ICS 67.060
CCS X 11

团　　体　　标　　准

T/GDFCA XXX—2025

糯玉米糁

Waxy corn grits

（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

广东省食品流通协会　　发 布

目　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 分类 2
5 技术要求 2
6 检验方法 3
7 检验规则 4
8 标签标识、包装、运输和贮存 5
附录 A（资料性）糯玉米糁包装上粗细度的标示（示例） 6
附录 B（资料性）糯玉米糁烹饪方法（示例） 7
参考文献 8

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

糯玉米糁

1 范围

本标准界定了糯玉米糁的定义，规定了其分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于食用或用作食品原料的预包装食品糯玉米糁。

2 规范性引用文件

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
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 5493 粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
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/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB/T 22326 糯玉米
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29890 粮油储藏技术规范
GB/T 31268 限制商品过度包装 通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

糯玉米糁 waxy corn grits

糯玉米糁，亦俗称糯玉米头、珍珠糯玉米，是以干糯玉米籽粒为原料，经除杂、脱皮、研磨和筛分等系列工序加工而成的颗粒状或碎粒状产品。

3.2

异色粒率 other colour kernel percentage

产品试样中混入的颜色分类与本批次糯玉米糁明显不同的这类糁粒占试样的质量分数。

3.3

霉变粒 severely moldy kernels

粒面明显生霉并伤及胚芽和胚乳、影响食用价值的颗粒。

3.4

脂肪酸值 fat acidity

糯玉米糁中游离脂肪酸的含量。以中和 100g 试样中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数表示，单位为毫克每百克（mg/100g）。

4 分类

糯玉米糁按颜色分为白糯玉米糁、黄糯玉米糁、其他糯玉米糁。分类规则如下：

a）白糯玉米糁：研磨后外观呈白色或乳白色的糁粒不低于 95%的糯玉米糁；

b）黄糯玉米糁：研磨后外观呈黄色或浅黄色的糁粒不低于 95%的糯玉米糁；

c）其他糯玉米糁：不符合 a）、b）规定的糯玉米糁。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

糯玉米籽粒应参考GB/T 22326的要求开展进货查验。如果原辅料来源于农户个人、农贸市场等食用农产品合格供货者时，至少应查验糯玉米籽料的感官性状和水分含量。

5.2 感官要求

应符合见表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽、气味	色泽正常，无异味

5.3 理化指标

应符合见表2的规定。其中异色粒率、霉变粒含量为定等指标。

表 2　理化指标

项目		指标		
		一级	二级	等外
异色粒率[a]/%	≤	1	2	5
霉变粒含量/%	≤	1.0	1.5	2.0
水分含量/%	≤	14.0		
灰分含量（干基）/%	≤	1.0		
粗脂肪含量/%	≤	2.0		
含沙量/%	≤	0.02		
磁性金属物含量/（g/kg）	≤	0.003		
脂肪酸值（干基）（以KOH计）/（mg/100g）	≤	70		
[a] 该指标不适用于“其他糯玉米糁”。				

5.4　食品安全要求

5.4.1　真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.4.2　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.3　农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

5.5　净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6　生物要求

5.6.1　主要害虫玉米象和米象在终产品中不得检出。

5.7　生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　检验方法

6.1　感官检验

按GB/T 5492规定的方法测定。

6.2　理化检验

6.2.1 异色粒率，按 GB/T 5493 规定的方法测定

6.2.2 霉变粒含量，按 GB/T 5494 规定的方法测定。

6.2.3 水分含量，按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 灰分含量，按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.5 粗脂肪含量，按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.6 含砂量，按 GB/T 5508 规定的方法测定。

6.2.7 磁性金属物含量，按 GB/T 5509 规定的方法测定。

6.2.8 脂肪酸值，按 GB/T 15684 规定的方法测定。

6.3 真菌毒素限量检验

按 GB 2761 规定的方法测定。

6.4 污染物限量检验

按 GB 2762 规定的方法测定。

6.5 农药最大残留限量检验

按 GB 2763 规定的方法测定。

6.6 生物检验

按 GB/T 29890 中“7.1.4 害虫密度检测”规定的方法测定。

6.7 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为异色粒率、霉变粒含量、水分含量、感官要求。

7.4 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批次。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验应每年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品投产前（包括老产品转厂生产）；
b) 原料或工艺或主要生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 原料产地或供应商发生重大改变时；
d) 停产超过 12 个月再重新恢复生产时；
e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

f） 监督管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5.2 型式检验项目为本标准所规定的质量要求。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目结果全部符合本标准要求时，判定该批次产品为合格品。

7.6.2 检验项目中有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品；如果复验结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格品。

7.6.3 糯玉米糁的定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级理化指标的，逐级降至符合的等级；不符合二级指标但符合等外指标作为非等级品。

8 标签标识、包装、运输和贮存

8.1 标签标识

8.1.1 预包装食品包装应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装标识可以通过图案、中文等形式标示粗细度和食用方法，如烹调或加热方法、食用或使用方法、不同粗细度产品所对应的搭配方式或方法等对消费者有帮助的说明。粗细度和食用方法标示内容可参考附录 A、附录 B 执行。

8.1.3 用于批发、二次加工等流通环节，不直接销售给消费者的非零售包装标签应注明产品的名称、类别、净含量、原料、执行标准号、生产日期、保质期、制造商或分装商名称、地址和电话等。

8.1.4 运输包装上的储运图示标志宜符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应洁净、无毒、无异味，并符合包装技术要求和国家或行业标准的有关规定，

8.2.2 产品包装应严密、结实、无泄漏、无污染现象，能保护产品的卫生和品质。

8.2.3 采用礼盒形式销售的产品包装，应符合 GB/T 31268 的规定，避免商品过度包装。

8.3 运输

运输器具应清洁、干燥、无污染，运输过程中应防日晒、雨雪，不得与有毒、有害、有异味等有污染性物品混装运输。

8.4 贮存

袋装贮存产品应放在清洁、阴凉、干燥、通风、无污染的库房内，应码放距离地面、墙面 20cm 以上，确保防虫、防鼠、防潮。不得与有毒、有害、有异味等有污染性物品混存。

附 录 A
（资料性附录）
糯玉米糁包装上粗细度的标示（示例）

A.1 概述

本附录以示例形式提供了糯玉米糁产品非零售包装标签中粗细度分类、分类方法以及标示形式。标示相应项目时可按照示例形式，选用其中一种进行标示。如需要可根据实际产品特性或包装特点对推荐形式调整使用。

A.2 糯玉米糁粗细度的标示

糯玉米糁按其粗细度可标示为：

a）糯玉米糁（大颗粒）。

b）糯玉米糁（中颗粒）。

c）糯玉米糁（粗碎粒）。

d）糯玉米糁（细碎粒）。

A.3 糯玉米糁粗细度的分类方法

粗细度的分类方法如下：

a）糯玉米糁（大颗粒）：通过6目筛网、留存在10目筛网不少于85%。

b）糯玉米糁（中颗粒）：通过10目筛网、留存在16目筛网不少于85%。

c）糯玉米糁（粗碎粒）：通过16目筛网、留存在24目筛网不少于85%。

d）糯玉米糁（细碎粒）：通过24目筛网、留存在40目筛网不少于85%。

粗细度的测定按GB/T 5507执行。

附　录　B

（资料性附录）

糯玉米糁烹饪方法（示例）

B.1 清洗

拆包后用清水冲洗。

B.2 加水

将糯玉米糁倒入烹饪器皿后加入等比例水。

B.3 加热熬煮

普通高压锅关盖煮沸后，改小火继续加热一段时间，关火后保持关盖继续焖煮一段时间。如使用电高压锅加热，选择合适档位或模式加热熬煮即可。

B.4 搅拌食用

开盖后搅拌均匀，即可食用，食用时可搭配咸菜等配料丰富滋味。

图B.1 烹饪后的糯玉米糁图片

参 考 文 献

[1] GB 1353 玉米
[2] GB/T 1354 大米
[3] GB/T 22496 玉米糁
[4] DB45/T 1815 糯玉米糁加工技术规程
[5] DB45/T 2209 地理标志产品 忻城糯玉米
[6] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）