

# Q/WHNY

新疆旺禾农业科技发展有限公司  
食品 安全 企业 标准



Q/WHNY 0002S—2026

---

## 速冻玉米

2026 - 02- 05 发布

2026- 02- 08 实施

新疆旺禾农业科技发展有限公司 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，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆旺禾农业科技发展有限公司提出。

本标准由新疆旺禾农业科技发展有限公司起草。

本标准起草人：曾小红、陶钊旭、翟志强、王健、李灵明、何茂生、张旭、李静、周建江；

本标准批准人：周建江；

本标准于 2026 年 2 月 5 日首次发布。

# 速冻玉米



## 1 范围

本标准规定了速冻玉米的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等要求。

本标准适用于以鲜糯玉米或鲜甜玉米为原料，经原料验收、预处理（去皮、去须、去头、去尾、清洗）、真空包装（或不真空包装）、高温杀菌（或不高温杀菌）、冷却、包装（或不包装）、速冻、入库等工艺加工制成的速冻玉米。

## 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 4789.1	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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定

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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 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 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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图形符号标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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 第70号（2023）《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 鲜糯玉米或鲜甜玉米选用非转基因玉米，新鲜整齐、成熟度好、无虫蛀、无霉变、无腐烂，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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
-----	-----	---------



Q/WHH 0002S—2026

色泽	具有该产品应有的色泽	GB 19295
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

注：铅指标严于 GB 2762 的规定。  
本产品不添加任何食品添加剂。

### 3.4 微生物限量

3.4.1 即食速冻玉米微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

注：<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

3.4.2 即食速冻玉米致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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	1000 CFU/g	GB 4789.10

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

检验按 JJF1070 规定的方法执行。

#### 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 抽样方法及数量

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

##### 4.3 检验

###### 4.3.1 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。出厂检验项目为感官要求、菌落总数（仅适用于即食速冻玉米）、大肠菌群（仅适用于即食速冻玉米）、净含量。

###### 4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 3 章中 3.2-3.5 的全部项目。型式检验每年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺有较大变动时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

##### 4.4 判定

产品按本标准规定进行检验,检验结果均符合本标准要求时,判定该批产品为合格品,检验结果中,若有一项指标或一项以上不合格,则使用备查样品进行复检,复检结果仍有一项不合格,则判定该批产品不合格,微生物限量不合格不得复检。



## 5 标签、包装、贮存、运输、保质期

### 5.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家相关规定的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 5.2 包装

内包装袋应符合 GB 4806.7、GB 4806.13、GB/T 10004 的要求。包装规格为 1 穗/袋, 2 穗/袋, 也可按客户要求或合同规定执行其他规格。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 要求。

### 5.3 贮存

产品的贮存、销售温度应控制在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下, 温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存, 应离墙、离地分类堆放。

### 5.4 运输

运输工具及器材应清洁干燥、无污染, 并有防蝇、防鼠、防尘、防雨雪设施, 运输过程的最高温度不得高于 $-12^{\circ}\text{C}$ , 不得与有毒有害物质混装运输。

### 5.5 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。

---



Q/WHN 0002S—2026

### 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻玉米	标准主要起草人	曾小红、陶钊旭、翟志强、王健、李灵明、何茂生、 张旭、李静、周建江
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <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>			
<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> <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。鲜糯玉米或鲜甜玉米选用非转基因玉米，新鲜整齐、成熟度好、无虫蛀、无霉变、无腐烂，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：以鲜糯玉米或鲜甜玉米为原料，经原料验收、预处理（去皮、去须、去头、去尾、清洗）、真空包装（或不真空包装）、高温杀菌（或不高温杀菌）、冷却、包装（或不包装）、速冻、入库等工艺加工制成的速冻玉米。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 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB 19295 规定执行。铅按 GB 5009.12 规定执行。镉按 GB 5009.15 规定执行。总汞按 GB 5009.17 规定执行。总砷按 GB 5009.11 规定执行。铬按 GB 5009.123 规定执行。苯并[a]芘按 GB 5009.27 规定执行。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 按 GB 5009.22 规定执行。脱氧雪腐镰刀菌烯醇按 GB 5009.111 规定执行。赭曲霉毒素 A 按 GB 5009.96 规定执行。玉米赤霉烯酮按 GB 5009.209 规定执行。菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。大肠菌群按 GB 4789.3 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。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）

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。

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。

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 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，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。

