

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/XTHX

兴安盟甜禾香食品有限公司企业标准

Q/XTHX 0001S—2020

速冻熟制甜糯玉米穗

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2020 - 08 - 05 发布

2020 - 09 - 05 实施

兴安盟甜禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由兴安盟甜禾香食品有限公司提出。

本标准由兴安盟甜禾香食品有限公司起草。

本标准由兴安盟甜禾香食品有限公司批准。

本标准同时适用于兴安盟甜禾香食品有限公司胡力斯台分公司，地址：内蒙古自治区兴安盟乌兰浩特市乌兰哈达镇胡力斯台嘎查村。

本标准主要起草人：宋立健。

速冻熟制甜糯玉米穗

1 范围

本标准规定了速冻熟制甜糯玉米穗的产品分类、技术要求。

本标准适用于以鲜食糯玉米穗或鲜食甜玉米穗为原料，经捡选、去苞叶、去须、修整、清洗、高温蒸煮、速冻、冷却、包装等工艺制成的非即食速冻熟制甜糯玉米穗。

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 4789.1 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 5009.12 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

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：速冻熟制糯玉米穗、速冻熟制甜玉米穗。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 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 速冻要求

使熟制后的玉米穗迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.3 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
	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。		取样品2穗，置于清洁白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质，解冻后嗅其气味、品尝其滋味。
气味、滋味	解冻后具有糯玉米特有的香味，口感甜糯，无酸败、发霉、发馊等其他异味。	解冻后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。		

4.4 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 2 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

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量，CFU/g				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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0 /25g	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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。

5 其他

5.1 标识

产品标识应注明速冻、熟制，以及烹调加工方式。

5.2 冷链控制

产品贮存、销售应控制在 -18°C 以下，温度波动应控制在 2°C 以内。运输过程的最高温度不得高于 -12°C 。
