

备案号：223761S-2018

有效期至：2022年01月01日

# Q/YBRT

## 延边润土农业科技发展有限公司标准

Q/YBRT003S-2018  
代替Q/YBRT003S-2018

### 速冻玉米

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/YBRT003S-2018
备案号	223761S-2018
有效期限	2019年01月01日至2022年01月01日
备案机关	吉林省卫生计生委

2018-11-02 发布

2018-11-02 实施

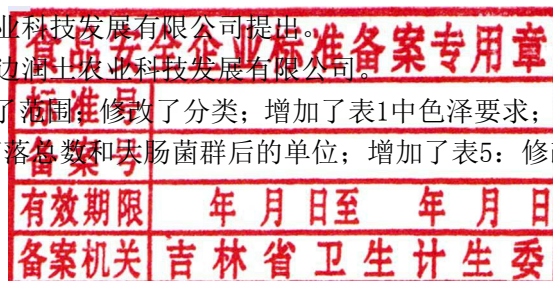
延边润土农业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由延边润土农业科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：延边润土农业科技发展有限公司。

本标准修改情况：修改了范围；修改了分类；增加了表1中色泽要求；纠正了表3中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的名称；删除了表4中菌落总数和大肠菌群后的单位；增加了表5；修改了标签式样。



# 速冻玉米

## 1 范围

本标准适用于以甜玉米或糯玉米为主原料，经预处理（去皮或不去皮、挑选、清洗或不清洗、脱粒或不脱粒、切段或不切段）、~~蒸煮或不蒸煮、冷却或冷排、速冻、包装等~~工艺加工而成的速冻玉米。

## 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 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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 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/T 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 19295-2011	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
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
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品企业通用卫生规范
NY/523	甜玉米
NY/524	糯玉米
SB/T 10379-2012	速冻调制食品

JJF 1070

定量包装商品净含量检验规则

国家质检总局令第75号（2005）

《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局令第123号（2009）

《食品标识管理规定》

### 3 分类

3.1 产品按加工工序不同分为：速冻玉米棒、速冻玉米粒、速冻玉米段。

#### 3.1.1 速冻玉米棒（熟制）

以新鲜甜（糯）玉米为原料，经去皮、挑选、清洗、蒸煮、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米棒（熟制）。

#### 3.1.2 速冻玉米粒（熟制）

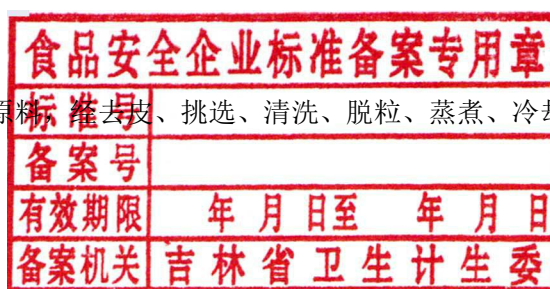
以新鲜甜（糯）玉米为原料，经去皮、挑选、清洗、脱粒、蒸煮、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米粒。

#### 3.1.3 速冻玉米段（熟制）

以新鲜甜（糯）玉米为原料，经去皮、挑选、清洗、切段、蒸煮、冷却、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米段。

#### 3.1.4 速冻玉米棒（生制）

以新鲜甜（糯）玉米为原料，经挑选、速冻、包装等工艺加工而成的速冻玉米棒（生制）。



### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定

4.1.1 甜玉米应符合 NY/523 规定。

4.1.2 糯玉米应符合 NY/524 的规定。

4.1.3 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
色泽	具有该产品应具有黄色、乳白色、紫白双色或具有该产品特有的色泽	取试样置于无色玻璃器皿中，在自然光线下目测色泽、体态、杂质、品尝滋味
组织形态	具有该产品应有形态、不变形、不破损、表面不结霜	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

## 4.3 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）	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.15
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.49	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并芘（a）/（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27

## 4.4 真菌毒素限量

**食品安全企业标准备案专用章**

表 3 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
黄曲霉毒素B1/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.96

## 4.5 微生物限量

速冻玉米棒（熟制）、速冻玉米粒（熟制）、速冻玉米段（熟制）应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检 验 方 法
	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	1	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 平板计数法

注：1、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

2、样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

速冻玉米棒（生制）应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	1	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 平板计数法
注：1、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					
3、样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数和大肠菌群。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

样品在成品中按批次随机抽样，样品数量按检验类型的实际需要确定。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签





应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

## 8.1 标签式样

### 8.1.1 速冻玉米棒（熟制）

食品名称：速冻玉米棒  
 配料表（原料）：甜玉米或糯玉米  
 净含量/规格：按实际生产标注  
 生产者的名称：延边润土农业科技发展有限公司  
 地址：吉林省和龙市人民北大街 2071 号  
 联系方式：0433-4273666  
 生产日期：见喷码  
 保质期：18 个月  
 贮存条件：-18℃冷藏  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：  
 其他需要标示的内容：

### 8.1.4 速冻玉米粒（熟制）

食品名称：速冻玉米粒  
 配料表（原料）：甜玉米或糯玉米  
 净含量/规格：按实际生产标注  
 生产者的名称：延边润土农业科技发展有限公司  
 地址：吉林省和龙市人民北大街 2071 号  
 联系方式：0433-4273666  
 生产日期：见喷码  
 保质期：18 个月  
 贮存条件：-18℃冷藏  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：  
 其他需要标示的内容：



### 8.1.4 速冻玉米段（熟制）

食品名称：速冻玉米段  
 配料表（原料）：甜玉米或糯玉米  
 净含量/规格：按实际生产标注  
 生产者的名称：延边润土农业科技发展有限公司  
 地址：吉林省和龙市人民北大街 2071 号  
 联系方式：0433-4273666  
 生产日期：见喷码  
 保质期：18 个月  
 贮存条件：-18℃冷藏  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：  
 其他需要标示的内容：

### 8.1.4 速冻玉米棒（生制）

食品名称：速冻玉米棒（生制）  
 配料表（原料）：甜玉米或糯玉米  
 净含量/规格：按实际生产标注  
 生产者的名称：延边润土农业科技发展有限公司  
 地址：吉林省和龙市人民北大街 2071 号  
 联系方式：0433-4273666  
 生产日期：见喷码  
 保质期：18 个月  
 贮存条件：-18℃冷藏  
 食品生产许可证编号：  
 产品标准代号：  
 其他需要标示的内容：

### 8.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。



项 目	每 106 克 (毫升)	NRV%
能量	650 千焦 (kJ)	11%
蛋白质	3.6 克 (g)	5%
脂肪	1.2 (g)	2%
碳水化合物	32.0 (g)	11%
钠	0 毫克 (mg)	0%

## 9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 运输

10.1 运输工具应保持清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10.2 运输工具厢内温度必须保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.3 搬运时轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

## 11 贮存

11.1 产品不得与有毒、有害有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同时贮存。

11.2 产品应贮存在-18℃以下的冷藏库中，且应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储

## 11 保质期

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 18 个月。