**Q/HXHZ**

**杭锦旗新辉种养殖专业合作社企业标准**

Q/HXHZ 0003S—2021

**速冻甜糯玉米**

2021-01-15发布 2021-01-31实施

**杭 锦 旗 新 辉 种养 殖 专 业 合 作 社 发 布**

Q/HXHZ 0003S—2021

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草

本标准代替Q/HXHZ 0003S—2020《速冻熟甜糯玉米》（实施日期2020年10月5日），本标准与Q/HXHZ 0003S—2020相比，主要技术变化如下：

---------修改了“规范性引用文件”及“微生物指标”中微生物的限量【见3.5，2020版（实施日期2020年10月5日）3.5】。

本标准由杭锦旗新辉种养殖专业合作社提出

本标准由杭锦旗新辉种养殖专业合作社起草

本标准由杭锦旗新辉种养殖专业合作社批准

本标准主要起草人:李小军

Q/HXHZ 0003S—2021

速冻甜糯玉米

1 范围

本标准规定了速冻甜糯玉米的技术要求、标识、冷链控制。

本标准适用于适时采收的甜糯玉米经去皮分拣、切尾、高压清洗、蒸煮、冷却、风干、速冻等工艺制成的速冻甜糯玉米。

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 4789.2 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/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜糯玉米穗或鲜甜玉米穗、鲜甜糯玉米穗:在乳熟后期至蜡熟初期收获，玉米穗雹叶完整、颗粒饱满、排列整齐，无明显秃尖、缺粒和畸形，无腐烂、无霉变，并符合GB 2715的规定。

3.1.2 加工用水:应符合GB5749的要求。

3.2速冻要求

使预处理的玉米迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

3.3 感官要求

熟甜糯玉米产品的感官要求应符合表1的要求。

1

Q/HXHZ 0003S—2021

表1 感官要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 要 求 | | | | 检验方法 |
| 糯玉米穗 | 甜玉米穗 | 甜糯玉米穗 | |
| 包装 | 包装完好、无破损、无涨袋。 | | | | 按GB/T5009.56规定的感 官检验方法检查，并按包装 上标明的食用方法进行加 热或熟制，分别品尝嗅闻，  检查其滋味和气味。 |
| 色泽 | 种皮呈黄色或白色（黑色、花色），色泽自然。 | | | |
| 气味、滋味 | 具有熟制玉米特有的香味，口感糯软，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味。 | 具有熟制玉米特有的香味，口感糯软，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味 | | 具有熟制玉米特有的香味，口感糯软，不得有酸败、发霉、发馊等其他异味 |
| 组织状态 | 呈穗状或粒状，籽粒饱满，成熟度适宜，无明细秃尖、缺粒、畸形，无病虫害，无腐烂和霉变，无正常视力可见外来异物。 | | | |

3.4 污染物限量

污染物限量指标中“铅(以Pb计)<0.16mg/kg”，其他污染物限量指标均符合GB2762中谷物及其 制品项下谷物、玉米的规定。

3.5 微生物限量

产品的微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 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 |
| 沙门菌 | 5 | 0 | 0/25g | ---- | GB 4789.4 |
| ª样品的采样及处理按GB 4789.1执行 | | | | | |

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量符合GB2761中谷物及其制品项下玉米的规定。

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量符合GB2763中谷物项下旱粮类的规定。

2

4 其他

4.1 标识

产品标识应注明速冻、生制、熟制，以及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。运输过程的最高温度不得高于-12℃。

3