

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 004—2025

怀集味道 怀集玉米汁

Huaiji flavor of corn juice

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

 4.1 原辅料要求 1

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化指标 2

 4.4 微生物限量 2

 4.5 净含量 2

5 生产加工过程卫生要求 2

6 检验规则 2

 6.1 组批 2

 6.2 抽样 3

 6.3 出厂检验 3

 6.4 型式检验 3

 6.5 判定规则 3

7 标签、标志、包装、运输和贮存 3

 7.1 标签、标志 3

 7.2 包装 3

 7.3 运输 3

 7.4 贮存 4

 7.5 保质期 4

参考文献 5

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

玉米的产量和质量容易受到季节、气候、种植面积等因素的影响。遇到自然灾害或市场需求波动，会导致玉米原料供应不足或质量参差不齐，影响玉米汁的正常生产和产品质量稳定性，导致玉米汁在生产过程中的出汁率低、营养成分保留不完全、口感不够细腻等问题。

本文件明确了怀集玉米汁的原料要求、生产工艺、质量指标、检验方法等，确保产品质量的稳定性和一致性，使消费者能够购买到质量可靠的产品，促进怀集玉米汁行业的健康、有序发展，提高产业的整体效益。能够推动当地玉米汁产业向标准化、规范化、规模化方向发展，促进产业升级，带动相关产业的发展，为地方经济增长注入新动力。

怀集味道 怀集玉米汁

1 范围

本文件规定了怀集玉米汁的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于怀集玉米汁。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

怀集玉米汁饮料 corn juice beverage

指使用怀集地区内的水、玉米为主要原料，经粉碎、制浆、过滤，添加羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、麦芽糊精、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精进行调配、灌装、灭菌、包装等生产工艺制成的饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.4 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的要求。
- 4.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.8 水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定：

表 1 感官要求

项目	要求
状态	呈均匀液状，允许有少量沉淀
色泽	黄色至淡黄色
滋味与气味	具有玉米的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 要求：

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃以折光计），% ≥	4.0
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.04
苯甲酸钠，g/kg ≤	1.0
山梨酸钾，g/kg ≤	0.5

4.4 微生物限量

应符合表 3 要求：

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	104
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10
霉菌，CFU/g ≤	20			
酵母，CFU/g ≤	20			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1 %随机抽样, 不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2 L, 抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验, 1/2 用于微生物指标检验, 1/4 用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

应由检验部门按本文件逐批检验, 检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目, 其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目检验结果全部符合本文件规定时, 判该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标不符合本文件要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本文件要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 销售所用包装标签应符合 GB 7718 等相关规定的要求, 至少应标注以下内容:

- a) 产品名称、产品标准号;
- b) 厂名、厂址;
- c) 生产日期、保质期;
- d) 注意事项及食用方法说明, 净含量;
- e) 食品许可证“SC”标志及编号。

7.2 包装

7.2.1 包装应采用密封、防潮包装; 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害, 且符合食品包装材料质量标准的要求。

7.2.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2.3 产品包装应牢固、密封, 防止运输过程中破损和污染。

7.2.4 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求; 包装应坚固、清洁、干燥, 采用无毒、无异味的包装袋; 包装封口应牢固, 以防撒漏。

7.2.5 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生, 不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混装混运。

7.3.2 产品在运输过程中, 严防污染、防止日晒雨淋。

7.3.3 装卸时应轻搬、轻放, 不得重压。

7.3.4 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.3.5 运输过程中应避免剧烈震动和高温环境。

7.4 贮存

7.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

7.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、防污染、无异味的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.3 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。产品入库贮存应实行先进先出，按品种分别存放，防止挤压。

7.4.4 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温高湿环境。

7.4.5 贮存仓库应满足通风、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异（气）味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

7.5 保质期

符合本文件规定的条件下，包装完好的产品，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

参 考 文 献

- [1] GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - [2] GB/T 20884 麦芽糊精
 - [3] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-