



410361S-2018



河南幸福湾食品有限公司企业标准

Q/HXFW 0001S-2018

速冻甜玉米

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

河南幸福湾食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准经工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由河南幸福湾食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：李宗启。

H N

Q B

速冻甜玉米

1 范围

本标准规定了速冻甜玉米的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以新鲜甜玉米为原料，经脱粒（或不脱粒）、清洗、预煮、冷却、包装、速冻等工艺加工而成的速冻甜玉米。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜玉米应符合 NY/T523 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	粒状或者穗状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色或金黄色	
气味	具有熟玉米特有的气味，无异味	
滋味	具有该甜玉米品种的甜味和香味，香脆爽口	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化标准

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物标准

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3	
沙门氏菌, / 25g		5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

霉菌, CFU/g	≤	50	GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻甜玉米是以新鲜的甜玉米为原料，经脱粒（或不脱粒）、清洗、预煮、冷却、速冻、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 NY/T523《蔬菜》、SB/T1037《速冻调制食品》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准规定了速冻甜玉米的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南幸福湾食品有限公司

H N

Q B