

ICS 67.050  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.6—2001

---

## 糟制肉食品辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice for the  
control of microflora in pickled meat products with  
distillers grain

2001-12-05 发布

2002-03-01 实施

---

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

糟制肉食品是经过糟制加工的熟肉制品,加工过程中易滋生细菌造成污染,为提高卫生质量及防止食源性疾病发生,采用辐照杀菌是一种行之有效的处理方法。为了规范糟制肉食品辐照杀菌工艺,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:中国科学院上海原子核研究所。

本标准主要起草人:徐志成。

本标准由中国科学院上海原子核研究所负责解释。

# 中华人民共和国国家标准

## 糟制肉食品辐照杀菌工艺

GB/T 18526.6—2001

Code of good irradiation practice for the  
control of microflora in pickled meat products with  
distillers grain

### 1 范围

本标准规定了糟制肉食品辐照杀菌的工艺和要求。  
本标准适用于糟制熟畜禽肉类食品的辐照杀菌。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2726—1996 酱卤肉类卫生标准

GB 4789.17—1994 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 18524—2001 食品辐照通用技术要求

### 3 定义

本标准采用下列定义。

#### 3.1 糟制肉食品 pickled meat products with distillers grain

各种畜禽肉(包括内脏)煮熟后再经糟卤浸渍处理制成的产品。

#### 3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照杀菌目的所需的工艺剂量下限值。本标准中指达到糟制肉食品中杀菌目的的最低剂量。

#### 3.3 最高耐受剂量 maximum tolerance dose

不影响被辐照产品质量的工艺剂量上限值。本标准中指不会对糟制肉食品产生危害的最高剂量。

### 4 辐照前要求

#### 4.1 产品

产品菌落总数应小于  $3 \times 10^4$  个/g。

#### 4.2 包装

##### 4.2.1 糟制食品的内包装应使用食品级、耐辐照、保护性包装材料。

##### 4.2.2 本产品采用复合薄膜真空袋式包装或聚丙烯(OPP)吸塑盒及聚酯-聚丙烯(PET/OPP)复合薄膜封膜包装,要求全密封。外包装用瓦楞纸箱包装,胶带密封。

#### 4.3 辐照前处理

产品辐照前应抽样进行微生物检验,测定其含菌量。

#### 4.4 贮藏与运输