

备案号：QB64/0532S-2023

Q/HSGS

宁夏哈萨阁食品有限公司企业标准

Q/HSGS 0002S-2023

速冻玉米

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

宁夏哈萨阁食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/HSGS 0002S-2022《速冻玉米》

本标准由宁夏哈萨阁食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁夏哈萨阁食品有限公司。

本标准主要起草人：魏玉驰、郝新。

本标准有效期五年。

速冻玉米

1 范围

本标准规定了速冻玉米的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于速冻玉米，以新鲜甜(糯)玉米为原料，经去皮、去须、筛选、切段或剥粒、清洗、蒸煮(漂烫)、冷却、速冻、包装等工序制成的速冻玉米。

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/T 191	包装储运图示标志	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 沙门氏菌检验
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
NY/T 523	专用籽粒玉米和鲜食玉米	
SB/T 10379	速冻调制食品	
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 《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

根据生产工艺不同，将产品分为速冻玉米段、速冻玉米粒。

3.1 速冻玉米段

以鲜食糯玉米或甜玉米为原料，经去皮、分检、切段、清洗、汽蒸（115° C，15~17分钟）、冷却、速冻、分检、包装加工制成速冻熟制玉米段。

3.2 速冻玉米粒

以鲜食糯玉米或甜玉米为原料，经去皮、脱粒、清洗、漂烫（93~100° C，6~9分钟）、冷却、沥干、速冻、包装制成速冻生制玉米粒。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 甜(糯)玉米应符合 NY/T 523、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定

4.1.2 生活饮用水卫生标准符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
外观	包装完好，表面清洁，冻结良好，无粘连、结块、无明显结霜现象出现	肉眼观察样品外观，取适量试样置于清洁、干燥的白瓷
色泽	具有该产品应有的色泽	

组织状态	大小基本一致，籽粒饱满，成熟度适宜，无明显秃尖、缺粒和畸形，无病虫害，无腐烂及霉变	盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质。取样品适量，解冻熟制后取出，用温开水漱口，闻其气味，品尝其滋味。
滋味和气味	解冻后，具有玉米特有的香味，口感糯甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验依据
水分	≤75%	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤14	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标				检测依据
	采用方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	0	50	--	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，单包净含量容许偏差按 JJF 1070规定的方法进行

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、SB/T 10379 的规定

6 检验规则

6.1 组批与抽检

同一品种，同一班次生产的同一规格的产品为一批，根据检验需要每批产品按照国家有关规定随机抽取样品。

5.2 出厂检验

5.2.1 出厂检验项目

每批次产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具证明证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、微生物指标。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应再次进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格品；除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标志、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标识应注明：产品名称、规格、生产厂商名、厂址、生产日期、保质期、数量、重量等信息

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关标准和国家法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应贮存在-18℃以下的冷冻库内，温度波动控制±2℃以内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存。

7.4 运输

运输产品的箱体必须符合卫生要求，温度保持在-18±2℃范围内，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品混装。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。
