

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.26—2023

“蒙”字标农产品认证要求 河套鲜食玉米

“Nei Meng Gu Brand”certification requirements of agricultural products—Hetao
fresh corn

2023 - 07 - 27 发布

2023 - 07 - 27 实施

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古巴彦绿业实业（集团）有限公司。

本文件主要起草人：王斌、张琦、李文洁、苏布道、宋国栋、刘晓宇、刘柱、党智巍、李夏伟、冯芳慧、乔丽莎、袁懿凡、王晓宇、李彦男、张洁。

“蒙”字标农产品认证要求 河套鲜食玉米

1 范围

本文件规定了河套鲜食玉米“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于河套鲜食玉米“蒙”字标认证和监督管理。

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 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品农药使用准则
- NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

河套鲜食玉米 Hetao fresh corn

适宜于巴彦淖尔市气候特征和土壤类型种植的符合本文件要求的鲜食玉米，包括甜玉米、糯玉米和甜加糯玉米。

3.2

真空包装玉米穗 vacuum-packed fresh table corn

用新鲜的玉米穗，经剥皮、挑选、整形、清洗、二次挑选、袋装、真空封口、杀菌等工艺制成的鲜食玉米。

3.3

真空包装玉米粒 vacuum-packed fresh table niblet

用新鲜的玉米穗，经剥皮、挑选、削腐、切粒、清洗筛选、挑粒、称量装袋、充氮、真空封口、杀菌等工艺制成的鲜食玉米。

3.4

速冻包装玉米穗 froze packed fresh corn

用新鲜的玉米穗，经剥皮、挑选、整形、熟制、冷却、速冻、袋装等工艺制成的鲜食玉米。

3.5

速冻包装玉米粒 frozen packed fresh niblet

用新鲜的玉米穗，经剥皮、挑选、脱粒、清洗、熟制、冷却、速冻、挑粒、包装等工艺制成的鲜食玉米。

3.6

锁鲜 look fresh

从采收、运输、清洗、高温灭菌保鲜的过程，包括采收锁鲜和加工锁鲜两个阶段。

4 认证要求

4.1 产品类型

本文件认证产品按品质类型分为甜玉米、糯玉米、甜加糯玉米。按包装和储存分为真空包装玉米和速冻包装玉米。

4.2 地域要求

内蒙古自治区巴彦淖尔市境内无污染和生态良好以及适宜种植鲜食玉米的地区。

4.3 产地环境要求

应符合NY/T 391的规定。

4.4 生产要求

4.4.1 品种要求

通过审定或引种备案登记的适宜巴彦淖尔生态区种植的鲜食玉米品种，种子质量应符合GB 4404.1的规定。

4.4.2 种植要求

4.4.2.1 种子处理

种子进行包衣处理，包衣剂应符合NY/T 393的规定。

4.4.2.2 选地

选择地势平坦、土壤肥沃、土层深厚、排灌方便的地块，合理轮作。

4.4.2.3 增施有机肥

应增施有机肥作为基肥，施用量 $1500\text{kg}/667\text{m}^2\sim 2500\text{kg}/667\text{m}^2$ ，

4.4.2.4 整地

播种前要进行深耕整地，使耕层土壤深、松、平、细。

4.4.2.5 播种时间

根据企业产能和实际气候情况采用分期播种，地温稳定在10℃以上，即可播种。采用地膜覆盖可提前7 d左右播种。

4.4.2.6 种植密度

根据品种的特性确定种植密度，一般种植密度3000株/667m²~5000株/667m²左右。

4.4.2.7 病虫害防治

4.4.2.7.1 根据田间病虫害发生的实际情况选用农药，农药应符合NY/T 393 A级的规定。

4.4.2.7.2 根据田间草害发生的实际情况选用除草剂，除草剂应符合NY/T 393 A的规定。

4.4.2.8 原料采收、贮存、运输要求

4.4.2.8.1 甜玉米在吐丝后21 d~25 d，甜加糯玉米、糯玉米在吐丝后24 d~28 d适时采收。果穗苞叶青绿，包裹较紧，花丝枯萎转至深褐色，籽粒体积膨大至最大值，挤压籽粒有乳浆流出为采收标准。

4.4.2.8.2 收获时不可地面堆放，收获的果穗按品种要采收，防止混杂。

4.4.2.8.3 采收锁鲜：采收至运输到加工企业应在1.5 h之内完成。

4.4.2.8.4 运输车内果穗的堆放厚度不应超过1 m。

4.5 加工要求

4.5.1 原料要求

应选用具有特有滋味、籽粒饱满、无虫蚀、无霉变、无损伤的鲜食玉米，并符合NY/T 523的规定。

4.5.2 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.5.3 加工用水要求

应符合GB 5749的规定。

4.5.4 加工工艺

4.5.4.1 加工时间

加工锁鲜应在1.5h内完成。

4.5.4.2 真空包装甜（糯）玉米穗加工工艺

真空包装甜（糯）玉米穗工艺流程图如图1所示。

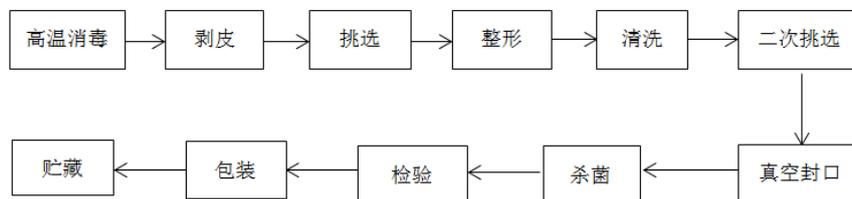


图1 真空包装甜（糯）玉米穗加工工艺流程图

4.5.4.3 真空包装甜（糯）玉米粒加工工艺

真空包装甜（糯）玉米粒工艺流程图如图2所示。

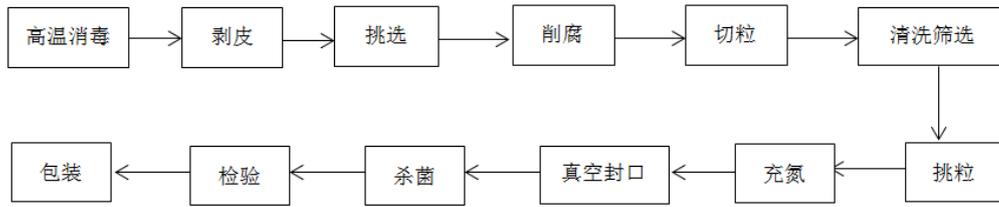


图2 真空包装甜（糯）玉米粒加工工艺流程图

4.5.4.4 速冻包装玉米穗加工工艺

速冻包装玉米穗工艺流程图如图3所示。

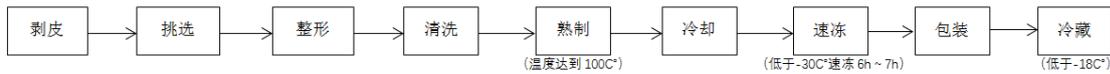


图3 速冻包装玉米穗加工工艺流程图

4.5.4.5 速冻包装玉米粒加工

速冻包装玉米粒工艺流程图如图4所示。

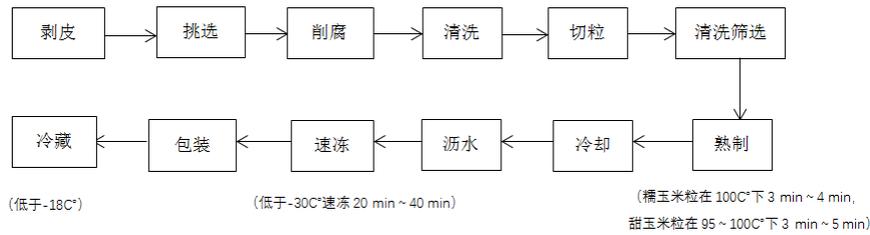


图4 速冻包装玉米粒加工工艺流程图

4.6 质量要求

4.6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	该品种固有颜色，色泽均匀	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白磁盘中，采用目测、鼻嗅、品尝的方法测定
气味	该产品固有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
外观形态	籽粒饱满、基本无缺陷、无虫蚀、生霉、失落粒	
包装	包装完好、无破损、真空包装无涨袋	

4.6.2 鲜食玉米穗理化指标

应符合表2的规定。

表2 玉米穗理化指标

项目		甜玉米	糯玉米	甜加糯玉米	检验方法
长度	整穗 (cm)	≥13			沿玉米穗众轴方向测定其最大直径，精确到1mm
	切断 (cm)	3~13			
品质评分 (分)		≥85			NY/T 523 附录B

表2 玉米穗理化指标（续）

项目	甜玉米	糯玉米	甜加糯玉米	检验方法
直链淀粉（占淀粉总量）（%）	—	≤5.0	≤10.0	NY/T 55
可溶性糖（%）	≥6.0	—	—	GB 5009.8
注：质量指标检验样品需在适宜采收期内，品质评分需在采样后6h内完成。				

4.6.3 鲜食玉米粒理化指标

应符合表3的规定。

表3 玉米粒理化指标

项目	甜玉米	糯玉米	甜加糯玉米	检测方法
品质评分（分）	≥85			NY/T 523 附录B
直链淀粉（占淀粉总量）（%）	—	≤5.0	≤10.0	NY/T 55
可溶性糖（%）	≥6.0	—	—	GB 5009.8
带瑕疵的玉米粒（粒/200g）	褐色粒玉米碎片和黑色粒玉米碎片≤3粒，但严重损伤的≤2粒			鲜穗取样放于洁净台面上，采用目测方法测定

4.6.4 营养指标

应符合表4的规定。

表4 营养指标

项目	指标			检测方法
	甜玉米	糯玉米	甜加糯玉米	
蛋白质（g/100g）	≥4.5			GB 5009.5
赖氨酸（mg/100g）	≥140			GB 5009.124

4.6.5 污染物限量

应符合GB 2762和表5的规定。

表5 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅（mg/kg）	≤0.15	GB 5009.12

4.6.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6.7 农药最大残留

应符合GB 2763的规定，检测项目为种植过程中记录使用的和发现使用的农药品种。

4.6.8 微生物限量

4.6.8.1 速冻包装鲜食玉米微生物限量应符合表6的规定。

4.6.8.2 真空包装鲜食玉米商业无菌应符合GB 7098的规定。

表6 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落指数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3-2016 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10-2016 平板计数法
沙氏门菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.7 包装、标志与标识

4.7.1 包装要求

- 4.7.1.1 包装选用食品级蒸煮塑料袋包装，应符合 GB/T 10004 和 GB 9683 的规定。
- 4.7.1.2 销售包装应完整、严密、不易散包。销售包装应符合 GB 23350 的规定。
- 4.7.1.3 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。

4.7.2 标志与标识要求

- 4.7.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 4.7.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 4.7.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。
- 4.7.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.8 贮存、运输要求

- 4.8.1 速冻鲜食玉米穗（粒）应放入冷藏库中贮存，库温应控制在-18℃以下。真空包装玉米穗（粒）在常温下避光贮存。
- 4.8.2 鲜食玉米产成品储藏时，不应与其他物质混放冷藏，保持贮藏环境干燥。
- 4.8.3 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、禁止与其他有毒有害、易污染环境等物质一起运输。速冻玉米运输过程中温度应控制在-12℃以下，交货后应尽快降至-18℃以下。

4.9 记录与文件管理

- 4.9.1 建立鲜食玉米生产档案。应保留种子质量、品种纯度、名称、批号和销售商的记录或证书，对病虫害害的证明材料以及投入品使用记录，保存期限不应少于3年。
- 4.9.2 加工卫生要求的记录与文件管理应符合 GB 14881 的规定。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
