

团 体 标 准

T/SVWA 004—2023

广东鲜食甜玉米

Guangdong fresh sweet corn

2023 – 12– 29 发布

2023 – 12– 29 实施

深圳市蔬菜批发协会 发布

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。

本文件由深圳市蔬菜批发协会提出并归口。

本文件主要起草单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司、深圳市俊隆果菜农业技术开发有限公司、深圳市蔬菜批发协会。

本文件主要起草人：梁景文、姜学涯、郑海阳、朱国柱、苑婷婷、黄国俊、曹苹芳。

本文件为首次制定。

广东鲜食甜玉米

1 范围

本文件规定了广东鲜食甜玉米的生产规范、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于广东鲜食甜玉米的生产、收购、贮藏、运输、销售。

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 20014.3 良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范

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 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321.10 农药合理使用准则（十）

GB/T 5513 粮油检验 粮食中还原糖和非还原糖测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

NY/T 5010 无公害农产品种植业产地环境条件

NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 广东鲜食甜玉米 *guangdong fresh sweet corn*

在广东省区域内种植的一种特殊类型的玉米，可溶性糖含量 $\geq 6\%$ ，其籽粒最佳采收期一般在授粉后 21d~25d。

3.2 可溶性糖

可溶性糖包括还原糖（葡萄糖、果糖、麦芽糖等）和非还原糖（蔗糖等）。

4 生产规范

4.1 管理要求

应符合 GB/T 20014.3 规定。

4.2 环境要求

种植区附近应无铅矿、汞矿、砷矿等有害元素厂矿，无三废污染；水源、大气、土壤应无污染，应符合 NY/T 5010 规定。

4.3 土壤要求

土壤肥沃、耕作层深厚、保肥保水能力强，应符合 GB 15618 规定。

4.4 灌溉用水

农田排灌设施配套，排灌自如，灌溉用水应符合 GB 5084 规定。

4.5 病虫害防治

选择通过国家批准登记的农药产品进行病虫草害防治，应严格按农药标签要求使用，不得擅自提高用药剂量。农药使用按 GB/T 8321.10 农药合理使用准则(十)规定执行。

4.6 生产档案

每个生产基地应建立独立、完整的生产记录档案，保留生产过程中各个环节的有效记录，以证实所有的农事操作遵循本指导性技术文件规定。记录应当保留两年以上。

5 质量要求

5.1 等级规格

广东鲜食甜玉米按其品质分为一级、二级、三级。各等级规格应符合附录 A 中的规定。

5.2 理化指标

广东鲜食甜玉米的理化指标应符合附录 B 的规定。

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量要求

广东鲜食甜玉米的污染物限量要求应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药残留限量要求

广东鲜食甜玉米的农药残留限量要求应符合 GB 2763 的规定。

6 检验方法

6.1 可溶性糖的测定

按 GB/T 5513 的规定执行。

6.2 水分含量的测定

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3 蒸煮品质检验

按 NY/T 523 的规定执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

7.2 组批

检验批为同种类、同产地、同收获年度、同收获期、同运输单元、同储存单元的玉米。

7.3 判定规则

广东鲜食甜玉米应符合质量指标要求，其他指标按国家有关规定执行。

8 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年度和月份等。预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9 包装、运输和储存

9.1 包装

包装应符合 GB/T 17109、GB/T 24616 和国家有关规定的要求，并清洁、牢固、无破损，不应撒漏，不应带来污染和异常气味。

9.2 运输

广东鲜食甜玉米在运输中应轻装、轻卸、避免机械损伤；注意避免雨淋、日晒，采用降温措施。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

9.3 储存

9.3.1 临时储存

广东鲜食甜玉米临时储存（从采摘到指定冷库 8 小时内）：应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件，防止日晒、雨淋以及有毒、有害物质污染。防止挤压等造成损伤。

9.3.2 短期储存

广东鲜食甜玉米短期储存（从采摘到指定冷库>8 小时）：应按规格分别堆放，储藏条件：2-6℃，相对湿度 85%-95%，从收货时起算 7 天保质期。地面要有垫仓板。

附录 A
(规范性附录)
广东鲜食甜玉米等级规格

广东鲜食甜玉米等级规格参见表 A.1。

表 A.1 广东鲜食甜玉米等级规格

项目	级别		
	一级	二级	三级
采收标准	具本品种应有特征，穗型粒形一致，籽粒饱满、排列整齐紧密，具有乳熟时应有的色泽，苞叶包被完整，新鲜嫩绿，籽粒柔嫩、皮薄。基本无秃尖，无虫咬，无霉变，无损伤。	具本品种应有特征，穗型粒形基本一致，个别籽粒不饱满，籽粒排列整齐，色泽稍差，苞叶包被较完整，新鲜嫩绿，籽粒柔嫩性稍差，皮较薄。秃尖≤1 厘米，无虫咬，无霉变，损伤粒少于 5 粒。	具本品种应有特征，穗型粒形稍有差异，饱满度稍差，籽粒排列基本整齐，有少量籽粒色泽与所测品种不同，苞叶基本完整，籽粒柔嫩性稍差，皮较厚。秃尖≤2 厘米，无虫咬，无霉变，损伤粒少于 10 粒。
形状	单穗重量≥350g，穗柄≤5cm，秃尖≤2cm	单穗重量 250-350 克，其它标准按一级品标准	单穗有籽粒部分超过整穗的 50%比例
外观	外形、色泽良好、果皮薄，呈青绿色，柔嫩性好；新鲜、清洁、硬实，无异味、成熟度适宜，籽粒排列整齐、饱满；	外形、色泽较好、果皮较薄，呈青绿色，柔嫩性较好；新鲜、清洁、硬实，无异味、成熟度适宜，籽粒排列整齐、较饱满；	外形、色泽尚好，表面清洁、较新鲜、无异味，不软，成熟度适宜；
品质	无烂籽粒、过熟、日伤、褐色斑、疤痕、雹伤、冻伤、褶皱、空隙、畸形病虫害及机械伤	无烂籽粒、过熟、日伤、褐色斑、疤痕、雹伤、冻伤、褶皱、空隙、畸形、病虫害及机械伤	无烂籽粒、过熟，无严重日伤、大疤痕、病虫害及机械伤
成熟度	果穗苞叶变黄而松散；籽粒尖端出现黑层，并能轻易剥离穗轴；籽粒乳线消失；籽粒硬实	果穗苞叶变黄而松散；籽粒尖端出现黑层，并能轻易剥离穗轴；籽粒乳线消失；籽粒硬实	果穗苞叶变黄而松散；籽粒尖端出现黑层，并能轻易剥离穗轴；籽粒乳线消失；籽粒较硬实
重量	净重 500g-550g	净重 450g-500g	净重 300g-450g
限度	一级、二级允许有 5%的产品不符合该规格的要求；三级允许有 10%的产品不符合该规格的要求		

附录 B
(规范性附录)
广东鲜食甜玉米理化指标

广东鲜食甜玉米理化指标参见表 B. 1。

表 B. 1 广东鲜食甜玉米理化指标

项目	指标
水分含量	65%~75%
可溶性糖含量	≥6%