

Q/SHSP

双河市赛恒食品加工有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SHSP 0001S-2026

速冻玉米

2026-07-28 发布

2026-08-03 实施

双河市赛恒食品加工有限公司 发布



前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，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》的规定，参照国家有关法律法规、规范要求，结合企业生产实际制定本标准。

本标准首次发布日期是2026年07月28日。

本标准由双河市赛恒食品加工有限公司提出。

本标准由双河市赛恒食品加工有限公司起草。

本标准主要起草人：李建良、韩海涛。

本标准批准人：祝福生。



速冻玉米

1 范围

本标准规定了速冻玉米的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。
本标准适用于以新鲜（甜、糯、甜糯）玉米为原料，经剥叶去丝、修整、熟制、冷却、速冻等工艺制成的速冻玉米。

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。

GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 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
GB4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB5009. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF1070	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第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	



3 技术要求

- 3.1 原料及辅料
- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 原料新鲜（甜、糯、甜糯）玉米符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.3 生产用水：符合 GB5749 的规定。
- 3.1.4 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。
- 3.2 感官要求
- 感官要求符合表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	GB19295
滋味、气味	具有该产品的应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，不变性，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

理化指标符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.08	GB5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB5009.15
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB5009.123
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01	GB5009.17
注：1、农药残留限量符合GB2763的规定。本品不使用任何食品添加剂。 2、铅指标严于GB2762的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	0/25g	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	10000CFU/g	GB4789.10
注：样品的采集和处理按 GB4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法执行。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料（配料）同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

4.2 抽样方法和数量

从批产品中随机抽取2kg（不少于10个包装），分成2份，其中1kg检验用，另外1kg留做备样。

4.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量。

每批产品经企业检验部门按本标准检验，检验合格后，出具合格证方可出厂。

4.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验，一个批次进行一次全项检验：

- 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、生产设备有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 停产半年以上重新恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 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：本标准 3.2、3.3、3.4、3.5 规定的所有项目。

4.5 判定原则

出厂检验结果符合本标准要求时，判为产品出厂检验合格。出厂检验结果中有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复验，仍有一项不合格，则判该批产品不合格。微生物项目不得复检，检测不合格，即判定该批产品不合格。

型式检验结果均应符合本标准规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标识

定量包装产品的标识符合GB7718、GB28050及国家相关规定的要求。

产品标识应注明速冻、熟制、非即食，以及烹调加工方式。

5.2 包装

内包装食品包装袋符合GB4806.7、GB9683的规定，外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

5.3 规格

产品规格为：单穗/袋、双穗/袋，也可根据市场需求设置其他包装规格。

5.4 贮存

产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面20cm，离墙30cm。

5.5 储运图示





储运图示符合GB/T191包装储运图示标志。

5.6 运输

运输车辆应保持清洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

运输车厢内温度应控制在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动应控制在 2°C 以内。

5.7 保质期

在本标准规定的条件下，保质期按照标签标识执行。

附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：速冻玉米（Q/SHSP 0001S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2025 中谷物及其制品 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定）。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

企业名称（盖章）：



祝福生

2026 年 08 月 01 日