

Q/FCK

哈 巴 河 县 凡 财 康 玉 米 加 工 厂
食 品 安 全 企 业 标 准



Q/FCK 0001S—2024

非即食速（冷）冻包装玉米

2024 - 06 - 05 发布

2024 - 06 - 10 实施

哈巴河县凡财康玉米加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由哈巴河县凡财康玉米加工厂提出。

本标准由哈巴河县凡财康玉米加工厂起草。

本标准起草人：邱凡。

本标准批准人：邱凡。

本标准于2024年6月5日发布。



非即食速（冷）冻包装玉米

1 范围

本标准规定了非即食速（冷）冻包装玉米的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以农作物新鲜玉米为原料，经预处理、清洗、熟制（或不熟制）、包装、速冻而成的非即食速（冷）冻包装玉米。



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 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5749	食品安全国家标准 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 农作物新鲜玉米应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	

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	检 验 方 法
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤20	GB 5009.22
注: 铅严于 GB 2762 的规定。		

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 标示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

3.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg，样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂检验：每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

4.4 型式检验

在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情况之一进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为 3.2-3.5 规定的全部项目。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格，微生物项目不得复检

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，产品标识应注明生制或熟制，以及烹调加工方式。储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装



包装应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的要求。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
规格按客要求的规格进行包装。

5.3 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下,温度波动应控制在±2℃。

5.4 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下,保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	非即食速（冷）冻包装玉米	标准主要起草人	邱凡
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》，《中华人民共和国食品安全法》、规定执行，依据按照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定标准。上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。各种原辅料应符合相应标准和有关规定。农作物新鲜玉米应符合 GB 2715 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以农作物新鲜玉米为原料，经预处理、清洗、熟制（或不熟制）、包装、速冻而成的非即食速（冷）冻包装玉米。生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB 19295、GB 2761、GB 2762、GB 29921 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>感官要求检验：按取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。铅按 GB 5009.12 规定执行。黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 规定执行。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定执行。金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
本企业制定铅 $\leq 0.18\text{mg/kg}$ ，指标严于 GB 2762 的规定			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

