

Q/NTJK

贵州省食品安全企业标准

Q/NTJK 0001S—2021

玉米粉（条）

2021-03-05 发布

2021-03-10 实施

贵州农投大健康产业发展有限公司 发布

前 言

本文件根据 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。

本标准由贵州农投大健康产业发展有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州农投大健康产业发展有限公司。

本标准主要起草人：丁恩中、郑美娟、范文杰。

玉米粉（条）

1 范围

本标准规定了玉米粉（条）的术语和定义、产品分类、技术要求、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于贵州农投大健康产业发展有限公司玉米粉（条）的生产、检验与销售

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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1353 玉米
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005年）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

玉米粉(条)

以玉米为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用植物油等辅料，玉米经除杂、清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、熟化、成型、冷却、干燥或不干燥、包装（或不包装）等生产工艺加工而成的非即食类玉米粉（条）。

4 产品分类

按照水分含量不同分为：湿玉米粉(条)、半干玉米粉(条)和干玉米粉(条)。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 玉米

应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

5.1.2 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

5.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.4 其他原辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.1.5 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	具有该品种应有的色泽，色泽均匀	取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查，经烹调后再进行口感检验。
气味、滋味	具有该品种固有的滋味和气味，无馊味、霉味及其他异味	
口感	口感滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙	
外观形态	具有该品种固有的形态，粗细、厚薄均匀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 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
	湿玉米粉(条)	半干玉米粉(条)	干玉米粉(条)	
水分/（g/100g）	≥50	16~50	≤16	GB 5009.3
酸度/（° T）	≤2.0			GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.2			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤18			GB 5009.22

5.4 微生物限量

预包装产品应符合表3的规定；散装产品应符合表4的规定。

表 3 预装产品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10（第二法）
沙门氏菌 ^b /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 ^c /（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅限湿玉米粉（条）和半干玉米粉（条）。 ^c 仅限干玉米粉（条）。					

表 4 散装产品微生物限量

项 目	指 标	检验方法
金黄色葡萄球菌 ^a /（CFU/g）	≤1000	GB 4789.10（第二法）
沙门氏菌 ^a /（/25g）	不得检出	GB 4789.4
霉菌 ^b /（CFU/g）	≤150	GB 4789.15
^a 仅限湿玉米粉（条）和半干玉米粉（条）。 ^b 仅限干玉米粉（条）。		

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 对玉米制品的规定。

5.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761 对玉米制品的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 对玉米制品的规定。

5.8 净含量

预包装产品净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070的规定进行检验。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线、同一班次在同一生产日期加工的产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应按出厂检验要求检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：净含量、感官、水分、酸度。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应包括本标准规定的全部要求。

6.4.2 型式检验每一年至少进行一次。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定对留样进行复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.2 散装产品应当在外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上标明食品名称、生产日期、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

2.1.1 保质期在 24 小时内的产品，应标注生产时间年月日时（例：2021 年 02 月 01 日 3 时）。

2.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

6.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，防止高温，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

6.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

6.5 保质期

根据不同产品的质量状况在不同的贮存、运输条件下确定合适的保质期。
