



中华人民共和国国家标准

GB/T 22369—××××

代替 GB/T 22369—2008

玉米罐头质量通则

General quality requirements for canned corn

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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：

- a) 更改了标准适用范围(见第 1 章,2008 年版的第 1 章)；
- b) 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，删除了“整粒甜玉米罐头”和“糊状甜玉米罐头”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)；
- c) 增加了不同产品形态和不同玉米种类的产品类型(见 4.1,2008 年版的 4.1)；
- d) 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)；
- e) 更改了原辅材料要求(见 5.1,2008 年版的 5.1)；
- f) 更改了感官要求，仅对整穗/段装玉米罐头进行产品分级(见 5.2,2008 年版的 5.2)；
- g) 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 5.6)；
- h) 更改了理化指标，包括固形物含量要求和净含量要求(见 5.3 和 5.4,2008 年版的 5.3.1 和 5.3.2)；
- i) 删除了可溶性固形物含量和氯化钠含量的要求，锂、总砷、铅的限量和微生物指标(见 2008 年版的 5.3.3、5.3.4、5.4 和 5.5)；
- j) 删除了可溶性固形物含量和氯化钠检验方法，锂、总砷、铅的限量检验方法和微生物指标检验方法(见 2008 年版的 6.5、6.6 和 6.7)；
- k) 更改了标签、包装、标志、运输和贮存要求(见第 8 章,2008 年版的第 8 章、第 9 章)。

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：黑龙江北纬四十七绿色有机食品有限公司、南宁海关技术中心、青岛开创食品有限责任公司、吉林德乐农业开发有限公司、漳州市陈字贸易有限公司、吉美食品(辽宁)有限公司、河北鹏达食品有限公司、长春率鲜达食品科技有限公司、广东甘竹罐头有限公司、四川美宁食品有限公司、中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司。

本文件主要起草人：宋雪娜、赵永锋、罗运红、李德乐、陈俊兴、曹树森、魏鲲、张玲玲、林海、罗兆飞、郭中华、吴治材、刘有千、晁曦、仇凯、东思源、王雪、董政伟、甄兴辉、张恩超、翟曼、谢雯。

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

本文件规定了玉米罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标签、包装、标志、运输和贮存的内容,描述了相应的试验方法,并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。

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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- 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 4631 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 5605 罐藏食品复合塑料容器用高阻隔性盖膜

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。

3.2

籽粒玉米 grain maize

完全成熟的干籽粒玉米果穗。

3.3

玉米罐头 canned corn

以新鲜和(或)冷藏和(或)冷冻的鲜食玉米(3.1)和(或)籽粒玉米(3.2)为主要原料,添加或不添加辅料,经加工制成的罐藏食品。

3.4

玉米轴 corn cob

玉米芯

玉米果穗去籽脱粒后的穗轴。

注:玉米轴包括其内部材质较软的轴芯。

3.5

串粉粒 mixed pollen kernels

因不同品种间花粉异交导致果穗上呈现出与相应品种性状不同的籽粒。

3.6

瑕疵籽粒 blemished kernels

受到病虫害侵蚀和(或)外力损伤等导致异常颜色的籽粒以及串粉粒(3.5)。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按产品形态分类

按产品形态不同分为：

- 整穗装/段装玉米罐头：鲜食玉米经修整后，以切断或不切断的果穗作为主要原料；
- 玉米粒罐头：以鲜食玉米粒作为主要原料；
- 糊状玉米罐头：以部分整粒和(或)非整粒的新鲜和(或)冷藏和(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，加入或不加入玉米粒浆液或用其他辅料制成的糊状半流体。

4.1.2 按玉米种类不同分类

按玉米种类不同分为：

- 甜玉米罐头：以符合甜玉米特性的玉米果穗或玉米粒作为原料；
- 糯玉米罐头：以符合糯玉米特性的玉米果穗或玉米粒作为原料；
- 甜加糯玉米罐头：以符合甜加糯玉米特性的玉米果穗或玉米粒作为原料；
- 混合型玉米罐头：以两种或两种以上符合鲜食玉米和(或)籽粒玉米特性的玉米果穗或玉米粒作为原料。

4.2 产品代号

宜参照附录 A 进行标示，如附录 A 中未提及的产品代号则参照 GB/T 41900 的编号规则进行编号。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 籽粒玉米和鲜食玉米

应符合 NY/T 523 的要求。可采用罐装籽粒玉米和罐装鲜食玉米作为原料，罐装籽粒玉米和罐装鲜食玉米应符合本文件的质量要求。

5.1.2 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 整穗装/段装玉米罐头

应符合表 1 的规定。

表 1 整穗装/段装玉米罐头感官要求

| 项目 | | 要求 | | |
|-------|-----|---|---|---|
| | | 优级品 | 一级品 | 二级品 |
| 色泽 | | 呈该类别玉米罐头应有的色泽,固形物光泽明显 | 呈该类别玉米罐头应有的色泽,固形物有光泽 | 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;甜玉米、糯玉米和甜加糯玉米咀嚼时分别有浓郁的甜香味、糯香味和糯甜香味 | 具有该类别玉米罐头应有的滋味、气味,无不良气味和异味;甜玉米、糯玉米和甜加糯玉米咀嚼时分别有甜香味、糯香味和糯甜香味 | 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 | 籽粒整齐,排列直,穗型正,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 $\leq 1 \text{ cm}^3$,玉米苞叶碎片总面积 $\leq 3 \text{ cm}^2$,玉米花丝(玉米须)每根长度 $\leq 120 \text{ mm}$,瑕疵籽粒总数 ≤ 3 个 | 籽粒比较整齐,排列较直,穗型较正,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 $\leq 1 \text{ cm}^3$,玉米苞叶碎片总面积 $\leq 4 \text{ cm}^2$,玉米花丝(玉米须)每根长度 $\leq 150 \text{ mm}$,瑕疵籽粒总数 ≤ 5 个 | 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 $\leq 1 \text{ cm}^3$,玉米苞叶碎片总面积 $\leq 5 \text{ cm}^2$,玉米花丝(玉米须)每根长度 $\leq 180 \text{ mm}$,瑕疵籽粒总数 ≤ 7 个 |
| | 汤汁 | 有汤汁的产品,汤汁细腻均匀,混合型玉米罐头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 | | |

5.2.2 玉米粒罐头和糊状玉米罐头

应符合表 2 的规定。

表 2 玉米粒罐头和糊状玉米罐头感官要求

| 项目 | | 要求 | |
|-------|-----|---|---|
| | | 玉米粒罐头 | 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;每 400 g 固形物,玉米轴碎片总体积 $\leq 1 \text{ cm}^3$,玉米苞叶碎片总面积 $\leq 5 \text{ cm}^2$,玉米花丝(玉米须)数目 ≤ 10 根且每根长度 $\leq 80 \text{ mm}$,瑕疵籽粒总数 ≤ 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 $\leq 1 \text{ cm}^3$,玉米苞叶碎片总面积 $\leq 5 \text{ cm}^2$,玉米花丝(玉米须)数目 ≤ 10 根且每根长度 $\leq 50 \text{ mm}$,瑕疵籽粒总数 ≤ 10 个 |
| | 汤汁 | 有汤汁的产品,汤汁细腻均匀,混合型玉米罐头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 | |

5.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项目 | 要求 | | | |
|----------------|------------|-------|-----|--------|
| | 整穗装/段装玉米罐头 | 玉米粒罐头 | | 糊状玉米罐头 |
| | | 优级品 | 一级品 | |
| 固形物含量/% \geq | — | 61 | 55 | — |

5.4 净含量

应符合相应标准和规定,每批产品平均净含量应不低于标示值。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 10786 规定的方法检验。其中玉米轴碎片、苞叶碎片和花丝的检验方法为:将试样中的所有玉米轴碎片、苞叶碎片、花丝置于洁净的白瓷盘中,将其中的玉米轴碎片沥水后放入最小刻度 0.1 mL 的含水量筒中,以水体积增加作为玉米轴碎片的总体积;将苞叶摊开平整后使用刻度 1 mm 的坐标纸测量其总面积;将花丝轻微拉直测量其长度。

6.2 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 GB/T 10786 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(仅适用于玉米粒罐头)为出厂检验项目。

8 标签、包装、标志、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合相关标准要求,应标示产品类别,宜按玉米形态、玉米种类、调味方式和所用汤汁不同作相应标示,如“甜玉米(段装)”或“段装甜玉米”或“甜玉米段”。

8.2 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 的规定。金属包装应符合 GB/T 14251 的规定。

8.3 包装、标志、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的规定。

附 录 A
(资料性)
玉米罐头产品代号

玉米罐头产品代号见表 A.1。

表 A.1 玉米罐头产品代号

| 项目 | 产品代号 | | | |
|---------|--------|--------|--------|--------|
| | 甜玉米 | 糯玉米 | 甜加糯玉米 | 混合型玉米 |
| 整穗装玉米罐头 | 8131 S | 8131 W | 8131 P | 8131 M |
| 段装玉米罐头 | 8132 S | 8132 W | 8132 P | 8132 M |
| 玉米粒罐头 | 8133 S | 8133 W | 8133 P | 8133 M |
| 糊状玉米罐头 | 8134 S | 8134 W | 8134 P | 8134 M |

GB/T 22369—××××

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-