



411386S-2017



河南可喜食品股份有限公司企业标准

Q/HKXS 0003S-2017

软包装玉米罐头

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

河南可喜食品股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由河南可喜食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李鹏。

H N

Q B

软包装玉米罐头

1 范围

本标准规定了软包装玉米罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜玉米或冷藏玉米为主要原料，添加适量饮用水，经去皮、清洗、杀青、装填、封口、高温杀菌等工艺加工而制成的软包装玉米罐头。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 玉米应符合GB1353的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB5749的规定。

2.2 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		试验方法
	整根（整段）玉米棒罐头	整粒玉米罐头	
色 泽	呈黄色或淡黄色		从样品中取出甜玉米，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	应具有本品应有滋味和气味，无异味		
组织形式	玉米籽粒排列整齐、表面偶见缺粒、破粒，但无虫蛀	大小基本均匀，籽粒偶见干瘪、破损，无病虫害	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

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	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

备注：带*项目严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

2.7 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

H H N

Q B

编制说明

软包装玉米罐头以新鲜玉米或冷藏玉米为主要原料，添加适量饮用水，经去皮、清洗、杀青、装填、封口、高温杀菌等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查提供依据。

本标准规定了软包装玉米罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

河南可喜食品股份有限公司

2017年05月27日

Q B