

ICS 67.060
CCS B 22

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 9—2022

"吉致吉品"鲜食玉米

“Jizhijipin”- fresh corn

2022-08-30 发布

2022-09-01 实施

吉林省品牌建设促进会 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。

请注意本文件的某些内容可能会涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省粮油卫生检验监测站、吉林省粮食行业协会、吉林省产品质量监督检验院、榆树市鲜食玉米产业协会、长春市标准研究院、洮南市产品质量计量检测中心、吉林省农嫂食品有限公司、吉林省陆路雪食品有限公司。

本文件主要起草人：史玮、郭晓君、石家源、颜庭辉、周兰影、何博、安明礼、王丹、王文东、隋书侠、刘友刚、胡长明、刘水。

引　　言

吉林省位于北纬41° 和46° 之间，地处世界三大“黄金玉米带”之一，是全国鲜食玉米开发最早的省份。得益于耕层深厚、有机质含量高的土壤特性和日照时间长、昼夜温差大、积温充足、雨热同季的气候特点，吉林省黑土地上产出的鲜食玉米营养和糖分得到了充分的积累，营养丰富，口感香甜。

作为吉林省农业的黄金名片，“吉林鲜食玉米”的影响力、市场认可度和美誉度也在不断扩大和显著提升，充分彰显着吉林省农产品品牌的特色和魅力。

“吉致吉品”鲜食玉米团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装上使用“吉致吉品”品牌标识，推动更多的人认识和了解吉林省的优质农产品，树立“吉致吉品”农产品高品质形象。

"吉致吉品"鲜食玉米

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”鲜食玉米的分类、技术要求、净含量、检验规则、标签标识、包装、储存和运输、保质期和追溯的要求。

本文件适用于“吉致吉品”鲜食玉米的生产经营活动。

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 191 包装储运图示标志
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7098—2015 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
- LS/T 3110—2017 中国好粮油 食用玉米

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

适宜采收期的鲜玉米穗，其中甜玉米在玉米籽粒乳熟期采收，糯玉米及甜加糯玉米在玉米籽粒乳熟末期至蜡熟初期采收。

3.2

“吉致吉品”鲜食玉米 “jizhipipin” -fresh corn

获得“吉致吉品”标志的鲜食玉米。

3.3

商业无菌 commercial sterility

罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

[来源：GB 7098—2015，2.3]

3.4

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（PN）表示。

[来源：LS/T 3110—2017，3.3]

4 分类

4.1 按品种类型分为糯玉米、甜玉米、甜加糯玉米。

4.2 按包装类型分为真空包装玉米、速冻包装玉米。

5 技术要求**5.1 原料和配料**

5.1.1 应选用吉林省境内种植的新鲜玉米。

5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 规定。

5.1.3 生产用盐应符合 GB/T 5461 规定。

5.1.4 不应使用食品添加剂。

5.2 感官

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	该品种固有颜色，色泽均匀	GB/T 5492
气味	该品种固有的气味、无异味	
包装	包装完好、无破损、真空包装无涨袋	将样品放在散射光下，仔细观察。
外观形态	籽粒饱满、无破损、无缺陷、无虫蚀、无生霉	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 质量

5.3.1 玉米穗应符合表 2 的规定。

表2 玉米穗质量要求

项目	糯玉米	甜玉米	甜加糯玉米	检验方法
长度	整穗，cm >	10		沿玉米穗纵轴方向紧靠直尺（分度值为 1 mm），测量其长度，双试验结果取平均值。
	切段穗，cm	3 ~ 10		
品尝评分，分	>	85		附录A
直链淀粉（占淀粉总量），% ≤	5.0	—	10.0	NY/T 55
可溶性糖，%	≥	—	8.0	NY/T 523

5.3.2 玉米粒应符合表 3 的规定。

表3 玉米粒质量要求

项 目	糯玉米	甜玉米	甜加糯玉米	检验方法
带瑕疵的玉米粒, 粒/200g	褐色粒玉米碎片和黑色粒玉米碎片不得多于3粒, 但严重损伤的不得多于2粒			将样品放在散射光下, 仔细观察。
品尝评分, 分 >	85			附录A
直链淀粉(占淀粉总量), % ≤	5.0	—	10.0	NY/T 55
可溶性糖, % ≥	—	8.0	—	NY/T 523

5.4 食品安全指标

- 5.4.1 真菌毒素限量按 GB 2761 规定执行。
- 5.4.2 污染物限量按 GB 2762 规定执行。
- 5.4.3 农药最大残留限量按 GB 2763 规定执行。
- 5.4.4 安全指数(PN)按 LS/T 3110 规定执行。

5.5 微生物限量

- 5.5.1 速冻包装应符合 GB 19295 的规定。
- 5.5.2 真空包装商业无菌应符合 GB 7098—2015 中 3.5.1 的规定。

6 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

- 7.1 托样、分样按 GB/T 5491 规定执行。
- 7.2 检验一般规则按 GB/T 5490 规定执行。
- 7.3 产品应逐批检验合格方能出厂, 出厂检验应符合下列要求:
 - a) 真空包装出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、商业无菌;
 - b) 速冻包装出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。
- 7.4 型式检验应符合下列要求:
 - a) 型式检验项目包括第 5 章中的全部项目;
 - b) 正常保质期内进行一次型式检验;
 - c) 遇有下列情况时也应进行型式检验:
 - 1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
 - 2) 原辅料质量出现大的波动时;
 - 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 - 4) 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.5 同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。
- 7.6 按下列判定规则进行:
 - a) 检验的项目全部合格, 则该批产品判为合格产品;
 - b) 凡检验不合格的项目, 应加倍取样进行复检, 如仍不合格, 则判定该项目不合格;
 - c) 符合安全指数要求, 则该批产品判为合格产品。

8 标签标识

- 8.1 包装标签应符合 GB 7718 的规定, 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.2 获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

- 9.1.1 销售包装应符合 GB 23350 的规定。
- 9.1.2 内包装应符合 GB 4806.1 和 GB 9683 的规定。
- 9.1.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。
- 9.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 储存

应储存在清洁、无异味、温度湿度适宜的仓库或环境内，并注意防虫、防鼠、防鸟、防晒、防雨淋，不应与有毒有害物质或可能引起不良气味的物质混存。速冻包装应在 -18 ℃ 以下保存。

9.3 运输

- 9.3.1 应使用符合卫生和质量要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。
- 9.3.2 速冻玉米运输过程中温度应控制在 -18 ℃ 以下。

10 保质期

真空包装在常温下不少于12个月，速冻包装在 -18 ℃ 不少于 18 个月。

11 追溯

应有鲜食玉米原料和产品的追溯信息，宜将玉米产地信息、农事操作、检测报告、生产过程等内容录入“国家农产品质量安全追溯管理信息平台”，追溯信息示例见附录 B。

附录 A
(规范性)
鲜食玉米蒸煮品评试验方法

A.1 原理

对鲜食玉米样品进行感官评定后,再进行蒸煮品评,用感官品评其气味、色泽、甜度/糯性/糯甜性、适口性、滋味等,结果用品尝评分表示。

A.2 仪器和设备

蒸锅、电磁炉、切刀、计时器。

A.3 感官评定

A.3.1 品评人员按 GB/T 20570 的规定选出,品评前 1 h 不吸烟、不吃东西,但可以喝水;品评期间具有正常的生理状态,不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

A.3.2 随机抽取具有代表性的鲜食玉米 5 穗~10 穗、玉米粒 200 g,在符合品评试验条件的实验室内,对其包装、色泽、气味、外观形态、杂质进行感官检验。

A.4 蒸煮品评

A.4.1 蒸煮

将每个样品放入单独的蒸锅蒸屉内,盖上锅盖加热至水沸腾后,开始计时。

- a) 真空包装甜玉米蒸煮 1 min~5 min, 真空包装糯玉米或甜加糯玉米蒸煮 10 min~15 min;
- b) 速冻包装甜玉米蒸煮 10 min~15 min, 速冻包装糯玉米或甜加糯玉米蒸煮 20 min~25 min。

A.4.2 品评

每次品评需将制成的试样依次放入各自的白瓷盘上,趁热嗅其气味、观察色泽,品尝甜度/糯性/糯甜性、脆嫩性/柔嫩性、皮的薄厚、滋味等。

A.5 结果表示

评定结果按总分的算术平均值计,精确至整数位。蒸煮品质评分表见表 A.1~表 A.3。

表A.1 甜玉米蒸煮品质评分表

项目		评分标准
气味 (10 分)		清香气味, 香气明显 (9 分~10 分); 清香气味, 香气不明显 (6 分~8 分); 无香味 (0 分~5 分)
色泽 (10 分)		正常有光泽 (9 分~10 分); 发灰发暗 (6 分~8 分); 严重发灰发暗 (0 分~5 分)
甜度 (30 分)		甜味明显 (28 分~30 分); 甜味不明显 (18 分~27 分); 基本无甜味 (0 分~17 分)
适口性 (35 分)	皮的薄厚 (20 分)	籽粒皮薄无渣 (18 分~20 分)、籽粒皮较厚有渣不明显 (12 分~17 分)、籽粒皮厚渣感明显 (0 分~11 分)
	脆嫩性 (15 分)	脆爽鲜嫩 (13 分~15 分); 脆爽鲜嫩感不明显 (9 分~12 分); 脆爽鲜嫩感较差 (0 分~8 分)
滋味 (15 分)		咀嚼时香甜味浓郁 (13 分~15 分); 咀嚼时香甜味较淡 (9 分~12 分); 咀嚼时基本无香甜味 (0 分~8 分)

表A.2 糯玉米蒸煮品质评分表

项目		评分标准
气味 (10 分)		清香气味, 香气明显 (9 分~10 分) ; 清香气味, 香气不明显 (6 分~8 分) ; 无香味 (0 分~5 分)
色泽 (10 分)		正常有光泽 (9 分~10 分) ; 稍发灰发暗 (6 分~8 分) ; 严重发灰发暗 (0 分~5 分)
糯性 (30 分)		糯性明显 (28 分~30 分) ; 糯性中等 (18 分~27 分) ; 糯性差 (0 分~17 分)
适口性 (35 分)	皮的薄厚 (20 分)	籽粒皮薄无渣 (18 分~20 分) ; 籽粒皮较厚有渣不明显 (12 分~17 分) ; 籽粒皮厚渣感明显 (0 分~11 分)
	柔嫩性 (15 分)	柔滑、柔嫩度好, 软硬适当 (13 分~15 分) ; 柔滑感减弱、柔嫩度稍差, 稍软或稍硬 (9 分~12 分) ; 籽粒过嫩或过硬 (0 分~8 分)
滋味 (15 分)		咀嚼时糯玉米味浓郁 (13 分~15 分) ; 咀嚼时糯玉米味较淡 (9 分~12 分) ; 咀嚼时基本无糯玉米味 (0 分~8 分)

表A.3 甜加糯玉米蒸煮品质评分表

项目		评分标准
气味 (10 分)		清香气味, 香气明显 (9 分~10 分) ; 清香气味, 香气不明显 (6 分~8 分) ; 无香味 (0 分~5 分)
色泽 (10 分)		正常有光泽 (9 分~10 分) ; 稍发灰发暗 (6 分~8 分) ; 严重发灰发暗 (0 分~5 分)
甜糯性 (30 分)		糯性甜味明显 (28 分~30 分) ; 糯性甜味不明显 (18 分~27 分) ; 基本无糯性无甜味 (0 分~17 分)
适口性 (35 分)	皮的薄厚 (20 分)	籽粒皮薄无渣 (18 分~20 分) 、籽粒皮较厚有渣不明显 (12 分~17 分) 、籽粒皮厚渣感明显 (0 分~12 分)
	柔嫩性 (15 分)	柔滑、软硬适当 (13 分~15 分) ; 柔滑感、软硬度稍差 (9 分~12 分) ; 籽粒过软或过硬 (0 分~8 分)
滋味 (15 分)		咀嚼时糯玉米和甜香味浓郁 (13 分~15 分) ; 咀嚼时糯玉米和甜香味较淡 (9 分~12 分) ; 咀嚼时基本无糯玉米和甜香味 (0 分~8 分)

附录 B
(资料性)
鲜食玉米追溯信息

鲜食玉米追溯信息项见表 B. 1。

表B. 1 鲜食玉米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	××××年××月××日收获。
	储存方式	××仓型, 储存条件(常温、低温、准低温)。
鲜食玉米产品信息	生产日期	××年××月××日。
	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路, 常温或冷链。
	检测报告	第三方机构出具的报告。
其他信息	(可选)	反映鲜食玉米质量的其他信息。