|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.060.10 |
| CCS  | X 79 |

中华人民共和国国家标准

GB/T 22369—XXXX



玉米罐头质量通则

General quality requirements for canned corn

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

`

1. 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 22369—2008《甜玉米罐头》，与GB/T 22369—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——文件名称更改为《玉米罐头质量通则》；

——在范围章节增加了原辅材料和感官要求等的描述（见1，2008年版的第1章）；

——增加了“鲜食玉米”、“籽粒玉米”、“玉米罐头”、“玉米轴”、“串粉粒”和“瑕疵籽粒”的术语和定义（见3.1、3.2、3.3、3.4、3.5和3.6，2008年版的3.1和3.2）；

——增加了不同产品形态、不同调味方式和不同玉米种类的产品类型（见4.1，2008年版的4.1）；

——更改了产品代号标示要求，并增加了新产品类型的产品代号（见4.2，2008年版的4.2）；

——更改了原辅材料要求描述（见5.1，2008年版的5.1）；

——更改了感官要求，不再进行产品分级（见5.2，2008年版的5.2）；

——更改了固形物含量要求（见5.3，2008年版的5.3.2）；

——删除了可溶性固形物和氯化钠含量的要求（见2008年版的5.3.4）、卫生指标要求（见2008年版的5.4）和微生物指标（见2008年版的5.5）；

——删除了产品缺陷的规定，并与感官要求内容合并（见5.2，2008年版的5.4）

——删除了可溶性固形物和氯化钠检验方法（见2008年版的6.5）、卫生指标试验方法（见2008年版的6.6）和微生物指标试验方法（见2008年版的6.7）；

——更改了标签要求（见8.2，2008年版的8）；

——增加了软包装罐头包装应满足的要求（见8.3）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 22369—2008；

——本次为第一次修订。

玉米罐头质量通则

* 1. 范围

本文件界定了玉米罐头的术语和定义，规定了玉米罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、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及代号。

本文件适用于玉米罐头的生产、检验和销售。

* 1. 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/T 317 白砂糖

GB/T 5461 食用盐

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 14251 罐头食品容器通用技术要求

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB/T 35883 冰糖

GB/T 41900 罐头食品代号

NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4093 液体糖

QB/T 4361 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB/T 5540 高阻隔软包装罐藏食品技术规范

QB/T 5356 果蔬发酵汁

QB/T 5605 罐藏食品复合塑料容器用高阻隔性盖膜

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

鲜食玉米 fresh corn

乳熟期适宜采收的玉米果穗。

注：鲜食玉米主要包括糯玉米、甜玉米、甜加糯玉米等种类。

籽粒玉米 grain maize

完全成熟的干籽粒玉米果穗。

玉米罐头 canned corn

以新鲜、冷藏或冷冻的鲜食玉米和（或）籽粒玉米为主要原料，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌等工艺制成的罐藏食品。

玉米轴 corn cob

玉米果穗去籽脱粒后的穗轴，包括其内部材质较软的轴芯，又名玉米芯。

串粉粒 mixed pollen grains

非种子原因导致不同品种间植株发生串粉，从而在玉米果穗上呈现出性状不同的籽粒。

瑕疵籽粒 blemished grains

受到病虫害或非正常加工工艺的外力损伤等导致异常颜色的籽粒以及串粉粒。

* 1. 产品分类及代号
		1. 产品分类
			1. 按产品形态分类

按产品形态不同分为：

1. 整穗/段装鲜食玉米罐头：以符合鲜食玉米特性的干净、饱满的新鲜、冷藏或冷冻的玉米果穗作为原料，切断或不切断，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐藏食品。
2. 整粒鲜食玉米罐头：以符合鲜食玉米特性的干净、饱满的新鲜、冷藏或冷冻的玉米粒作为主要原料，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐藏食品。
3. 糊状玉米罐头：以部分整粒和（或）非整粒的新鲜、冷藏或冷冻的鲜食玉米和（或）切碎或不切碎籽粒玉米颗粒为主要原料，加入玉米粒浆液或用其他辅料制成的糊状半流体，经装罐、密封、杀菌加工而制成的具有糊状特性的罐藏食品。
	* + 1. 按调味方式和汤汁分类

（1）原味玉米罐头分为：

1. 无水型：不含有汤水。
2. 清水型：汤汁为清水。

（2）调味玉米罐头分为：

1. 盐水型：汤汁为食用盐的水溶液。
2. 糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆或液体糖的水溶液。
3. 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液。
4. 果蔬汁型：汤汁为水果汁（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）的水溶液。
5. 混合型：汤汁为食用盐、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、液体糖、甜味剂、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、或其它调味料和食品添加剂等两种或两种以上物质的水溶液。
	* + 1. 按玉米种类不同分类

按玉米种类不同分为：

1. 甜玉米：以符合甜玉米特性的干净、饱满的新鲜、冷藏或冷冻的玉米果穗或玉米粒作为原料，切断或不切断，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐藏食品。
2. 糯玉米：以符合糯玉米特性的干净、饱满的新鲜、冷藏或冷冻的玉米果穗或玉米粒作为原料，切断或不切断，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐藏食品。
3. 甜加糯玉米：以符合甜加糯玉米特性的干净、饱满的新鲜、冷藏或冷冻的玉米果穗或玉米粒作为原料，切断或不切断，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐藏食品。
4. 混合型玉米：以两种或两种以上符合鲜食玉米和（或）籽粒玉米特性的干净、饱满的新鲜、冷藏或冷冻的玉米果穗或玉米粒作为原料，切断或不切断，添加或不添加水、食用盐和食品添加剂等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐藏食品。
	* 1. 产品代号

可按照GB/T 41900，根据实际需要参考表1进行标示。

表1　产品代号

| 项 目 | 产品代号 |
| --- | --- |
| 无水型 | 清水型 | 盐水型 | 糖水型 | 甜味剂型 | 果蔬汁型 | 混合型 |
| 整穗玉米罐头 | 甜玉米 | 8131 SN | 8131 SW | 8131 SB | 8131 SS | 8131 SA | 8131 SJ | 8131 SM |
| 糯玉米 | 8131 WN | 8131 WW | 8131 WB | 8131 WS | 8131 WA | 8131 WJ | 8131 WM |
| 甜加糯玉米 | 8131 AN | 8131 AW | 8131 AB | 8131 AS | 8131 AA | 8131 AJ | 8131 AM |
| 混合型玉米 | 8131 MN | 8131 MW | 8131 MB | 8131 MS | 8131 MA | 8131 MJ | 8131 MM |
| 段装玉米罐头 | 甜玉米 | 8132 SN | 8132 SW | 8132 SB | 8132 SS | 8132 SA | 8132 SJ | 8132 SM |
| 糯玉米 | 8132 WN | 8132 WW | 8132 WB | 8132 WS | 8132 WA | 8132 WJ | 8132 WM |
| 甜加糯玉米 | 8132 AN | 8132 AW | 8132 AB | 8132 AS | 8132 AA | 8132 AJ | 8132 AM |
| 混合型玉米 | 8132 MN | 8132 MW | 8132 MB | 8132 MS | 8132 MA | 8132 MJ | 8132 MM |
| 整粒玉米罐头 | 甜玉米 | 8133 SN | 8133 SW | 8133 SB | 8133 SS | 8133 SA | 8133 SJ | 8133 SM |
| 糯玉米 | 8133 WN | 8132 WW | 8132 WB | 8132 WS | 8132 WA | 8132 WJ | 8132 WM |
| 甜加糯玉米 | 8133 AN | 8132 AW | 8132 AB | 8132 AS | 8132 AA | 8132 AJ | 8132 AM |
| 混合型玉米 | 8133 MN | 8132 MW | 8132 MB | 8132 MS | 8132 MA | 8132 MJ | 8132 MM |
| 糊状玉米罐头 | 甜玉米 | 8134 SN | - | 8134 SB | 8134 SS | 8134 SA | 8134 SJ | 8134 SM |
| 糯玉米 | 8134 WN | - | 8132 WB | 8132 WS | 8132 WA | 8132 WJ | 8132 WM |
| 甜加糯玉米 | 8134 AN | - | 8132 AB | 8132 AS | 8132 AA | 8132 AJ | 8132 AM |
| 混合型玉米 | 8134 MN | - | 8132 MB | 8132 MS | 8132 MA | 8132 MJ | 8132 MM |

* 1. 技术要求
		1. 原辅材料
			1. 籽粒玉米和鲜食玉米

应符合NY/T 523的要求。

* + - 1. 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

* + - 1. 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

* + - 1. 果葡糖浆

应符合GB/T 20882.4的要求。

* + - 1. 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

* + - 1. 液体糖

应符合QB/T 4093的要求。

* + - 1. 浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）

应符合GB/T 31121的要求。

* + - 1. 果蔬发酵汁

应符合QB/T 5356的要求。

* + - 1. 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

* + 1. 感官要求

应符合表2的规定。

表2　感官要求

| 项 目 | 感官要求 |
| --- | --- |
| 整穗/段装玉米罐头 | 整粒玉米罐头 | 糊状玉米罐头 |
| 色泽 | 呈该类别玉米罐头应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有该类别玉米罐头应有的滋味、气味，无不良气味和异味 |
| 组织形态 | 固形物 | 籽粒比较整齐，软硬适度；玉米轴芯无昆虫；每200 g固形物，玉米轴碎片总体积应≤1 cm3，玉米苞叶碎片总面积应≤5 cm2，玉米花丝每根不应长于180 mm，瑕疵籽粒总数不应多于7个 | 籽粒比较整齐，软硬适度；每400 g固形物，玉米轴碎片总体积≤1 cm3，玉米苞叶碎片总面积≤5 cm2，玉米花丝数目≤10根且每根不得长于80 mm，瑕疵籽粒不得多于7个 | 具有半片或细碎的玉米粒，内容物呈糊浆状，稠度较均匀，软硬适度，长期贮存不分层；每600 g固形物，玉米轴碎片总体积≤1 cm3，玉米苞叶碎片总面积≤5 cm2，玉米花丝数目≤10根且每根不得长于50 mm，瑕疵籽粒不得多于10个 |
| 汤汁a | 汤汁细腻均匀，混合型汤汁静置后可有少量微粒沉淀 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |
| a无水型原味玉米罐头除外。 |

* + 1. 理化指标

应符合表3的规定

表3　理化指标

| 项 目 | 理化指标 |
| --- | --- |
| 整穗/段装玉米罐头 | 整粒玉米罐头 | 糊状玉米罐头 |
| 固形物含量a，% ≥ | 90 |  55 | - |
| 净含量 | 应符合相关标准和规定，每批产品平均净含量不低于标示值 |
| a 无水型原味玉米罐头除外。 |

* 1. 试验方法
		1. 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

* + 1. 理化指标
			1. 净含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

* + - 1. 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

* 1. 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量为出厂检验必检项目。

* 1. 包装、标志、运输和贮存
		1. 应符合QB/T 4631的有关规定。
		2. 产品的标签应符合相关标准要求，鼓励标明产品类别，可按玉米形态、玉米种类、调味方式和所用汤汁不同作相应标示，如“清水型段装甜鲜食玉米”或“原味段装糯玉米”。
		3. 软包装玉米罐头的包装应具有高阻隔性，并符合QB/T 5540和QB/T 5605的有关规定。金属包装应符合GB/T 14251的有关规定。

