

# Q/DKYH

## 澄口县益亨种养殖农民专业合作社企业标准

Q/DKYH 0001S—2021

---

### 抽真空软包装甜糯玉米穗

2021 - 05 - 30 发布

2021 - 06 - 30 实施

---

澄口县益亨种养殖农民专业合作社 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由磴口县益亨种养殖农民专业合作社提出。

本标准由磴口县益亨种养殖农民专业合作社起草。

本标准由磴口县益亨种养殖农民专业合作社批准。

本标准主要起草人：王树和、刘莉。

# 抽真空软包装甜糯玉米穗

## 1 范围

本标准规定了抽真空软包装甜糯玉米穗的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以乳熟后期至蜡熟初期收获的鲜甜糯玉米穗为原料，经筛选、剥皮、去须、清洗、真空包装、高温杀菌、冷却等工艺制成的真空包装熟玉米。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 4789.26 食品卫生检验微生物检验 罐头食品商业无菌的检验  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

甜糯玉米：在乳熟后期至蜡熟初期收获，玉米穗苞叶完整、籽粒饱满、排列整齐、无腐烂、无霉变，无虫蛀、无机械损伤。

### 3.2 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
色 泽	种皮呈所用玉米品种应有色泽，色泽自然。	将样品打开包装，适量置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态，
气味滋味	具有熟制甜糯玉米特有的香味，口感糯甜，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。	

组织状态	穗型、粒形基本均匀，无虫蚀粒、病斑粒、生芽粒，无正常视力可见外来异物。	嗅其气味、品尝其滋味。
------	-------------------------------------	-------------

### 3.3 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
水分, %	40.0~60.0	GB 5009.3
pH值	5.0~7.0	GB/T 10786
注：以上要求为可食部分的理化指标。		

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下谷物、玉米的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下旱粮类、鲜食玉米的规定。

### 3.7 微生物指标

应符合商业无菌的规定。

### 3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

## 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881规定。

## 5 保质期

产品的保质期为 18 个月