

Q/BLF

林甸县北粮农业发展有限公司抚顺分公司企业标准

Q/BLF 0003S-2023

玉米粥罐头

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

林甸县北粮农业发展有限公司抚顺分公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅的指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由林甸县北粮农业发展有限公司抚顺分公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈志达。

本标准属首次发布。

玉米粥罐头

1 范围

本标准规定了玉米粥罐头的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玉米粒为原料，以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、食用盐中一种或几种为辅料，选择性添加食品添加剂木糖醇，经浸泡、磨浆去皮、调味或不调味、装罐或装袋、密封、杀菌、冷却等工序制成的即食玉米粥罐头。

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
- NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 5461 食用盐
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品PH值的测定
- 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 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- GB 8950 食品安全国家标准罐头 罐头食品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 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
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70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 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 原辅料要求

3.1.1 玉米粒：应符合NY/T 523、GB 2715的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.5 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	GB/T10786
组织形态	呈糯软粥状，黏稠适度，无硬粒和回生现象。可有少量结块和分层现象	
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 方 法
固形物含量/ (%)	≥ 18	GB/T10786
可溶性固形物含量（20℃，按折光计法）/ (%)	≥ 1.0	GB/T10786
氯化物（以氯计）/ (%)	≤ 4	GB 5009.44
PH	5.0~7.0	GB 5009.237
干燥物含量（质量分数）/ (%)	≥ 2.0	GB/T10786
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 锡(以Sn计)/ (mg/kg)	≤ 250	GB 5009.16

(续) 表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	20	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮/(μg/kg) ≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg) ≤	1000	GB 5009.111
注： ^a 仅限于镀锡罐头。		

3.4 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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 8950和GB 14881的规定。

3.10 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 检验规则

4.1 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。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 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、固形物含量、可溶性固形物含量、氯化物、PH、干燥物含量、商业无菌、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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。

4.6 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。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 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。

5.2 包装

产品的内包装采用耐蒸煮复合膜、袋时，应符合GB/T 10004、GB 4806.7的规定，采用金属容器时，应符合GB/T 14251的规定，采用玻璃容器时，应符合QB/T 4594的规定。内包装封口应严密、无胀袋或胖听、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。

5.3 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，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 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。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 6 个月。

林甸县北粮农业发展有限公司抚顺分公司

玉米粥罐头（Q/BLF 0003S-2023）企业标准编制说明

一、目的：

由于《玉米粥罐头》无国家标准或行业标准。因此，林甸县北粮农业发展有限公司抚顺分公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《玉米粥罐头》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以玉米粒为原料，以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、食用盐中一种或几种为辅料，选择性添加食品添加剂木糖醇，经浸泡、磨浆去皮、调味或不调味、装罐或装袋、密封、杀菌、冷却等工序制成的即食玉米粥罐头。

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。

玉米粒：应符合NY/T 523、GB 2715的规定。

白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

果葡糖浆：应符合GB/T 20882.4的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

木糖醇：应符合GB 1886.234的规定。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

生产工艺：

原料+辅料+食品添加剂→浸泡→磨浆去皮→调味或不调味→装罐或装袋
→密封→杀菌→冷却→即食玉米粥罐头

本标准中的食品安全指标依据 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅的指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值确定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测 指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引 用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有该产品应有的色泽。2. 组织形态：呈糯软粥状，黏稠适度，无硬粒和回生现象。可有少量结块和分层现象。3. 滋、气味：具有该产品应有的滋味和气味，无异味。4. 杂质：无肉眼可见的外来杂质。	根据产品特点确定	/	/

2	固形物含量	$\geq 18\%$	根据产品实测值 确定	/	/
3	可溶性固形物含量 (20℃, 按折光计法)	$\geq 1.0\%$	根据产品实测值 确定	/	/
4	氯化物(以氯计)	$\leq 4\%$	根据产品实测值 确定	/	/
5	PH	5~7	根据产品实测值 确定	/	/
6	干燥物含量 (质量分数)	$\geq 2.0\%$	根据产品实测值 确定	/	/
7	铅(以Pb计)	$\leq 0.4 \text{ mg/kg}$	$\leq 0.5 \text{ mg/kg}$	GB 2762-2022《食品安 全国家标准 食品中污 染物限量》	严于
8	锡(以Sn计) (仅限于镀锡罐头)	$\leq 250 \text{ mg/kg}$	$\leq 250 \text{ mg/kg}$	GB 2762-2022《食品安 全国家标准 食品中污 染物限量》	符合
9	黄曲霉毒素 B ₁	$\leq 20 \text{ } \mu\text{g/kg}$	$\leq 20 \text{ } \mu\text{g/kg}$	GB 2761-2017《食品安 全国家标准 食品中真 菌毒素限量》	符合

10	玉米赤霉烯酮	≤60 μg/kg	≤60 μg/kg	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	符合
11	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	≤1000 μg/kg	≤1000 μg/kg	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	符合
12	微生物指标	应符合罐头食品商业无菌要求	应符合罐头食品商业无菌要求	GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》	符合