



410980S-2019



许昌天邦农业发展有限公司企业标准

Q/XTN0001S-2019

速冻玉米

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

许昌天邦农业发展有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由许昌天邦农业发展有限公司、郑州市食品安全协会共同起草。

本标准主要起草人：王梦婕、李廷渲、马慧博。

H N

Q B

速冻玉米

1 范围

本标准规定了速冻玉米的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜玉米为原料，经剥皮、修整、切段（或不切段）、脱粒（或不脱粒）、清洗、蒸煮、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻玉米。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜玉米应新鲜、无病虫害、无腐烂，符合 GB2763 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
色泽	具有玉米固有的色泽。	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	固体，无腐烂，无变质。	
滋味、气味	具有玉米应有的滋味与气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜和风干现象	

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	≤ 0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123

注：总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜玉米为原料，经剥皮、修整、切段（或不切段）、脱粒（或不脱粒）、清洗、蒸煮、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻玉米。

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 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌天邦农业发展有限公司

H N
Q B