的任务来源及目的意义

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、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。

经检索，目前尚无相应的国家标准、行业标准或地方标准适用，为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

二、企业标准编制过程

2023年，我公司成立标准起草小组，明确了小组成员各自的任务分工。标准起草人员按照 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》和 GB/T 22326-2008《糯玉米》的要求，将产品各项要求按照国家相关标准进行规划，经过认真研究和讨论，按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求提出了企业标准制定大纲。标准起草小组同时通过大量反复的试验论证，明确了糯玉米软罐头的感官要求和理化指标。

三、产品的原料要求、生产工艺

生产糯玉米软罐头的原料为新鲜糯玉米，原料应新鲜、成熟度适宜，不完善粒含量应符合 GB/T 22326《糯玉米》的规定，并符合相应食品安全标准和有关标准。其他原辅料符合相应食品安全标准和有关相应规定，不得使用非食品原辅材料。

生产糯玉米软罐头的工艺是：以新鲜糯玉米为原料，经挑选、真空包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。其生产过程符合 GB 8950《食品安全国家标准罐头食品生产卫生规范》的规定。

四、主要实验(或验证)情况分析

本企业标准编制后试制的样品经检测，各项指标的检测结果均在本标准规定的范围内。

1、感官指标

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	

2、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

3、微生物指标

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、农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5、真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

6、抽样和试验方法

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

净含量按 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第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定进行。

理化指标的测定分别按照 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 5009.12《食品安全国家标准食品中铅的测定》。

五、与相同产品或同类产品国家标准、地方标准等的比较

因糯玉米软罐头无相应的国家标准、行业标准和地方标准，不能进行具体对照，仅能参照相应的标准执行。

六、引用标准、参考资料

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 4789.26 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 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准罐头食品生产卫生规范

GB/T 22326 糯玉米

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第 75 号令[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

