

Q/QHFL

秦皇岛凤利食品厂企业标准

Q/QHFL 0001S-2019

代替Q/QHFL 0001S-2017

玉米粒罐头

备案号：131549S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019年5月17日发布

2019年5月17日实施

秦皇岛凤利食品厂

发布

## 前 言

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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》，参考了推荐性国家标准GB/T 22369《甜玉米罐头》，本标准的检验方法采用了相应的国家标准的规定。

本标准由秦皇岛凤利食品厂提出。

本标准起草单位：秦皇岛凤利食品厂。

本标准主要起草人：薛凤利。

本标准代替并废止Q/QHFL 0001S-2017《玉米粒罐头》。

本标准与Q/QHFL 0001S-2017《玉米粒罐头》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 调整了固形物含量；
- 修改了出厂检验中氯化钠含量的要求。

本标准于2019年5月17日由秦皇岛凤利食品厂负责人薛凤利批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年5月17日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/CFL 0001S-2011《玉米粒罐头》、Q/QHFL 0001S-2014《玉米粒罐头》、Q/QHFL 0001S-2017《玉米粒罐头》。

# 玉米粒罐头

## 1 范围

本标准规定了玉米粒罐头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输及保质期。

本标准适用于以普通鲜嫩玉米穗为原料，经去皮、分选、脱粒、风选、过筛、清洗、装罐、加汁（水、加或不加食盐配制而成），抽真空密封、杀菌加工而成的玉米粒罐头。

## 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

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

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 普通鲜嫩玉米穗应新鲜洁净，粒形基本一致，籽粒饱满，排列整齐，色泽较一致，无虫咬、霉变及机械损伤，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 水应符合GB 5749的规定。

3.1.3 食用盐应符合GB/T 5461的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	容器密封完好，无泄漏、胖听现象存在，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	肉眼观察样品外观、杂质，其他要求按GB/T 10786规定的方法检验
色泽	呈黄色或淡黄色，色泽较均匀	
滋味及气味	具有普通鲜玉米应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	籽粒较整齐，软硬适度，汤汁较清晰	
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	检验方法	
氯化钠含量 <sup>a</sup> （以Cl <sup>-</sup> 计）/（%）	≤	1.0	GB 5009.44
固形物含量/（%）	≥	45	GB/T 10786
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
锡（以Sn计）/（mg/kg）	≤	200	GB 5009.16
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.16	GB 5009.12
a 仅限加盐产品			

### 3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法测定。

### 3.5 净含量

应符合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》的规定，按GB/T 10786规定的方法测定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950、GB 14881的规定。

## 5 检验规则

按QB/T 1006的规定执行。其中感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量（限有此项目要求的产品）、微生物指标为出厂检验项目。

## 6 标识、包装、运输、贮存及保质期

### 6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定行。应标明固形物含量。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装、运输、贮存

应符合QB/T 4631的规定。内包装材料为马口铁罐，应符合GB/T 14251的规定。

### 6.3 保质期

在规定的贮存运输条件下保质期24个月。

