

Q/SYYM

乌拉特前旗三盈玉米种植专业合作社企业标准

Q/SYYM 0001S—2023

速冻玉米

2023 - 11 - 16 发布

2023 - 12 - 16 实施

乌拉特前旗三盈玉米种植专业合作社
发布

前 言

标准根据GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由乌拉特前旗三盈玉米种植专业合作社提出并起草。

本标准由乌拉特前旗三盈玉米种植专业合作社批准。

本标准主要起草人:王轶博、赵奎。

速冻玉米

1 范围

本标准规定了速冻玉米的技术要求、检验方法、生产加工过程。

本标准适用于以新鲜甜玉米或糯玉米为原料，经预处理、切段（片）、蒸煮、冷却包装、速冻、装箱冷藏等工艺制成的速冻玉米（熟制品）。

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 2715	食品安全国家标准	粮食
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	食品中污染物的限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检测
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉素G族和B族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
NY/T 523	甜玉米	
NY/T 524	糯玉米	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令（第70号）定量包装商品计量监督管理办法		

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

3.1.2 糯玉米应符合 NY/T 524 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	籽粒呈白色、黄色、黑色或花色	取试样适量,打开置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下目测色泽、组织形态、杂质,用嗅觉鉴别其气味,用舌尖品尝其滋味
气味	具有该品种固有的滋味和气味,无异味	
组织形态	具有玉米应有的特性,穗型、粒形一致,籽粒饱满,排列整齐紧密无虫蛀、无霉变、无损伤、不结霜	
杂质	无肉眼可看见的杂质	

3.3 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
水分/(%)	≤ 75	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12

其他污染物限量应符合 GB 2762 规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

3.6 微生物限量

应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程要求

应符合GB 14881 规定。

6 运输、贮存

应符合GB 31621 的规定。

产品运输不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运、混存中不得高于-15℃，交货后 应尽快降到 -18℃。运输产品的厢体应符合卫生要求，厢内温度应保持在 -15℃ 以下，产品从冷藏库运出后，运输途 中不得高于 -15℃，交货后应尽快降到-18℃。