

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/NMNK

内蒙古兴安农垦集团公主陵农牧有限公司企业标准

Q/NMNK 0001S—2019

甜糯玉米



2019-08-25 发布

2018-09-25 实施

内蒙古兴安农垦集团公主陵农牧有限公司发布

前 言

本标准由内蒙古兴安农垦集团公主陵农牧有限公司提出。
本标准由内蒙古兴安农垦集团公主陵农牧有限公司起草。
本标准由内蒙古兴安农垦集团公主陵农牧有限公司批准。
本标准主要起草人：邹德智。

安
惠
五

产品名称		甜糯玉米	
产品标准号		GB/T 10786	
1.1 范围		本标准规定了真空软包装熟制甜糯玉米的产品分类、技术要求。	
本标准适用于以鲜食甜糯玉米穗或鲜食甜玉米穗为原料，经挑选、剥皮、去须、修整、清洗、真空包装、高温杀菌、冷却等工艺制成的真空软包装即食玉米。			

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。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
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令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址： http://www.aqsiq.gov.cn ）

3 产品分类

产品按鲜食玉米品种的不同分为：真空软包装熟制甜糯玉米、真空软包装熟制甜玉米。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 甜糯玉米、甜玉米：在乳熟后期至蜡熟初期收获，并应符合相应食品安全标准的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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		检验方法
	甜糯玉米	甜玉米	
色 泽	种皮呈所用玉米品种应有色泽，色泽自然。		
气味、滋味	具有甜糯玉米特有的香味，口感甜糯，无酸败、发霉、发馊等其他异味。	具有甜玉米特有的香味，口感甜脆，无酸败、发霉、发馊等其他异味。	
组织形态	穗型完整、成熟适度、籽粒饱满、排列整齐，无明显秃尖、缺粒、畸形，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无腐烂、无霉变、无机械损伤。		
杂 质	无正常视力可见的外来异物。		

4.3 理化指标

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
pH 值	5.0~7.0	GB/T 10786

4.4 污染物限量

4.4.1 污染物铅限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品项下谷物、玉米的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物及其制品项下谷物、玉米的规定，按 GB 2761 中规定的方法检验。

4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 中谷物项下旱粮类的规定，按 GB 2763 中规定的方法检验。

4.7 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.8 净含量

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 规定的方法测定。