

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 009—2025

怀集味道 桥头玉米粉

Huaiji flavor of qiaotou cornmeal

（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 III

引言 IV

1 范围 5

2 规范性引用文件 5

3 术语和定义 5

4 技术要求 5

 4.1 原料 5

 4.1.1 玉米 5

 4.1.2 玉米粉 5

 4.1.3 生产用水 5

 4.2 感官指标 5

 4.3 理化指标 6

 4.4 污染物限量 6

 4.5 真菌毒素限量 6

 4.6 农药残留限量 6

 4.7 净含量 7

 4.8 生产加工过程的卫生要求 7

5 试验方法 7

 5.1 感官检验 7

 5.2 理化检验 7

 5.2.1 水分 7

 5.2.2 灰分 7

 5.2.3 粗细度 7

 5.2.4 含沙量 7

 5.2.5 磁性金属物 7

 5.3 污染物检验 7

 5.3.1 总砷 7

 5.3.2 铅 7

 5.3.3 镉 7

 5.3.4 总汞 7

 5.3.5 铬 7

 5.3.6 苯并（a）芘 8

 5.4 真菌毒素检验 8

 5.4.1 黄曲霉毒素 B1 8

 5.4.2 赭曲霉毒素 A 8

 5.4.3 玉米赤霉烯酮 8

 5.4.4 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 8

 5.5 农药残留检验 8

5.5.1 六六六 8

5.5.2 滴滴涕 8

5.5.3 艾氏剂 8

5.5.4 狄氏剂 8

5.5.5 七氯 8

5.5.6 甲基毒死蜱 8

5.5.7 溴氰菊酯 8

5.5.8 磷化铝 8

6 检验规则 8

6.1 组批 8

6.2 抽样 8

6.3 检验 9

6.3.1 出厂检验 9

6.3.2 型式检验 9

6.3.3 判定规则 9

7 标签、包装、运输、贮存和保质期 9

7.1 标签 9

7.2 包装 9

7.3 运输 9

7.4 贮存 9

7.5 保质期 9

参考文献 10

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

在饮食文化丰富多元的今天，优质的食材原料始终是烹饪美食的关键基础。桥头玉米粉作为一款独具特色的食材，以当地优质玉米为原料，经过传统工艺与现代技术相结合的精细研磨，保留了玉米的天然营养与醇厚风味。无论是用于制作各类面食，还是作为特色小吃的重要配料，桥头玉米粉都展现出了出色的适应性与独特魅力，深受广大消费者的青睐，在市场上占据着越来越重要的地位。

但随着桥头玉米粉市场的持续拓展，一系列问题逐渐浮出水面。由于缺乏统一的团体标准，不同生产厂家在原料选取、加工工艺、产品质量把控等方面存在较大差异。部分产品可能出现杂质超标、营养成分不稳定、口感参差不齐等问题，这不仅损害了消费者的切身利益，也给桥头玉米粉这一特色产品的市场声誉带来了负面影响，严重制约了产业的进一步发展壮大。

为扭转这一局面，规范桥头玉米粉的生产流程与市场秩序，提升整体产品质量，本团体标准顺势推出。标准从原料采购的严格筛选，到加工过程的精准规范，再到成品质量的细致检验，以及包装标识的清晰明确等多个维度，都做出了统一且明确的规定。旨在为行业内各生产企业提供清晰、精准的生产指引，促使桥头玉米粉行业朝着规范化、标准化、优质化方向迈进，保障消费者能够持续享受到高品质、安全可靠的桥头玉米粉，助力这一特色食材在传承经典风味的同时，实现更广泛的市场传播与创新发展。

怀集味道 桥头玉米粉

1 范围

本文件规定了桥头玉米粉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存与保质期等内容。

本文件适用于怀集县桥头镇生产、销售的玉米粉。

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 1353 玉米
- 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/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桥头玉米粉

是指以优质玉米为主要原料，经清理、研磨、筛分等工艺制成的粉末状食品。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 玉米

应符合 GB 1353 的要求。

4.1.2 玉米粉

应符合 GB/T 10463 的要求。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标
气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	粉状物，松散均匀，不得有结块成团现象
色泽	浅黄色或产品特有的色泽，均匀一致
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分含量，% ≤	30.0
灰分含量（干基），% ≤	1.0
含沙量，% ≤	0.02
粗细度 ≤	全部通过 CQ20 号筛子
磁性金属物，mg/g ≤	0.003

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.19
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0
苯并（a）芘，μg/kg ≤	5.0

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量
黄曲霉毒素B1，μg/kg ≤	20
赈曲霉毒素A，μg/kg ≤	305.0
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	15 060
脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON），μg/kg ≤	1 000

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合表 5 的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量
六六六，mg/kg ≤	0.05
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05
艾氏剂，mg/kg ≤	0.02
狄氏剂，mg/kg ≤	0.02
七氯，mg/kg ≤	0.02
甲基毒死蜱，mg/kg ≤	5*

表5 农药残留限量（续）

溴氰菊酯，mg/kg	≤	0.5
磷化铝，mg/kg	≤	0.05
溴甲炔，mg/kg	≤	5.0
硫酰氟，mg/kg	≤	0.1*
注：*该限量是临时限量		

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、状态，检查有无异物，嗅其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法进行。

5.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法进行。

5.2.3 粗细度

按照 GB/T 5507 规定的方法进行。

5.2.4 含沙量

按照 GB 5508 规定的方法进行。

5.2.5 磁性金属物

按照 GB 5509 规定的方法进行。

5.3 污染物检验

5.3.1 总砷

按照 GB 5009.11 规定的方法进行。

5.3.2 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.3.3 镉

按照 GB 5009.15 规定的方法进行。

5.3.4 总汞

按照 GB 5009.17 规定的方法进行。

5.3.5 铬

按照 GB 5009.123 规定的方法进行。

5.3.6 苯并(a)芘

按照 GB 5009.27 规定的方法进行。

5.4 真菌毒素检验

5.4.1 黄曲霉毒素 B1

按照 GB 5009.22 规定的方法进行。

5.4.2 赭曲霉毒素 A

按照 GB 5009.96 规定的方法进行。

5.4.3 玉米赤霉烯酮

按照 GB 5009.209 规定的方法进行。

5.4.4 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按照 GB 5009.111 规定的方法进行。

5.5 农药残留检验

5.5.1 六六六

按照 GB 5009.19 规定的方法进行。

5.5.2 滴滴涕

按照 GB 5009.19 规定的方法进行。

5.5.3 艾氏剂

按照 GB 5009.19 规定的方法进行。

5.5.4 狄氏剂

按照 GB 5009.19 规定的方法进行。

5.5.5 七氯

按照 GB 5009.19 规定的方法进行。

5.5.6 甲基毒死蜱

按照 GB 5009.145 规定的方法进行。

5.5.7 溴氰菊酯

按照 GB 5009.110 规定的方法进行。

5.5.8 磷化铝

按照 GB 20770 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50 个独立包装（总量不得小于 50 公斤），随机抽取 1 kg 样品混匀，平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

6.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品在出厂前必须进行出厂检验，检验项目包括感官指标、净含量、水分。产品经检验合格后方可出厂。

6.3.2 型式检验

正常生产情况下，每年至少进行一次型式检验。型式检验项目包括本文本规定的全部项目。当出现以下情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上，重新恢复生产时；
- c) 主要原料、关键设备及关键生产工艺有重大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量监督部门提出要求时。

6.3.3 判定规则

检验结果全部符合本文本要求的，判定为合格产品；有不符合本文本要求的项目，可使用备查样品或者在同批产品中加倍抽样进行复检，若结果均符合标准要求的，则判定该批次产品为合格产品，若复检后仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

7.2 包装

销售包装符合 GB 23350 的规定；储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。包装袋应符合 GB 9683、GB/T 8946、GB/T 10004 的规定。包装箱选用单瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。运输过程中，应避免日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、阴凉的仓库中，不得与有毒、有害、有异味物品混放。

7.5 保质期

产品在规定的运输和贮存条件下，且包装完好，保质期为 12 个月。

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [2] 国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）《食品标识管理规定》
-