

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

鲜食玉米制品

Fresh corn products

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

鲜食玉米制品

1 范围

本文件规定了鲜食玉米制品的感官、理化、净含量及食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于鲜食玉米制品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜食玉米 fresh corn

乳熟灌浆期采收的鲜嫩玉米果穗，主要包括糯玉米、甜玉米、甜加糯玉米等。

3.2 鲜食玉米制品 fresh corn products

以鲜食玉米为原料，经预处理，添加或不添加食用盐等辅料，杀菌或冷冻等工序生产加工而成的鲜食玉米制品。

4 产品分类

4.1 鲜食玉米棒

以鲜食玉米为原料，经预处理、切断或不切断、熟化或部分熟化、冷却、杀菌或冷冻等工序生产加工而成的产品。

4.2 鲜食玉米粒

以鲜食玉米为原料，经预处理、脱粒、熟化或部分熟化、冷却、添加或不添加食用盐等辅料，杀菌或冷冻等工序生产加工而成的产品。

4.3 鲜食玉米汁（浆）

以鲜食玉米粒为原料，经预处理、加水或不加水、粉碎、制浆、熟化或部分熟化、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工序生产加工而成的产品。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 鲜食玉米

应符合NY/T 523的要求。

5.1.2 其他

应符合相关标准的规定。

5.2 感官

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	感官要求	检验方法
色泽	具有玉米品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、外观、杂质。将玉米蒸煮适宜时间后，嗅其气味、品尝其滋味。
外观	无肉眼可见的杂质。	
气味、滋味	具有玉米独特香气和口感，无异味。	

5.3 理化

应符合表2的要求。

表2 理化要求

项目	指标			检验方法
	鲜食玉米棒	鲜食玉米粒	玉米汁（浆）	
水分（以玉米粒计）/%	糯玉米：50~65 甜玉米：75~85 甜加糯玉米：60~75	-	-	GB 5009.3
固形物含量/% \geq	-	90	-	GB/T 10786
可溶性固形物含量/% \geq	-	-	1.0	GB/T 10786

5.4 污染物限量

应符合GB 2762中的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中的规定。

5.6 微生物限量

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案a及限量（若非指定，均为CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	

项目	采样方案a及限量（若非指定，均为CFU/g表示）				检验方法
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g) ^a	5	1	10	100	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 需蒸煮后食用的鲜食玉米制品除外。					

5.7 农药残留

应符合GB 2763的规定。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 包装

应符合GB/T 10004规定。

6.3 运输

需要冷冻贮存的鲜食玉米制品，运输过程中其温度应控制在-16℃以下。

6.4 贮存

真空包装的产品，应标示适宜的贮存温度。冷冻包装的产品，应贮存于-18℃的冷库内，温度波动应控制在2℃以内。