



中华人民共和国国家标准

GB/T 22369—2008

甜 玉 米 罐 头

Canned sweet corn

(CODEX STAN 18—1981, NEQ)

2008-09-10 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准对应于 CAC CODEX STAN 18—1981《甜玉米罐头》，与 CAC CODEX STAN 18—1981 的一致性程度为非等效。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院、吉林祥裕食品有限公司、广东甘竹罐头有限公司、吉林吉美食品有限公司。

本标准主要起草人：梁仲康、陈翠琴、林海、曹树森、涂顺明、仇凯。

甜 玉 米 罐 头

1 范围

本标准规定了甜玉米罐头的产品分类及代号、技术要求、检验方法、检验规则、标签以及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于甜玉米罐头的生产、销售和监督检查。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

NY/T 523 甜玉米

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

定量包装商品计量监督管理办法(中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

整粒甜玉米罐头 **canned sweet corn**

以符合玉米(*Zea mays* L.)特性的干净、饱满的甜玉米粒作为原料,以水、氯化钠等为辅料,经预处理、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐头食品。

3.2

糊状甜玉米罐头 **canned cream style sweet corn**

以部分整粒和半粒的甜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头食品。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

按颗粒形态分为整粒甜玉米罐头和糊状甜玉米罐头。

4.2 产品代号

4.2.1 整粒甜玉米罐头,产品代号为 813。

4.2.2 糊状甜玉米罐头,产品代号为 813 1。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 甜玉米

应符合 NY/T 523 的要求。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

5.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.4 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

5.1.6 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 整粒甜玉米罐头产品的感官要求应符合表 1 的要求。

表 1

项 目	优 级 品	一 级 品
色泽	呈金黄色或白色,色泽均匀一致	
滋味、气味	具有甜玉米特有的滋味、气味,无不良气味和异味	
组织形态	品种特征颜色非常均匀,籽粒切削很整齐,软硬适度,汤汁清晰,有少量玉米浆汁	品种特性颜色比较均匀,籽粒切削比较整齐,软硬较适度,汤汁较清晰或略显混浊,有一定量玉米浆汁

5.2.2 糊状甜玉米罐头产品的感官要求应符合表 2 的要求。

表 2

项 目	优 级 品	一 级 品
色泽	呈金黄色或白色,色泽均匀一致	
滋味、气味	具有甜玉米特有的滋味、气味,无不良气味和异味	
组织形态	具有半片或细碎的玉米粒,内容物呈糊浆状,稠度均匀,软硬适度,允许有微量胚芽,长期贮存不分层、无水分析出	具有半片或细碎的玉米粒,内容物呈糊浆状,稠度较均匀,软硬较适度,允许有少量胚芽,长期贮存不分层、无水分析出

5.3 理化要求

5.3.1 净含量

产品的净含量应符合中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.3.2 固形物含量

整粒甜玉米罐头的固形物含量不得低于 55%。

5.3.3 可溶性固形物含量(汤汁)

产品的可溶性固形物含量按折光计,整粒甜玉米罐头不得低于5%,糊状甜玉米罐头为7%~12%。

5.3.4 氯化钠含量

产品的氯化钠含量为不高于1.0%。

5.4 锡、总砷、铅的限量

应符合 GB 11671 的规定。

5.5 微生物指标

产品的微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 产品缺陷

5.6.1 产品缺陷限量指标不低于表3的规定。

表 3

项 目	整粒甜玉米罐头(每罐 400 g 固形物)	糊状甜玉米罐头(每罐 600 g 总内容物)
玉米棒碎片 ≤	1 cm ³	1 cm ³
玉米苞叶碎片 ≤	7 cm ²	7 cm ²
带瑕疵的玉米粒	褐色粒玉米碎片和黑色粒玉米碎片不得多于 7 粒,但严重损伤的不得多于 5 粒	褐色粒玉米碎片和黑色粒玉米碎片不得多于 10 粒,但严重损伤的不得多于 5 粒
玉米穗丝	每 28 g 固形物中,不得长于 180 mm	每 28 g 固形物中,不得长于 150 mm

5.6.2 产品的感官要求和理化要求如不符合技术要求,应记作缺陷。缺陷按表4分类。

表 4

项 目	缺 陷
严重缺陷	有明显异味; 硫化铁明显污染内容物; 有有害物质,如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑
一般缺陷	有一般极少杂质,如棉线、合成纤维丝等; 净含量超过允许负偏差; 感官要求有数量限制的指标超标; 固形物含量超过允许负偏差; 产品缺陷限量指标超过允许值

6 检验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.4 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.5 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

GB/T 22369—2008**6.6 锡、总砷、铅的限量**

按照 GB 11671 规定的方法测定。

6.7 微生物指标

按照 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

7 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、可溶性固形物含量、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签

8.1 应符合 GB 7718 的有关规定。

8.2 标签上应标明固形物含量(以克计)。罐头固形物含量在 245 g 以下的允许偏差为 $\pm 11\%$,固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为 $\pm 8.9\%$,固形物含量在 1 600 g 以上的允许偏差为 $\pm 4\%$ 。每批产品平均固形物含量不低于标示值。

9 包装、运输和贮存

应符合 QB/T 3600 的有关规定。
