

# 团 体 标 准

T/NTRPTA 0154.9—2026

## 鲜食玉米第9部分：速冻鲜食玉米

Fresh Corn- Part 9: Frozen Fresh Corn

（征求意见稿）

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 速冻 quick frozen .....	1
3.2 鲜食甜玉米 fresh sweet corn .....	2
3.3 鲜食糯玉米 fresh waxy corn .....	2
3.4 鲜食甜糯玉米（甜加糯玉米）fresh sweet plus waxy corn .....	2
3.5 速冻鲜食玉米 frozen fresh corn .....	2
4 原料要求 .....	2
5 质量要求 .....	2
5.1 感官指标 .....	2
5.1.1 色泽 .....	2
5.1.2 形态 .....	2
5.1.3 气味 .....	2
5.1.4 杂质 .....	2
5.1.5 解冻状态 .....	2
5.2 理化指标 .....	2
5.3 微生物限量 .....	3
5.4 安全指标 .....	3
5.4.1 污染物限量 .....	3
5.4.2 农药残留限量 .....	3
5.4.3 致病菌 .....	3
5.5 净含量 .....	3
5.6 食品生产加工卫生 .....	3
6 检验方法 .....	3
6.1 感官 .....	3
6.2 理化指标 .....	3
6.3 微生物 .....	3
6.4 安全指标 .....	3
7 检验规则 .....	3
7.1 出厂检验 .....	4
7.2 型式检验 .....	4
7.3 组批 .....	4
7.4 抽样 .....	4
7.5 判定规则 .....	4
8 标签和标志 .....	4

8.1 标签.....	4
8.2 标志.....	4
9 包装.....	4
10 运输与储藏.....	4
10.1 运输.....	4
10.2 储藏.....	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 0154.9《鲜食玉米第9部分：速冻鲜食玉米》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 0154.8《鲜食玉米第8部分：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9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；
- 第8部分：鲜食玉米。

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、吴贇浩、孟祥凤、徐高雯、束杨培。

# 鲜食玉米第 9 部分：速冻鲜食玉米

## 1 范围

本文件规定了速冻鲜食玉米的术语和定义、原料要求、质量要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输与储藏、保质期的管理要求。

本文件适用于以鲜食甜玉米、鲜食糯玉米、鲜食甜糯玉米为原料，经预处理、漂烫、冷却、速冻制成的速冻鲜食玉米产品（整穗、切段、籽粒）。

## 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 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 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

GB/T 31273界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**速冻 quick frozen**

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域，使其热中心温度达到-18℃以下的冻结过程。

[来源：GB/T 31273, 3.1]

### 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

#### 速冻鲜食玉米 frozen fresh corn

以符合要求的鲜食甜玉米、鲜食糯玉米、鲜食甜糯玉米为原料，经预处理、漂烫、冷却、速冻制成的产品。

## 4 原料要求

4.1 产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 鲜食玉米应符合 NY/T 523 的规定。

4.3 成熟度适宜、籽粒饱满、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无机械损伤。  
污染物、农药残留符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

## 5 质量要求

### 5.1 感官指标

#### 5.1.1 色泽

具有品种固有色泽，均匀一致

#### 5.1.2 形态

籽粒饱满/果穗完整，无严重破损

#### 5.1.3 气味

特有香味，无异味、无哈喇味

#### 5.1.4 杂质

无外来杂质、无虫害、无霉变

#### 5.1.5 解冻状态

正常，无软烂、无异常流水

### 5.2 理化指标

应满足表1的规定。

表1 理化指标

项目	要求	检验方法
水分 (g/100g)	65~78	GB 5009.3

粗纤维 (%)	≤3.0	GB/T 5009.10
---------	------	--------------

表1 理化指标 (续)

项目	要求	检验方法
可溶性糖 (%)	甜玉米≥4.0, 糯/甜加糯≥2.0	NY/T 1278
蛋白质 (%)	≥3.0	GB 5009.5
维生素 C (mg/100g)	≥6.0	GB 5009.86

### 5.3 微生物限量

应满足表2的规定。

表2 微生物限量

项目	n	c	m	M	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

### 5.4 安全指标

#### 5.4.1 污染物限量

符合 GB 2762。

#### 5.4.2 农药残留限量

符合 GB 2763、NY/T 393。

#### 5.4.3 致病菌

符合 GB 29921。

### 5.5 净含量

按 JJF 1070 及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 5.6 食品生产加工卫生

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官

解冻后目测、鼻嗅、品尝。

### 6.2 理化指标

按对应国家标准、行业标准方法测定。

### 6.3 微生物

按 GB 4789 系列标准测定。

### 6.4 安全指标

按 GB 2762、GB 2763 方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

感官、理化、微生物、净含量。

### 7.2 型式检验

每 6 个月一次；原料/工艺变更、复产、抽检异议时全项检验。

### 7.3 组批

同一产地、同一规格、同一生产日期为一批。

### 7.4 抽样

感官抽样 $\geq 5\text{kg}$ ，其他按 GB/T 30642 执行。

### 7.5 判定规则

全项合格为合格；微生物不合格不得复检。

## 8 标签和标志

### 8.1 标签

符合 GB 7718、GB 28050，注明类型、等级、生产日期、贮存条件。

### 8.2 标志

符合 GB/T 191、NY/T 1655。

## 9 包装

内包装符合 GB 4806.13；外包装符合 GB/T 6543；包装清洁、无毒、无异味、密封完好、无破损。

## 10 运输与储藏

### 10.1 运输

全程冷链 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ，清洁、避光、不与有毒有害物品混运。

### 10.2 储藏

温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，配备自动温度记录仪，符合 GB/T 31273。

## 11 保质期

在规定储藏条件下，保质期为12 个月。

---