

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
备案号 0063 S- 2022 号  
备案日期 2022 年 9 月 28 日

# Q/LHY

## 辽宁省抚顺市合赢食品有限公司

Q/LHY 0002S-2022

---

### 真空软包装玉米罐头

2022-09-25 发布

2022-10-15 实施

---

辽宁省抚顺市合赢食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《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。

本标准由辽宁省抚顺市合赢食品有限公司提出。

本标准起草单位：辽宁省抚顺市合赢食品有限公司。

本标准主要起草人：王文学。

本标准属首次发布。

# 真空软包装玉米罐头

## 1 范围

本标准规定了真空软包装玉米罐头的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜甜玉米棒或糯玉米棒为主要原料，经扒皮、去须、切段或不切段、清洗或不清洗、预煮或不预煮、冷却沥干或冷却沥干、脱粒或不脱粒、真空包装、杀菌等工序制成的真空软包装玉米罐头。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

NY/T 523 甜玉米

NY/T 524 糯玉米

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

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

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（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

根据外观形态的不同，将产品分为：玉米棒罐头、玉米段罐头、玉米粒罐头。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 甜玉米棒：应符合 NY/T 523、GB 2715 的规定。

3.1.2 糯玉米棒：应符合 NY/T 524、GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 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
色 泽	具有本品固有色泽，无霉变、无腐烂	在自然光线下将样品置于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质，通过品尝和嗅闻，检查其滋、气味。
滋、气味	具有本品固有滋味和气味，柔嫩可口，无异味	
组织形态	成熟度适宜，籽粒饱满、排列整齐，无明显秃尖、缺粒和畸形，无病虫害	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 4.3 理化指标



应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分/ (g/100g)	≤	80	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘/ (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮/ (μg/k)	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)	≤	1000	GB 5009.111
赫曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96

注：以上指标为可食部分的指标要求。

#### 4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### 4.5 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB/T 20938 的规定。

#### 4.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

#### 5.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 5.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。抽取样品量应满足检验要求。

### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、微生物指标、净含量。

### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

### 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品的内包装为耐蒸煮复合膜、袋，应符合 GB/T 10004、GB 4806.7 的规定，封口应严密、无涨袋、无泄漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中防止日晒、雨淋。

#### 6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在常温贮存条件下，产品保质期为 18 个月。

---