



410677S-2026



南阳市达宏食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2026

# 甜、糯玉米软包装罐头

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

南阳市达宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市达宏食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市达宏食品有限公司。

本标准主要起草人：胡建伸。

H N

Q B

# 甜、糯玉米软包装罐头

## 1 范围

本标准规定了甜、糯玉米软包装罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜玉米（甜玉米、糯玉米中的一种）为原料，经扒皮、切段或不切段、清洗或不清洗、漂烫、自然冷却、冰池冷却、装袋、抽真空、密封、高温杀菌、清洗、自然冷却等工艺加工制成的甜、糯玉米软包装罐头。

根据原料不同，产品分为：甜玉米软包装罐头、糯玉米软包装罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜玉米（甜玉米、糯玉米）应符合新鲜、无腐烂、变质，并符合 GB 2761、GB 2762 的规定，或符合 NY/T 523 的规定。

2.1.3 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
容器	密封良好，无泄漏，无胀袋	取适量样品，检查容器，将内容物放入一洁净白瓷盘中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
固形物含量, g/100g	≥ 55	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 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 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 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：感官要求、固形物含量、商业无菌、净含量及允许短缺量。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（甜玉米、糯玉米中的一种）为原料，经扒皮、切段或不切段、清洗或不清洗、漂烫、自然冷却、冰池冷却、装袋、抽真空、密封、高温杀菌、清洗、自然冷却等工艺加工制成的甜、糯玉米软包装罐头。

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，制定本企业标准，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。

南阳市达宏食品有限公司

H N

Q B