

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.3—2001

脱水蔬菜辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice for the control of pathogens
and other microflora in dehydrated vegetables

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

脱水蔬菜是新鲜蔬菜经过干燥脱水加工成的方便食品,但在加工、储运过程中易被微生物污染,辐照可有效地控制微生物含量,提高脱水蔬菜卫生质量。为规范辐照工艺,确保辐照脱水蔬菜质量,特制定本标准。

本标准在技术内容上非等效采用国际食品辐照咨询组(ICGFI)制定的《控制调料、香辛料和其他蔬菜类调味品中病原菌和其他微生物的辐照工艺规范》(ICGFI Doc. No. 5 1991)。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:浙江省农业科学院原子能利用研究所。

本标准主要起草人:周其昌、黄柳根。

本标准由浙江省农业科学院原子能利用研究所负责解释。

中华人民共和国国家标准

脱水蔬菜辐照杀菌工艺

GB/T 18526.3—2001

Code of good irradiation practice for the control of pathogens
and other microflora in dehydrated vegetables

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的辐照工艺和要求。
本标准适用于脱水蔬菜的杀菌、防霉。

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 4789.2—1994	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3—1994	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB 4789.4—1994	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789.5—1994	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌检验
GB 4789.6—1994	食品卫生微生物学检验	致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10—1994	食品卫生微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11—1994	食品卫生微生物学检验	溶血性链球菌检验
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 脱水蔬菜 dehydrated vegetables

将新鲜蔬菜经脱水干燥处理后的蔬菜。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为了达到辐照目的所需工艺剂量的下限值。本标准中指达到脱水蔬菜辐照杀菌所需的最低剂量。

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。本标准中指不影响脱水蔬菜品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 产品

脱水蔬菜水分含量应 $<13\%$,初始含菌量应 $<1\times 10^6$ 个/g。

4.2 包装

内包装应选用食品级、耐辐照、保护性的材料密封包装。外包装使用瓦楞纸箱并用胶带密封。