

《鲜食玉米制品》团体标准编制说明

一、任务来源及目的意义

1、任务来源

中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会根据行业发展和企业要求，于2022年4月初向中国食品工业协会提出申请制定《鲜食玉米制品》团体标准立项申请。2022年4月26日中国食品工业协会发布团体标准立项的公告。

2、目的意义

目前市面上以玉米为主要原料制成的产品主要有玉米棒、玉米粒和玉米汁等，种类丰富，但执行标准各不相同，经销商和消费者在准入和选择的时候会面临疑惑，为满足市场和创新的需要，填补标准空白，发挥团体标准引领作用，申请立项《鲜食玉米制品》团体标准。

二、标准属性

本文件为团体标准。

三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合国内玉米制品生产企业实际情况，参考国内外相关标准。

四、制定情况

为了更好的规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并制定本标准。具体制定情况如下：

- 1、2022年4月26日正式立项，组织成立了标准起草工作组。
- 2、2022年6月1日，起草工作组完成了草稿，并对《鲜食玉米制品》团体标准初稿进行讨论和提出意见；
- 3、2022年7月19日，起草工作组对修订稿进行讨论和提出意见；
- 4、2022年8-11月，对修订稿进行完善，形成了征求意见稿。

五、确定标准主要内容依据

《鲜食玉米制品》团体标准为首次制定，文件中确定的主要内容依据，具体如下：

1、术语和定义

农业行业标准《专用籽粒玉米和鲜食玉米》（NY/T 523-2020）中将鲜食玉米分为甜玉米、鲜食糯玉米、甜加糯玉米和笋玉米”，并依据产品特点规定了相应的定义；经查阅其它国家及行业标准，目前没有鲜食玉米制品的相关定义。本标准根据我国企业生产鲜食玉米产品的实际情况，在 NY/T 523 中相关定义的基础上进一步明确鲜食玉米的适宜采收期，即鲜食玉米定义为“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”。同时根据产品的生产工艺，将鲜食玉米制品定义为“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”。

2、产品分类

根据产品形态不同，将鲜食玉米制品分为三类：鲜食玉米棒、鲜食玉米粒、鲜食玉米汁（浆）。以上分类基本包括了市场上已经销售的产品类型。

3、理化要求

鲜食玉米棒的水分要求按照糯玉米、甜玉米、甜加糯玉米的分类进行要求，因三类产品水分差异较大，故分开要求。同时对鲜食玉米粒的固形物含量以及玉米汁（浆）的可溶性固形物含量进行要求。具体如下表所示：

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

4、微生物限量

本标准参考《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）中粮食制品的要求，规定了沙门氏菌和金黄色葡萄球菌的限量。针对鲜食玉米原料具有明显的季节性，采收后部分原料和/或产品需要冷冻储存，参考《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295）的要求，对菌落总数和大肠菌群的限量也进行了规定。具体如下表所示：

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

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	
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。

六、国内外相关标准说明

和玉米相关的国际标准有 CXS_297c_2015-蔬菜罐头、CXS_297e_2015 罐装蔬菜、CXS_320c 速冻蔬菜、CXS_320e 速冻玉米，考虑到本标准的国内市场适用性，暂未参考国际标准内容。

七、其他需要说明的情况

无。