T/CFGIIA

赤峰地理标志产业协会团体标准

T/CFGIIA 016-2025

赤峰黄玉米

Chifeng yellow maize

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

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。

- 本文件根据GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。
- 本文件由赤峰市市场监督管理局提出。
- 本文件由赤峰地理标志产业协会归口。
- 本文件起草单位:
- 本文件主要起草人:

赤峰黄玉米

1 范围

本文件规定了赤峰黄玉米的相关术语和定义、保护范围、要求、检验规则、标签标识、储存和运输及包装的要求。

本文件适用于《地理标志产品保护办法》批准保护的赤峰黄玉米及其制品。

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 包装储运图示标志
- GB 1353 玉米
- 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 大肠菌群测定
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- 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/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定铜还原碘量法
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB 1353、GB/T 22515界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

赤峰黄玉米 Chifeng yellow maize

赤峰市行政区域内按照特定生产技术要求种植、加工、销售的商品黄玉米。

3.2

鲜食黄玉米 Fresh yellow corn

在乳熟后期至蜡熟初期收获的适用于鲜食或鲜果穗加工的黄玉米。

3.3

干制黄玉米 Dried yellow maize

黄玉米经过晾晒或烘干处理后的黄玉米籽粒。

3.4

黄玉米粒 Yellow corn kernels

黄玉米收穗、脱粒、干燥后的干净玉米籽粒。

3.5

黄玉米糁 Yellow maize grits

玉米粒经除杂、脱胚、研磨、和筛分等系列工序加工而成的颗粒状产品。

3.6

黄玉米粉 Degermed maize flour

玉米粒经除杂、去皮、脱胚、研磨等工序加工而成的产品,也可由玉米糁(碴)研磨加工而成。

4 保护范围

赤峰黄玉米保护范围限于北纬41°17'10"~45°24'5",东经116°21'07"~120°58'52",即赤峰市行政区域内的阿鲁科尔沁旗、巴林左旗、巴林右旗、林西县、克什克腾旗、翁牛特旗、喀喇沁旗、宁城县、敖汉旗、红山区、元宝山区、松山区产地区域。(参见附录A)

5 要求

5.1 加工过程

鲜食黄玉米和干制黄玉米的加工过程和加工用水应分别符合GB 14881和GB 5749规定。

5.2 感官

鲜食黄玉米和干制黄玉米应符合表1的规定。

表 1 鲜食黄玉米和干制黄玉米感官要求

项 目	鲜食黄玉米		检验方法		
	野 艮 典 玉 小	黄玉米粒	黄玉米糁	黄玉米粉	
外观	穗状、短棒状、粒状,籽粒饱满、成熟度适宜,无病虫害	粒状、大小均匀、 籽粒饱满, 无病虫 害	颗粒物状、大小均 匀,无病虫害	粉状均匀,无结块	将被测样品置于 白色洁净的瓷盘 中,在自然光线下 目测外观
色泽	具有本品固有色 泽,无霉变、无腐 烂	具有本品固有色 泽,无明显霉变	具有本品固有色 泽,无霉变	具有本品固有色 泽,无霉变	GB/T 5492
滋气味	具有本品固有滋 气味,无异味	具有本品固有气 味,无异味	具有本品固有气 味,无异味	具有本品固有滋 气味,无异味	GB/T 5492

5.3 理化指标

5.3.1 鲜食黄玉米应符合表2规定。

表 2 鲜食黄玉米理化指标

项 目		指 标		检验方法
直链淀粉(占淀粉总量),%	≤0.50	_	≤10.00	NY/T 55

项 目	指标			检验方法
可溶性糖(鲜基),%	_	≥6.00	_	NY/T 1278

5.3.2 黄玉米粒应符合表3规定。

表 3 黄玉米粒理化指标

项 目		指标				检验方法
容重, g/L			GB/T 5498			
水分,%			GB 5009.3			
脂肪酸值 (干基) (以KOH计), mg/100g		≤40				GB/T 5510
杂质,%		≤1.0				GB/T 5494
不完善粒 总量,%			GB/T 5494			
1 7元音型	其中:霉变粒,%	≤2.0				GB/T 5494
粗蛋白(干基),%			_	≥12.00	_	GB 5009.5
粗脂肪(干基),%			_	_	≥7.5	GB 5009.6
粗淀粉(基),%			≥75.0	_	_	GB 5009.9

5.3.3 黄玉米糁、黄玉米粉应符合表4规定。

表 4 黄玉米糁、黄玉米粉理化指标

项目		检验方法			
项 目	黄玉米糁	黄玉米粉		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
水分,%	≤14.0	≤14.0		GB 5009.3	
含砂量,%	_	≤0.02		GB/T 5508	
磁性金属物,g/kg		≤0.003		GB/T 5509	
脂肪酸值(干基)(以 KOH计),mg/100g	€80	≤60	€80	GB/T 5510	
杂质,%	≤1.0	_	_	GB/T 5494	

5.4 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表5的规定。

表 5 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

项目	鲜食黄玉米	黄玉米粒	黄玉米糁 黄玉米粉	检验方法
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.01			GB 5009.17
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.15			GB 5009.12
黄曲霉毒素B1, μg/kg	€20	≤15	≤10	GB 5009.22

5.5 微生物限量

熟制预包装鲜食黄玉米的微生物限量应符合表6的规定。

表 6 微生物限量

项 目	指标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤10 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	< 3.0	GB 4789.3

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定,检验方法按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

检验的一般规则按GB/T 5490执行。

6.2 产品组批

同原料、同工艺、间设备、同班次加工的同种产品为一批。

6.3 出厂检验

每批出厂的产品应按表2、表3、表4规定的检验项目进行检验,合格后方可出厂。

6.4 判定规则

质量指标有一项不符合本标准规定的,该批产品应判为不合格产品。

7 标签标识

- 7.1 预销售包装标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定执行。
- 7.2 非零售包装应注明产品的名称、标准号、原料,生产日期、保质明、制造厂名称、地址和电话等。
- 7.3 标注的净含量为标准水分下的质量。

8 包装

- 8.1 应符合按 GB/T 191 的规定执行。
- 8.2 材料应符合包装技术要求和国家有关食品卫生的规定。
- 8.3 应能保护产品的卫生和品质。
- 8.4 应洁净, 牢固缝制或牢固密封。

9 储存和运输

- **9.1** 袋装产品应储存在清洁,干燥,通风、无污染的专用库房中,确保防虫、防鼠、防潮、不得与有毒有害的物品混存。
- 9.2 运输器具应清洁,干燥、无污染,并有防尘、防雨雪设施,不得与有毒有害物质混装运输。

附 录 A (规范性) 赤峰黄玉米保护范围

赤峰黄玉米保护范围见图A。

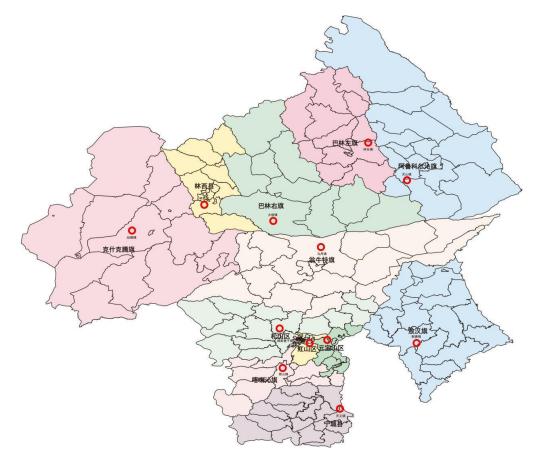


图 A 赤峰黄玉米 保护范围 (北纬 41°17′10″~45°24′15″,东经 116°21′07″~120°58′52″)