



411683S-2018



息县春达食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0007S-2018

玉米粒罐头

2018-06-07 发布

2018-06-07 实施

息县春达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由息县春达食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李学春。

H N

Q B

玉米粒罐头

1 范围

本标准规定了玉米粒罐头的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜玉米为主要原料，经去皮、脱粒、筛选、漂洗，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾、天然胡萝卜素、玉米香精，经灌装、密封、高温杀菌、冷却、包装而制成的玉米粒罐头。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.6 玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	将样品中倒入白色瓷盘内，在明亮的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
色 泽	具有产品应有的色泽，无异常色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物, g/100g	≥ 40	GB/T 10786
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	150.0	GB 5009.16
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	10	GB 5009.22
注：*指标严于国家标准GB 2762的规定； a适用于金属罐装罐头。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定；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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜玉米为主要原料，经去皮、脱粒、筛选、漂洗，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾、天然胡萝卜素、玉米香精，灌装、密封、高温杀菌、冷却、包装而制成的玉米粒罐头。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》的有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

息县春达食品有限责任公司

Q B