

备案号：224086S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/JGHM

吉林省广禾美绿色农业有限公司企业标准

Q/JGHM0001S-2018

速冻粘玉米

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JGHM0001S-2018
备案号	224086S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-13 发布

2018-12-23 实施

吉林省广禾美绿色农业有限公司发布

速冻粘玉米

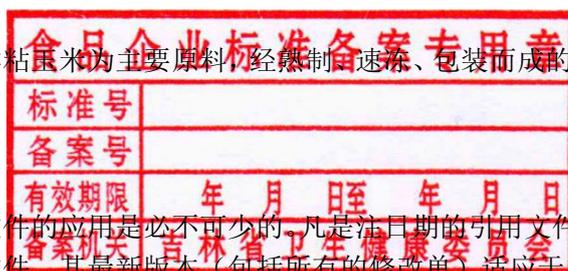
1 范围

本标准适用于以鲜粘玉米为主要原料，经熟制、速冻、包装而成的速冻粘玉米，该产品属速冻食品。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4789.1	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 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 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 5009.15	食品安全 国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全 国家标准 食品中总汞及无机汞的测定
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 5009.123	食品安全 国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
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
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 分类

产品按玉米穗切割程度可分为分类1、分类2、分类3。

- 3.1 分类 1: 整穗玉米—经整理后未进行任何切割的完整玉米穗, 可以带一小段柄, 长度不小于120mm;
 分类 2: 修整完整的一将上述玉米穗的两端进行了修整、长度不小于120mm;
 分类 3: 分切—将修整后的玉米穗横轴分切成不少于40mm的小段。

- 3.2 产品分等级为一等品、二等品、三等品、四等品。

本产品按其长度分为一等品(180mm以上), 二等品(160mm~180mm), 三等品(140mm~160mm), 四等品(120mm~140mm)。

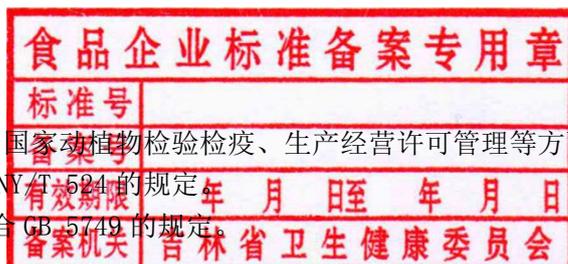
4 技术要求

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 粘玉米应符合 NY/T 524 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
色泽	白、黄色、黄色杂色	目测方法测定
组织形态	大小均匀, 颗粒饱满、无坏粒	目测方法测定
滋、气味	具有本品特色的滋味、口感纯正、无异味	鼻嗅方法测定
杂质	无肉眼看见杂质	目测方法测定

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, %	≤ 52	GB5009. 3

4.4 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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009. 11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB5009. 12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB5009. 15
汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB5009. 17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB5009. 123
黄曲霉毒素B1, ug/kg	≤ 5	GB5009. 22

4.5 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 [■] 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，cfu/g	≤	5	1	10000	100000	GB4789.2
大肠菌群，MPN/100g	≤	5	1	10	100	GB4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌		5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌		5	0	0/25g	—	GB4789.4

[■] 样品的采样及处理按GB4789.1执行。
[■] 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为指标可以接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。

5 净含量

应符合国家质检总局令第七号（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：色泽、组织形态、滋味、气味、杂质、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目，其他项目作为不定期抽检。

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

7.4.1 在成品库内抽样，抽样单位以箱（袋）计。

7.4.2 每批 3%抽取，但每批不应少于10箱（袋），其中3 件用于净含量检测，3 件用于感官、理化、污染物指标检验，3 件用于微生物检验，另一箱（袋）留样备用。

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、污染物指标等项目有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。

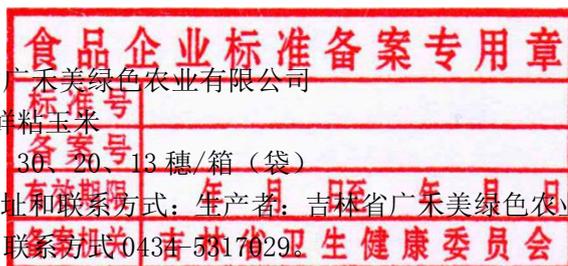
8 标签

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：吉林省广禾美绿色农业有限公司
 配料表（原料）：鲜粘玉米
 净含量/规格：40、30、20、13 穗/箱（袋）
 生产者的名称、地址和联系方式：生产者：吉林省广禾美绿色农业有限公司；地址：吉林省四平市梨树县小城镇亲仁村；联系方式：0431-5317029

生产日期和保质期：在-18℃保质期为 18 个月
 贮存条件：-18℃一下冷藏库保存
 食品生产许可证编号 SC11122032202976
 产品标准代号：Q/JGHM0001S-2018
 其他需要标示的内容：



8.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	≤ 600千焦	7
蛋白质	≤ 3.2克	6
脂肪	≤ 0	0
碳水化合物	≤ 30.7克	10
钠	≤ 11毫克	1

9 包装

9.1 包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。速冻粘玉米可采用洁净的袋具和其它适用食品的包装容器，规格可以根据生产和市场的实际需要而定，包装容器材料应符合食品卫生标准的要求。必须牢固、清洁、干燥并无不良气味，不得破坏和泄露。

9.2 销售包装应符合GB 23350的规定。

9.3 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。

9.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。包装形式不经包装的产品不得销售，包装形式分为袋装、箱装等。

9.5 包装条件：速冻玉米应在温度能受控的环境中进行包装。

9.6 运输

9.6.1 运输产品的厢体必须符合卫生要求，厢内温度必须保持-15℃。

9.6.2 产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到-15℃，但交货后必须尽快降到-18℃

10 贮存

产品应贮存在-18℃以下的冷藏库内，温度波动要求控制在2℃以内。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，在-18℃时，保质期为18个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会