

# Q/CSY

## 辽宁长盛源食品有限公司企业标准

Q/CSY 0005S-2020

---

### 真空软包装玉米棒

2020-10-20 发布

2020-11-20 实施

---

辽宁长盛源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB/T 22369-2008《甜玉米罐头》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中总砷的指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由辽宁长盛源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董立新、赵云玲、胡翠香、张宪春、李振武、卢守礼

# 真空软包装玉米棒

## 1 范围

本标准规定了真空软包装玉米棒的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜甜玉米棒或糯玉米棒为主要原料，经扒皮、预煮、真空封口、热力杀菌、冷却等工艺制成的真空软包装玉米棒（段）。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 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/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- GB/T 22369 甜玉米罐头
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
- 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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅材料要求

3.1.1 甜玉米棒：应符合 NY/T 523、GB 2715 的规定。甜玉米颗粒饱满、柔嫩、皮薄；色泽由淡黄转为金黄色的乳熟期甜玉米。

3.1.2 糯玉米棒：应符合 NY/T 523、GB 2715 的规定。糯玉米颗粒饱满、柔嫩、皮薄；具乳熟时应有的色泽。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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
外 观	穗形、粒形基本一致，籽粒饱满，排列整齐紧密，损伤粒少于 8 粒。无虫害，无霉烂粒，无明显机械伤。
色 泽	乳黄色或金黄色
滋味和气味	具有该产品应有的滋味、气味，口感鲜嫩适口，无异味

#### 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
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.48	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（ug/kg）	≤ 20	GB 5009.22

#### 3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

#### 3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 20938 的规定。

#### 3.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 随机抽取样品 5 穗，对照指标要求检查外观，测量穗长。

4.1.2 切取样品中段 10cm 作为品评样品。将品评样品放在白瓷盘上，趁热鉴定试样的气味，观察籽粒色泽、形态，品尝滋味、口感。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应有生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库使用。

### 5.2 组批及抽样

#### 5.2.1 组批

同产地、同批次、同一班次生产的产品为一批。

#### 5.2.2 抽样

在每批成品中随机抽取 30 穗，分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经生产企业质量检验部门按本标准规定检验合格，并签发合格证后方可出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、微生物指标、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装应符合 GB 9683 的规定。外包装应符合 GB 6543 的标准要求。销售包装必须完整、

Q/CSY 0005S-2020

严密、封口牢固、无涨袋、无泄漏。

### 6.3 运输

运输工具应清洁，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，避免日晒、雨淋。

### 6.4 贮存

成品应贮存在干燥、通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

常温条件下保质期为 18 个月。

---