

# 蓝山舜乡农业科技发展有限公司企业标准

Q/YLSX 0001S—2024

## 食品安全企业标准 鲜食甜玉米

湖南省  
食品安全

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4335975-2024

备案日期：2024年6月27日

2024-06-28 发布

2024-07-17 实施

蓝山舜乡农业科技发展有限公司 发布

## 前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由蓝山舜乡农业科技发展有限公司提出。

本标准由蓝山舜乡农业科技发展有限公司负责起草。

本标准由蓝山舜乡农业科技发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈学高、李佳俊、肖玉斌。



# 鲜食甜玉米

## 1 范围

本标准规定了鲜食甜玉米的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以玉米为主要原料，水、食用盐其中一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经修整、清洗、分段（或不分段）、脱粒（或不脱粒）、预煮、冷却、包装、杀菌等生产工序加工而成的鲜食甜玉米。

## 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/T 191	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.4	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,口尝其滋味
组织状态	具有产品应有的形状、无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味,无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.18	GB 5009.12

### 3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/kg)	20	GB 5009.22

### 3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关的规定。

### 3.7 含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 70 号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于 2kg 样品,且不少于 30 个最小包装,样品分成 2 份,一份检验样,一份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检，复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 产品包装应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起保质期为12个月。

