

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.39—2023

### “蒙”字标农产品认证要求 内蒙古鲜食糯玉米

“Nei Meng Gu Brand” Certification Requirements Of Agricultural  
Products—Inner Mongolia fresh waxy corn

2023 - 12 - 20 发布

2023 - 12 - 20 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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、鄂尔多斯市市场监管局综合保障中心、鄂尔多斯市检验检测中心、达拉特旗科技发展服务中心、内蒙古盛野农业科技发展有限公司、内蒙古王爱召农业观光有限公司、内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：王小庆、李文洁、张琦、苏布道、王鹏、邬春晖、王英、尚逸洋，黄菊，马欢、樊杰、田世杰、李琳、姜涛、乔奇。



# “蒙”字标农产品认证要求

## 内蒙古鲜食糯玉米

### 1 范围

本文件规定了鲜食糯玉米“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。  
本文件适用于鲜食糯玉米“蒙”字标认证和监督管理。

### 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 4404.1 粮食作物种子 第1部分:禾谷类
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分:土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分:土壤中总砷的测定
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- HJ 479 环境空气 氮氧化物(一氧化氮和二氧化氮)的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 694 水质 汞、砷、硒、铋和锑的测定 原子荧光法
- HJ 700 水质 65种元素的测定 电感耦合等离子体质谱法
- HJ 717 土壤质量 全氮的测定 凯氏法
- HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- HJ 1147 水质 pH值的测定 电极法

- HJ 1263 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY/T 393-2020 绿色食品农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定
- NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定
- NY/T 1121.7 土壤检测 第7部分：土壤有效磷的测定
- NY/T 1377 土壤PH的测定
- SL 355 水质 粪大肠菌群的测定多管发酵法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**内蒙古鲜食糯玉米 Inner Mongolia fresh waxy corn**

在内蒙古自治区行政区域内种植加工的鲜食糯玉米（包括甜加糯玉米）制品。

### 4 认证要求

#### 4.1 地域要求

内蒙古自治区行政区域内无污染、生态环境良好，适宜种植糯玉米的地区。

#### 4.2 产地环境要求

##### 4.2.1 空气质量要求

应符合表1的要求。

表 1 空气质量要求

项目	指标		检验方法
	日平均 <sup>a</sup>	1h <sup>b</sup>	
总悬浮颗粒物, mg/m <sup>3</sup>	≤0.3	—	HJ 1263
二氧化硫, mg/m <sup>3</sup>	≤0.15	≤0.50	HJ 482
二氧化氮, mg/m <sup>3</sup>	≤0.08	≤0.20	HJ 479
氟化物, μg/m <sup>3</sup>	≤7	≤20	HJ 955

##### 4.2.2 灌溉水水质要求

应符合表2的要求。

表 2 灌溉水水质要求

项目	指标	检验方法
pH	5.5 ~ 8.5	HJ 1147
总汞, mg/L	≤0.001	HJ 694
总镉, mg/L	≤0.005	HJ 700
总砷, mg/L	≤0.05	HJ 694
总铅, mg/L	≤0.1	HJ 700
六价铬, mg/L	≤0.1	GB/T 7467
氟化物, mg/L	≤2.0	GB/T 7484
化学需氧量 (COD <sub>Cr</sub> ), mg/L	≤60	HJ 828

项目	指标	检验方法
粪大肠菌群 <sup>a</sup> ,MPN/L	≤10 000	SL 355

#### 4.2.3 土壤质量要求

应符合表3的要求。

表3 土壤质量要求

项目	指标	检验方法
pH	6.5≤pH≤7.5	NY/T 1377
总镉, mg/kg	≤0.30	GB/T 17141

表3 土壤质量要求 (续)

项目	指标	检验方法
总汞, mg/kg	≤0.30	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤20	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤50	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤120	HJ 491
总铜, mg/kg	≤60	HJ 491

#### 4.2.4 土壤肥力

应持续保持或提高土壤地力水平, 应满足表4的规定。

表4 土壤肥力要求

项目	指标	检验方法
有机质, g/kg	≥10	NY/T 1121.6
全氮, g/kg	>0.8	HJ 717
有效磷, mg/kg	≥5	NY/T 1121.7
速效钾, mg/kg	≥80	NY/T 889

### 4.3 生产要求

#### 4.3.1 品种要求

通过国家或自治区审定或自治区引种备案的适宜内蒙古自治区种植的糯玉米品种, 种子质量应符合GB 4404.1的规定。

#### 4.3.2 种植技术要求

##### 4.3.2.1 种子处理

当种子进行包衣处理时, 包衣剂应符合NY/T 393-2020 A级的规定。

##### 4.3.2.2 隔离

###### 4.3.2.2.1 时间隔离

通过调节播期, 使不同类型品种花期错开。

###### 4.3.2.2.2 空间隔离

和其他类型玉米保持300 m以上的距离。

###### 4.3.2.2.3 施肥要求

肥料使用应符合NY/T 394的规定。

#### 4.3.2.3 病虫害防治

- 4.3.2.3.1 根据田间病虫害发生的实际情况选用农药，农药应符合 NY/T 393-2020 A 级的规定。
- 4.3.2.3.2 根据田间草害发生的实际情况选用除草剂，除草剂应符合 NY/T 393-2020 A 级的规定。

#### 4.3.2.4 原料采收、贮存、运输要求

- 4.3.2.4.1 吐丝授粉后 24 d~28 d 适时采收。果穗苞叶青绿，包裹较紧，花丝枯萎转至深褐色，挤压籽粒有少量乳浆流出为采收标准。
- 4.3.2.4.2 按品种要求采收果穗，防止混杂，减少机械损伤。

### 4.4 加工要求

#### 4.4.1 原料要求

选用具有种植品种应有的果穗特征，果穗籽粒饱满、无虫蚀、无霉变。

#### 4.4.2 加工过程要求

##### 4.4.2.1 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

##### 4.4.2.2 加工过程技术要求

###### 4.4.2.2.1 真空包装糯玉米加工工艺

真空包装糯玉米工艺流程图如图1所示。



图 1 真空包装糯玉米工艺流程图

###### 4.4.2.2.2 速冻包装糯玉米加工工艺

速冻包装糯玉米工艺流程图如图2所示。

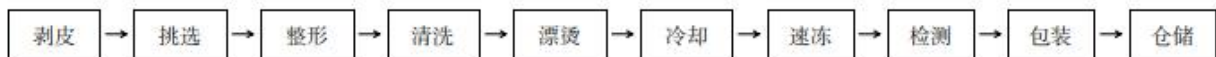


图 2 速冻包装糯玉米工艺流程图

#### 4.4.3 通用要求

生产者应根据自身工艺，配置适宜的设备设施，建立适宜的质量控制点和关键控制值，并保持其得到控制。

### 4.5 产品质量要求

#### 4.5.1 感官要求

应符合表5的要求。

表 5 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	穗状、短棒状、粒状、籽粒饱满、成熟度适宜，无病虫害	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



项目	要求	检验方法
色泽	具有本品固有色泽，无霉变、无腐烂	GB/T 5492
滋气味	具有本品固有滋气味，无异味	GB/T 5492

#### 4.5.2 质量指标

应符合表6的规定。

表 6 糯玉米质量指标

项目	指标		检验方法
	糯玉米	甜加糯玉米	
直链淀粉（占淀粉总量）（%）	≤5	≤10	NY/T 55
水分（%）	50~65		GB 5009.3

#### 4.5.3 污染物限量

应符合表7的规定。

表 7 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤0.15	GB 5009.12
总汞（以Hg计）（mg/kg）	≤0.01	GB 5009.17

#### 4.5.4 微生物限量

应符合表8的规定。

表 8 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup>样品的采集及处理按GB 4789.1执行

### 4.6 包装、标志与标识

#### 4.6.1 包装要求

- 4.6.1.1 包装选用食品级蒸煮塑料袋包装，应符合 GB/T 10004 和 GB 9683 的规定。
- 4.6.1.2 销售包装应完整、严密、不易散包。销售包装应符合 GB 23350 的规定。
- 4.6.1.3 运输包装使用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 4.6.2 标志与标识要求

- 4.6.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 4.6.2.2 运输包装商的图形标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 4.6.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

#### 4.7 贮存、运输要求

- 4.7.1 速冻包装糯玉米贮藏时，库温应控制在-18℃以下。真空包装糯玉米在常温下避光贮存。贮存时不应与其他物质混放冷藏，保持贮藏环境干燥。
- 4.7.2 应使用符合卫生和质量要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防止雨淋、禁止与其他有毒有害、易污染环境等物质一起运输。

4.7.3 速冻包装糯玉米运输过程中温度应控制在-12℃以下，交货后应尽快降至-18℃以下。

#### 4.8 记录与文件管理

4.8.1 建立糯玉米生产档案，应保留种子质量、名称、批号和销售商的记录或证书，对病虫害害的证明材料以及投入品使用记录，保存期限不应少于2年。

4.8.2 加工卫生要求的记录与文件管理应符合 GB 14881 的规定。

### 5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

---