深圳市团体标准

《广东鲜食甜玉米》

Guangdong fresh sweet corn

（ 讨论稿）

**编制说明**

**《广东鲜食甜玉米》标准编制组**

**二〇二三年八月**

**目 录**

[一、项目背景 2](#_Toc26765)

[二、工作简况 2](#_Toc1375)

[（一）任务来源 2](#_Toc4937)

[（二）主要起草过程 2](#_Toc24799)

[1. 前期准备 2](#_Toc25805)

[2. 标准立项 3](#_Toc23265)

[3. 成立标准编制组 3](#_Toc23359)

[4. 标准草案编制 3](#_Toc14787)

[5. 标准研讨修改 3](#_Toc10507)

[三、编制的原则及依据 3](#_Toc1199)

[（一）编制原则 3](#_Toc21848)

[（二）制定思路与依据 4](#_Toc469)

[四、标准的主要内容 4](#_Toc22309)

[（一）标准的属性 4](#_Toc25675)

[（二）标准的适用范围 4](#_Toc32071)

[（三）有关条款的说明 5](#_Toc31227)

[五、是否涉及专利等知识产权问题 5](#_Toc21016)

[六、其他应说明的事项 6](#_Toc8463)

一、项目背景

鲜食型玉米因其用途和食用方法类似于蔬菜，故被称为蔬菜玉米，还因为它可以加工制成各种风味罐头和冷冻食品等，所以又被成为罐头玉米。主要是在乳熟期采摘果穗用于加工或直接食用的玉米类型，包括糯玉米、甜玉米、笋玉米、高营养玉米、爆裂玉米等类型。其中鲜食型甜玉米不仅籽粒含糖量高，甜味纯正，而且含油量与蛋白质含量均高于普通玉米，其食用品质优良，深受消费者青睐。

近年来我国甜玉米消费的数量也在不断增长，其蔬菜、水果、食品及饲料“四位一体”的利用价值体现的越来越明显，甜玉米已成为农业产业化中订单农业的主体。其中广东甜玉米面积及产量占全国50%以上，以鲜苞销售为主，而广东第一甜玉米主产区是惠州。制定广东鲜食甜玉米团体标准不仅可以促进甜玉米种植特色产业高质量发展，还可以大力推动广东当地甜玉米龙头加工企业高质量发展，同时也可以促进广东甜玉米相关食品认定有机食品和绿色食品，打造出具有地方特色的农业产业品牌，从而不断促进广东农民增收、企业增效。因此，制定广东鲜食甜玉米团体标准，是十分有必要的。

二、工作简况

### （一）任务来源

深圳市团体标准《广东鲜食甜玉米》于2023年3月经深圳市蔬菜批发协会批准立项。本标准由深圳凯吉星农产品检测认证有限公司主导起草。

### （二）主要起草过程

### 1. 前期准备

2023年1月-2023年2月，标准编制组开展了前期资料收集与研究工作，并前往惠州地区甜玉米种植基地进行实地调研，结合国家标准、国内各地地方标准和深圳市地方标准，详细探讨广东甜玉米生产技术规范的技术要点，为本项目标准的编制打下了良好的理论和实践基础。

### 标准立项

2023年3月初，标准编制组讨论并确定了标准的适用范围、广东甜玉米生产技术要点、内容框架等关键性技术内容，填写了《深圳市团体标准》制修订项目建议书，提交至深圳市蔬菜批发协会立项。

### 成立标准编制组

2023年3月底，深圳凯吉星农产品检测认证有限公司成立了标准编制组，并组织各参与编制成员召开第一次标准讨论会，再结合国内外相关标准的基础上，进一步明确了广东鲜食甜玉米的技术要点内容。

### 标准草案编制

2023年4月-2023年8月，编制组多次召开专题讨论会，编制组修改完善了《广东鲜食甜玉米》基本框架，并对标准内容进行了论证，确定标准的关键指标和技术要求，形成草案稿。

### 标准研讨修改

2023年8月底，深圳凯吉星农产品检测认证有限公司召开标准研讨会，会上针对标准的范围、术语和定义、广东鲜食甜玉米质量要求及相关技术条款进行了详细讨论，并根据会上达成的意见进行修改与完善。

三、编制的原则及依据

### （一）编制原则

1. 科学性原则

本标准的制定结合了广东鲜食甜玉米行业发展需要，技术上综合考虑了广东鲜食甜玉米生产和管理的需求，通过深入研究国家及地方相关标准以及政策法规等相关文件，遵循科学性的标准编制的要求，对标准的关键性指标进行了科学设置和合理分析，运用科学严谨的方法建立了本标准。

2. 先进性原则

目前我国关于广东鲜食甜玉米生产和管理的规范、指引仍然存在标准空白点，本标准的制定和实施有利于促进广东地区鲜食甜玉米向高标准、高质量方向发展，切实提升当地甜玉米质量水平，增加当地农户收入，同时也为政府部门和社会监督提供必要的规范依据，具备一定的“先进性”和“前瞻性”。

3. 合理性原则

标准制定应充分考虑广东地区鲜食甜玉米生产的现实环境，同时结合基地的实际情况及社会需求。本标准比照目前其他地区甜玉米生产管理的发展趋势，强调与国内相关标准协调一致的要求，在技术细节上做了诸多细化和协调统一，以保障标准的合理性。

4. 实用性原则

本标准在起草过程中认真调研了解了广东地区鲜食甜玉米生产的实际情况和特点，并在此基础上进行了总结提炼，形成了结构清晰、逻辑顺畅、描述专业、数据合理的标准条款。保证了本标准的简明易懂和可操作性，便于后续开展当地鲜食甜玉米生产和管理工作。

### （二）制定思路与依据

本标准依据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》的要求进行编写，旨在结合广东地区鲜食甜玉米生产和管理的需求，加强当地鲜食甜玉米生产标准化管理，提高鲜食甜玉米质量水平，切实保障当地农户增收致富。

四、标准的主要内容

### （一）标准的属性

本标准为深圳市团体标准。

### （二）标准的适用范围

本标准规定了广东鲜食甜玉米的质量要求、检验方法、检验规则，包装和标志、运输与贮藏方面的要求。

本标准适用于广东鲜食甜玉米的收购、贮藏、运输、销售。

（三）有关条款的说明

1. 术语和定义

本文件界定广东鲜食甜玉米和可溶性糖的术语和定义。

2. 生产规范

本章节确定了广东鲜食甜玉米的环境、土壤和灌溉水的要求，以及种植技术要求。本章节参考了GB15618、GB 5084和GB/T 8321.10等规范性文件。

3. 质量要求

本章节确定了广东鲜食甜玉米的质量要求，包括等级规格、理化指标和安全指标。在文献查阅并采访行业内农业专家的基础上，参考了GB 2762和GB 2763等规范性文件，并结合当前广东鲜食甜玉米生产现状的基础上进行编制。

4. 检验规则

本章节给出了广东鲜食甜玉米的检验规则。在实地调研的基础上参考了GB/T 5490等规范性文件进行编制。

5. 标签标识

本章节给出了广东鲜食甜玉米标签标识的要求。在实地调研并征求当地农业专家的基础上，参考了GB 7718和GB 28050等规范性文件进行编制。

6. 包装、运输和储存

本章节给出了广东鲜食甜玉米、运输和储存的要求。在实地调研并征求当地农业专家意见的基础上，参考了GB/T 17109、 GB/T 24616等规范性文件进行编制。

五、是否涉及专利等知识产权问题

不涉及。

六、其他应说明的事项

无

标准编制组

2023年8月