

# Q/TCX

## 铁岭县昌兴农作物种植专业合作社企业标准

Q/TCX 0003S—2020

---

### 软包装玉米罐头

2020-09-28 发布

2020-10-28 实施

---

铁岭县昌兴农作物种植专业合作社 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据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》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标严于国家食品安全标准；其他指标依据产品实测值制定。

本标准由铁岭县昌兴农作物种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：李昌宜。

本标准属首次发布。



# 软包装玉米罐头

## 1 范围

本标准规定了软包装玉米罐头的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜或冷藏、冷冻良好的甜、糯玉米为原料，经挑选、缓化或不缓化、分切或不分切、清洗、沥干、整理装袋、抽真空封口、高温杀菌、冷却、包装加工而成的真空软包装玉米罐头。

## 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 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

QB/T 1006 罐头食品检验规则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 22326 糯玉米

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 523 甜玉米

JJF1070 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 产品分类

按原料品种的不同，将产品分为：软包装甜玉米（罐头）和软包装糯玉米（罐头）。

按产品外观形态的不同，将产品分为：软包装玉米穗（罐头）、软包装玉米段（罐头）。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 甜玉米：应符合 NY/T 523 的要求。

4.1.2 糯玉米：应符合 GB/T 22326 的要求。

4.1.3 鲜甜玉米和鲜糯玉米：还应新鲜、洁净、成熟度适宜，穗形完整、籽粒饱满、无明显秃尖、缺粒和畸形，无病虫害、无腐烂、无霉变、无杂质，应符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.4 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
	穗状产品	段状产品	
外观	产品包装密封良好、无泄漏、无涨袋		首先检查包装袋是否完好，有无破损，开袋取适量样品置于洁净、干燥的白色瓷盘中，用肉眼观察玉米色泽、组织形态、杂质。并按包装上标明的食用方法进行加热，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色 泽	具有本品种特有的色泽		
滋、气味	具有甜、糯玉米特有的滋味和气味，无异味		
组织形态	成熟度适宜，籽粒饱满，排列整齐，无明显秃尖、缺粒和畸形，无腐烂、无霉变	玉米段切削较整齐，成熟度适宜，籽粒饱满，排列整齐，无明显秃尖、缺粒和畸形，无腐烂、无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

#### 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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.22

#### 4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定方法检验。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。按GB 2762规定的方法检验。

#### 4.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。按GB 2763规定的方法检验。

#### 4.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761规定。按GB 2761规定的方法检验。

#### 4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按JJF 1070标准规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8950的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产单位按标准要求检验或核查供应商提供的检验报告，合格后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

5.2.1 以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

5.2.2 感官要求、理化指标、净含量检验按QB/T 1006的规定进行抽样。采取随机抽样法，每个杀菌锅随机抽取3袋，不足一锅的按整锅抽取，每批随机抽取样品1kg做为检验样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、微生物指标。

## 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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) 国家食品安全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。但微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装箱上的储存图示标志应符合GB/T 191标准规定。

### 6.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。产品内包装应符合GB 9683标准及国家食品包装材料相关标准的规定。外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543标准规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生。运输时应防止污染、严防挤压、暴晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装混运。搬运时应轻搬、轻放，防止受潮。

### 6.4 贮存

产品应储存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，常温保存、冷藏更佳，严禁冷冻； 严禁与有毒、有害、有异味、非食用物品混贮。包装箱应垫离，离地 10cm，离墙 20cm 以上。



在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

---



Q/TCX 0003S-2020