

备案号：228050S-2018

有效期至：2022 年 02 月 10 日

Q/SYFX

松原市芳欣乳业有限责任公司企业标准

Q/SYFX0001S-2018

熟制粘玉米

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/SYFX0001S-2018
备案号	228050S-2018
有效期限	2019 年 02 月 1 日至 2022 年 02 月 10 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-07 发布

2018-10-07 实施

松原市芳欣乳业有限责任公司 发布

熟制粘玉米

1 范围

本标准适用于以新鲜甜（糯）玉米为原料，经预处理、清洗、真空包装、高温灭菌、冷却等工序制成的熟制粘玉米，产品类别为方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的成文是必不可少的。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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1353	玉米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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 大肠菌群测定
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 5009.12	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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 523	甜玉米
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 原料玉米应选用新鲜的，未受农业病虫侵蚀的甜玉米、糯玉米。甜玉米应符合 NY/T 523、GB2715 的规定；糯玉米应符合 GB/T 22326、GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水 应符合 GB5749 的规定。

3.2 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	金黄色、白色、黑色、黑紫色或花色	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、形态，用嗅觉鉴别其气味，品尝其滋味。
组织形态	呈玉米穗基本形状或玉米段状，籽粒饱满、排列整齐	
滋、气味	具有玉米特有的香、甜、黏风味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 85.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均为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	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：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。

4 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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 及 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

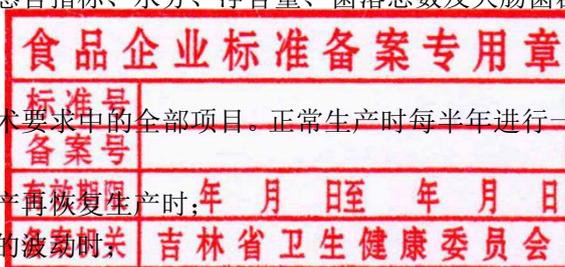
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量、菌落总数及大肠菌群。

6.2 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。



6.3 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。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品中随机抽取 20 个最小独立包装（总净含量不少于 2kg），分别做为检样和留样。

6.5 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。

微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

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

7.1 标签式样

食品名称：熟制粘玉米

配料表：鲜甜（糯）玉米

净含量/规格：按实际生产规定

生产者的名称、地址和联系方式：松原市芳欣乳业有限责任公司 松原市宁江区大洼镇大洼村 138000

生产日期和保质期：生产日期见包装 保质期 12 个月

贮存条件：避光阴凉条件储存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/SYFX0001S

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	697kJ	8%
蛋白质	4.2g	7%
脂肪	1.2g	2%
碳水化合物	30.4g	10%
钠	0mg	0%

注：营养成分信息以产品实际包装为准。

8 包装

产品为复合食品袋包装，包装袋应符合 GB 9683、GB4806.7 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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，未启封的包装完整的产品，保质期为 12 个月。

10 运输与贮存

产品运输过程中应轻拿轻放，防止冲击碰撞、重压、不可倒置，防潮防湿，不得与有毒、有害物质及有气味的物品混运。

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉通风处，严防受热或阳光暴晒。产品不得与有毒有害物质混贮。

