

上海崇明宝玉农产品专业合作社企业标准

Q/TAAN 0002S-2018

速冻糯玉米

2018-07-20 发布

2018-07-25 实施

上海崇明宝玉农产品专业合作社 发布

前 言

本标准规定的速冻糯玉米，主要参照 SB/T 10379-2012《速冻调制食品》制订。

本标准编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海崇明宝玉农产品专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：杨 燕。

本标准首次发布日期：2018年7月20日。

速冻糯玉米

1 范围

本标准规定了速冻糯玉米的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存以及销售、保质期和召回的要求。

本标准适用于以去皮的新鲜糯玉米为原料，经清洗、杀青、冷却、速冻、冷藏等工艺过程制成的糯玉米。

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 2715 食品安全国家标准 粮食卫生标准

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22326 糯玉米

SB/T 10379-2012 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（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局令（2015）第12号 食品召回管理办法

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 原料糯玉米应符合 GB/T 22326 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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
色泽	具有糯玉米固有的色泽
组织形态	外形完整，无虫蛀、生霉粒、畸形等
滋、气味	速冻糯玉米加热后具有糯玉米固有的清香，无异味；口感香甜、糯性良好
杂质	无肉眼可见杂质

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
产品中心温度，℃	≤ -18

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB4789.10 平板计数
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB4789.4
a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

3.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.9 食品添加剂

本品不得添加任何食品添加剂。

4 加工管理

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将速冻糯玉米样品置于白色搪瓷盘中，于自然光线下目测检查，然后让其自然解冻，再次于自然光线下检查，应符合表 1 规定。

5.2 理化指标

5.2.1 产品中心温度测定

按 SB/T 10379-2012 中附录 A 规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 金黄色葡萄球菌的测定

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

5.3.2 沙门氏菌的测定

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

5.4 污染物限量

按 GB 2762 的规定进行检测。

5.5 真菌毒素限量

按 GB 2761 的规定进行检测。

5.6 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定进行检测。

5.7 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品需经厂检验部门逐批检验合格，并附产品合格证后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官指标、产品中心温度、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

同批原材料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

6.4.1 出厂检验抽样

出厂检验抽样，从每批产品的不同部位随机抽取 10 支，分别进行试验并留样。

6.4.2 型式检验抽样

型式检验样品应在出厂检验合格的产品中抽取，数量不少于 20 支（总量不少于 5kg）。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验过程中，发现微生物指标不合格，即判该批产品不合格；发现其他任一项不合格时允许加倍抽样复测，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有一项不合格时，不允许复测，即判该批产品为不合格

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 123 号令《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。

7.1.2 运输包装标志按 GB/T 6388 规定执行，外箱还另须标注“-18℃及以下贮存”字样。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 销售包装必须完整、严密、封口牢固，不易散包，严禁拆包零售。

7.2.3 外箱应符合 GB/T 6543 的规定，有足够的应付堆码支撑强度，有防止产品受到正常挤压不变形的功能，装箱结实，封箱牢固，不变形。

7.3 运输

7.3.1 运输车辆应保持清洁，装载前应将厢体温度预冷到-10℃或更低，运输途中应保持-15℃及以下。

7.3.2 产品不得与有毒有污染的物品混运。

7.3.3 搬运产品不得摔扔、撞击和挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于-18℃或更低的冷库。

7.4.2 产品不得与有毒、有污染的物品混贮。

7.4.3 产品应使用垛垫堆码，离地离墙不小于 10 cm。

8 销售

产品应在-15℃及以下的低温陈列柜内带预包装销售。

9 保质期

在-18℃或以下贮存条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。

10 召回

应符合国家食品药品监督管理总局令（2015）第 12 号《食品召回管理办法》。
