

DB 3410

安徽省黄山市地方标准

DB 3410/T 48—2024

鲜食黑糯玉米罐头加工技术规程

Technical specification for processing of fresh black waxy corn cans

2024 - 12 - 12 发布

2025 - 01 - 01 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。

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。

本文件由黄山桃源食品有限公司提出。

本文件由黄山市农业农村局归口。

本文件起草单位：黄山桃源食品有限公司、安徽省农业科学院作物研究所、黟县农业农村水利局、黄山市市场监管综合行政执法支队。

本文件主要起草人：汤希亮、阮龙、胡昶辉、高伟、戴振斌、张玮、左晓龙、丁舰舟、王俊、钱益亮、王婷婷。

鲜食黑糯玉米罐头加工技术规程

1 范围

本文件规定了鲜食黑糯玉米罐头加工的原辅料、机械设备、加工场所、工艺流程、加工过程等内容。本文件适用于鲜食黑糯玉米罐头加工生产。

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 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 食品中农药残留最大限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB/T 22326 糯玉米
- NY/T 849 玉米产地环境技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食黑糯玉米 fresh black waxy corn

在适宜采收期的鲜糯玉米穗，籽粒天然色泽为黑蓝色（紫色、蓝色、紫黑色、紫红色）的糯性玉米。

注：黑蓝色的籽粒不低于95%。

3.2

鲜食黑糯玉米罐头 fresh black waxy corn cans

以产自黄山市区域内的鲜食黑糯玉米果穗为原料，经剥除苞叶和去除花丝、切除秃尖和穗柄、清洗、装袋、真空包装、杀菌等工序加工而成的罐头食品。

4 原辅料

4.1 鲜食黑糯玉米果穗

4.1.1 鲜食黑糯玉米种植产地环境应符合 NY/T 849 的要求。

4.1.2 在适宜期采收的果穗，具有固有的色泽和香味。果穗应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规

定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749和GB 14881的规定。

4.3 包装材料

真空包装高温蒸煮袋应符合GB/T 10004的规定。

5 机械设备

机械设备（剥除苞叶机、切除秃尖和穗柄机、清洗机、真空包装机、杀菌釜等）应符合GB 14881的要求。

6 加工场所

加工场所应符合GB 8950和GB 14881的规定。

7 工艺流程

果穗→剥除苞叶和去除花丝→切除秃尖和穗柄→清洗→装袋→真空包装→杀菌→成品（鲜食黑糯玉米罐头食品），生产工艺流程参见附录A。

8 加工过程

8.1 剥除苞叶和去除花丝

取采摘后在自然温度下贮藏不超过6h，或在0℃~5℃下冷藏不超过24h的果穗，采用剥除苞叶机或人工方法快速剥除苞叶、去除花丝，选取籽粒排行整齐饱满、无虫蛀、无病变、无霉变的果穗。

8.2 切除秃尖和穗柄、清洗

将果穗的秃尖和穗柄切除，用水清洗，沥干表面水分后备用。

8.3 装袋

采用机械或人工方法将果穗装入包装袋。

8.4 真空包装

在真空度为0.08MPa~0.09MPa的条件下抽真空，然后封袋，封口平整、密封严密。

8.5 杀菌

采用高温高压杀菌釜，在温度121℃条件下杀菌25min，然后采用反压冷却方法，将温度降至40℃以下。

8.6 成品

将杀菌冷却后的包装袋，擦除袋外水渍并清洁，即为鲜食黑糯玉米罐头食品。

附录 A
(规范性)
工艺流程

A.1 生产工艺的流程参见图 A.1。



图A.1 工艺流程图