

团 体 标 准

T/NTRPTA 0154.8—2026

鲜食玉米第 8 部分：鲜食玉米

Fresh Corn-
Part 8: Fresh Corn

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江苏省农村专业技术协会
南通市农村专业技术协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 鲜食玉米 fresh corn	1
3.2 鲜食甜玉米 fresh sweet corn	1
3.3 鲜食糯玉米 fresh waxy corn	1
3.4 鲜食甜糯玉米（甜加糯玉米） fresh sweet plus waxy corn	2
3.5 品质评分	2
4 种植环境	2
4.1 自然环境	2
4.2 气候	2
4.3 土壤	2
4.4 产地环境	2
4.5 农药使用	2
5 质量要求	2
5.1 类别划分	2
5.2 等级划分	2
5.3 感官及品质指标	2
5.4 通用质量要求	3
5.5 安全指标	3
5.5.1 污染物限量	3
5.5.2 农药残留限量	3
5.5.3 卫生要求	3
6 检验方法	3
6.1 感官与品质评分	3
6.2 可溶性糖	3
6.3 直链淀粉	3
6.4 水分、杂质、不完善粒、霉变粒	3
6.5 安全指标	3
7 检验规则	3
7.1 组批	3
7.2 抽样	3
7.3 交收检验	3
7.4 型式检验	3
7.5 判定规则	3
8 标签和标志	4

8.1	标签	4
8.2	标志	4
9	包装	4
10	运输、储存及销售	4
10.1	运输	4
10.2	储存	4
10.3	销售	4
11	保质期	4

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涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

T/NTRPTA 0154.8《鲜食玉米第8部分：鲜食玉米》与T/NTRPTA 0154.1《鲜食玉米第1部分：主要有害生物绿色防控技术规程》、T/NTRPTA 0154.2《鲜食玉米第2部分：单季轻简栽培技术规程》、T/NTRPTA 0154.3《鲜食玉米第3部分：双季机械栽培技术规程》、T/NTRPTA 0154.4《鲜食玉米第4部分：周年栽培技术规程》、T/NTRPTA 0154.5《鲜食玉米第5部分：产地初加工技术规程》、T/NTRPTA 0154.6《鲜食玉米第6部分：带壳预煮去壳速冻加工技术规程》、T/NTRPTA 0154.7《鲜食玉米第7部分：冷链流通技术规程》、T/NTRPTA 0154.9《鲜食玉米第9部分：速冻鲜食玉米》共同构成鲜食玉米全产业链标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0154《鲜食玉米》第8部分。T/NTRPTA 0154已经发布：

- 第1部分：主要有害生物绿色防控技术规程；
- 第2部分：单季轻简栽培技术规程；
- 第3部分：双季机械栽培技术规程；
- 第4部分：周年栽培技术规程；
- 第5部分：产地初加工技术规程；
- 第6部分：带壳预煮去壳速冻加工技术规程；
- 第7部分：冷链流通技术规程

本文件由江苏省农村专业技术协会和南通市农村专业技术协会联合提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：南通市农村专业技术协会、江苏沿江地区农业科学研究所、江苏省（南通）特色蔬菜科技小院。

本文件主要起草人：袁春新、仇亮、程玉静、王小秋、翟彩娇、葛礼姣、唐峻峰、邱海荣、刘陈玮、谷海静、吴贇浩、孟祥凤、徐高雯、束杨培。

鲜食玉米第 8 部分：鲜食玉米

1 范围

本文件规定了鲜食玉米的术语和定义、种植环境、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、储存及销售、保质期的管理要求。

本文件适用于以适宜采收期的甜玉米、糯玉米、甜加糯玉米为食用对象的鲜食玉米产品。

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 包装储运图形符号标志
 GB 1353 玉米
 GB 2715 食品安全国家标准 粮食
 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 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/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
 GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
 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
 NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法
 NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
 NY/T 4479 谷物籽粒中直链淀粉的测定 分光光度法

3 术语和定义

NY/T 523界定的以及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、以新鲜果穗为食用对象的玉米，包括甜玉米、鲜食糯玉米、甜加糯玉米。

3.2

鲜食甜玉米 fresh sweet corn

适宜采收期、鲜样可溶性糖 $\geq 6.0\%$ 的甜质型玉米。

3.3

鲜食糯玉米 fresh waxy corn

适宜采收期、干基直链淀粉 $\leq 5.00\%$ 的糯质型玉米。

3.4

鲜食甜糯玉米（甜加糯玉米） fresh sweet plus waxy corn

适宜采收期、同一果穗兼具甜籽粒与糯籽粒、干基直链淀粉 $\leq 10.00\%$ 的玉米。

3.5

品质评分

外观品质评分与蒸煮品质评分之和。

4 种植环境

4.1 自然环境

地势平坦、排灌便利、光照充足。

4.2 气候

温暖湿润，光照充足，适宜鲜食玉米生长。

4.3 土壤

壤土或沙壤土，pH 6.0~7.5，有机质 $\geq 1.5\%$ 。

4.4 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.5 农药使用

应符合 NY/T 393 的规定。

5 质量要求

5.1 类别划分

鲜食甜玉米、鲜食糯玉米、鲜食甜糯玉米。

5.2 等级划分

按品质评分分为一等、二等、三等。

5.3 感官及品质指标

应符合表1规定。

表1 鲜食玉米品质指标

类型	等级	可溶性糖（鲜样）（%）	直链淀粉含量（%）	品质评分
甜玉米	一等	≥ 6.0	-	≥ 90
甜玉米	二等	≥ 6.0	-	≥ 85
甜玉米	三等	≥ 6.0	-	≥ 80
鲜食糯玉米	一等	-	≤ 1.00	≥ 90
鲜食糯玉米	二等	-	≤ 3.00	≥ 85
鲜食糯玉米	三等	-	≤ 5.00	≥ 80
甜加糯玉米	一等	-	≤ 5.00	≥ 90

表1 鲜食玉米品质指标（续）

类型	等级	可溶性糖（鲜样）（%）	直链淀粉含量（%）	品质评分
甜加糯玉米	二等	-	≤ 8.00	≥ 85

甜加糯玉米	三等	-	≤10.00	≥80
-------	----	---	--------	-----

5.4 通用质量要求

色泽正常、气味纯正，无腐烂、无异味、无霉变、无虫蛀。
杂质≤1.0%，不完善粒≤6.0%，霉变粒≤2.0%。

5.5 安全指标

5.5.1 污染物限量

符合 GB 2762。

5.5.2 农药残留限量

符合 GB 2763、NY/T 393。

5.5.3 卫生要求

符合 GB 2715。

6 检验方法

6.1 感官与品质评分

按 NY/T 523 附录 B、附录 C 执行。

6.2 可溶性糖

按 NY/T 1278 或 GB 5009.8 执行。

6.3 直链淀粉

按 NY/T 4479 执行。

6.4 水分、杂质、不完善粒、霉变粒

按 GB/T 5491、GB/T 5494、GB 1353 执行。

6.5 安全指标

按对应国家标准方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同一品种、同一采收期、同一批次为一批。

7.2 抽样

按 GB/T 30642 执行。

7.3 交收检验

感官、品质评分、杂质、霉变粒、安全指标。

7.4 型式检验

正常生产每 6 个月一次；原料/工艺变化、复产、抽检异议时全项检验。

7.5 判定规则

全项合格为合格；安全、微生物指标不合格不得复检。

8 标签和标志

8.1 标签

符合 GB 7718、GB 28050，注明产品名称、类型、等级、产地、采收日期。

8.2 标志

符合 GB/T 191、NY/T 1655。

9 包装

包装材料清洁、无毒、无异味、牢固、无破损，符合食品接触材料要求。

10 运输、储存及销售

10.1 运输

清洁卫生、避光、保鲜、防挤压，不与有毒有害物品混运。

10.2 储存

阴凉、通风、洁净、低温，防止日晒、雨淋、变质。

10.3 销售

环境整洁卫生，符合食品经营卫生规范。

11 保质期

常温（ $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ）：2 天；

冷藏（ $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ）：7 天。
