



412701S-2018



驻马店麦力克食品有限公司企业标准

Q/ZMLK 0001S-2018

速冻甜玉米粒

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

驻马店麦力克食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由驻马店麦力克食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建辰。

H N

Q B

速冻甜玉米粒

1 范围

本标准规定了速冻甜玉米粒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜甜玉米棒为原料，经过扒皮、脱粒、清洗、杀青、冷却、速冻、冷藏制成的非即食速冻甜玉米。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 新鲜甜脆玉米棒：新鲜、成熟度适宜、籽粒度饱满、排列整齐、无明显突尖、缺粒、畸形、无虫害，无腐烂和霉变，并符合GB 2761、GB 2762、和GB 2763的规定。

2.1.2 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 | 要 求 | 检验方法 |
|------|------------------------------------|--|
| 形态 | 新鲜、粒大小基本均匀、粒允许有稍微破损和不完善，无虫害，无腐烂和霉变 | 取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察样品的冻块外观、形态、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。 |
| 色泽 | 解冻前或后都具有产品应有的色泽、光泽纯正 | |
| 气味 | 具有产品特有的气味，解冻后具有该产品特有的香气，无异味 | |
| 冻块外观 | 外观平整，冰衣均匀，无破损，不粘连，无明显冰晶 | |
| 滋味 | 具有产品应有的滋味、味甘甜 | |
| 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 |
|------------------|--------|---------------|
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.01 | GB 5009.17 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 六六六（HCH），mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕（DDT），mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 甲胺磷，mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.103 |
| 敌敌畏，mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.20 |

| | | | |
|------------------------------|---|-----|---------------|
| 杀螟硫磷, mg/kg | ≤ | 0.5 | GB/T 5009.20 |
| 氯菊酯, mg/kg | ≤ | 1.0 | GB/T 5009.106 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.12 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------------|---------|---|-------|-------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 1000 | 10000 | GB 4789.10平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

2.5 净含量允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

2.7 其他要求

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, 食品中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜甜玉米棒为原料，经过扒皮、脱粒、清洗、杀青、冷却、速冻、冷藏制成的非即食速冻甜玉米。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》标准要求，特制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了速冻甜玉米粒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等
本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

驻马店麦力克食品有限公司

H N

Q B