

备案号：224447S-2018

有效期至：2022 年 01 月 15 日

Q/CCAZ

长春市澳珍食品有限公司企业标准

Q/CCAZ0001S-2018

速冻粘玉米（粒）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CCAZ0001S-2018
备案号	224447S-2018
有效期限	2019年01月16日至2022年01月15日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-15 发布

2018-12-15 实施

长春市澳珍食品有限公司 发布

速冻粘玉米（粒）

1 范围

本标准适用于以甜玉米或糯玉米为主原料，经预处理（去皮或不去皮、挑选、清洗或不清洗、脱粒或不脱粒、切段或不切段）、冷却或冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米。属于速冻米面制品。

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）适应于本文件。

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. 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/T 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/T 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/523	甜玉米
NY/524	糯玉米
SB/T 10379-2012	速冻调制食品
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令第123号（2009）	《食品标识管理规定》

3 分类

3.1 产品按加工工序不同分为：速冻玉米棒、速冻玉米粒、速冻玉米段。

3.1.1 速冻玉米棒

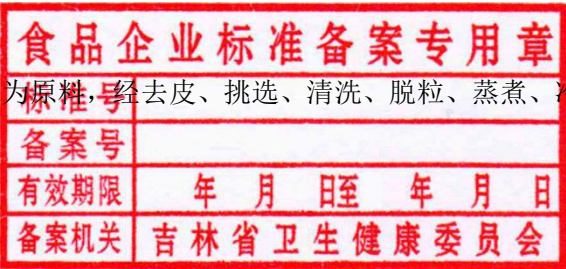
以新鲜甜（糯）玉米为原料，经去皮、挑选、清洗、蒸煮、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米棒（熟制）。

3.1.2 速冻玉米粒

以新鲜甜（糯）玉米为原料，经去皮、挑选、清洗、脱粒、蒸煮、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米粒。

3.1.3 速冻玉米段

以新鲜甜（糯）玉米为原料，经去皮、挑选、清洗、切段、蒸煮、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米段。



4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定

- 4.1.1 甜玉米应符合 NY/523 规定。
- 4.1.2 糯玉米应符合 NY/524 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
色泽	具有该产品应具有的黄色、乳白色、紫白双色或具有该产品特有的色泽	取试样置于无色玻璃器皿中，在自然光线下目测色泽、体态、杂质、品尝滋味
组织形态	具有该产品该有形态、不变形、不破损、表面不结霜	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

4.3 污染物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

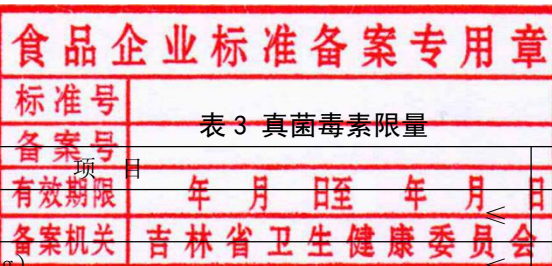
项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12

表 2 续 污染物限量

项 目	限 量	检验方法	
镉（以Cd计） /（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.15
总砷（以As计） （mg/kg）	≤	0.49	GB 5009.11
总汞（以Hg计） /（mg/kg）	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计） /（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
苯并芘（a） /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.27

4.4 真菌毒素限量

应符合表 3 的规定。



项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素B1/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A/（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.96

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示				
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	1	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.10 平板计数法
注：1、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					
2、样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数和大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

样品在成品中按批次随机抽样，样品数量按检验类型的实际需要确定。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：速冻粘玉米（粒）

配料表（原料）：糯玉米、生活饮用水。

净含量/规格： 4 穗/袋，40 穗/箱，粒：1kg/袋，2kg/袋，或按用户需求。

生产者的名称、地址和联系方式：长春市澳珍食品有限公司

榆树市环城乡卢家村五组

15326319333

生产日期：

保质期：-18℃以下 18 个月

贮存条件：-18℃以下贮存

产地：吉林长春

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CCAZ0001S-2018

8.2 营养成分表

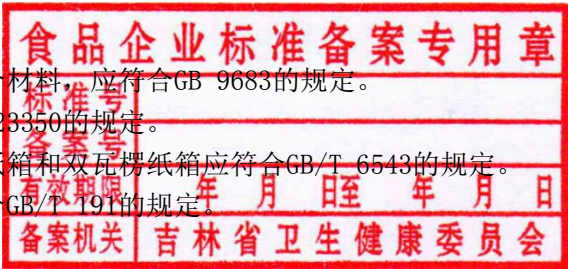
应符合表 5 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	650 千焦（kJ）	11%
蛋白质	3.6 克（g）	5%
脂肪	1.2（g）	2%
碳水化合物	32.0（g）	11%
钠	0 毫克（mg）	0%

9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。
销售包装应符合GB 23350的规定。
运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



10 运输

- 10.1 运输工具应保持清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 10.2 运输工具厢内温度必须保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。
- 10.3 搬运时轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

11 贮存

- 11.1 产品不得与有毒、有害有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同时贮存。
- 11.2 产品应贮存在-18℃以下的冷藏库中，且应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

12 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 18 个月。