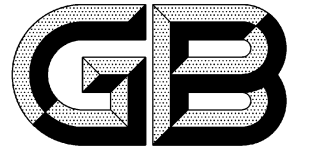


ICS 67.050  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.5—2001

GB/T 18526.5—2001

## 熟畜禽肉类辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice for  
cooked meat of livestock and poultry  
to control microflora and/or extend shelf-life

中华人民共和国  
国家标准  
熟畜禽肉类辐照杀菌工艺  
GB/T 18526.5—2001

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 5 千字  
2002年3月第一版 2002年3月第一次印刷  
印数 1—1 000

\*

书号: 155066·1-18184 定价 8.00 元  
网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 18526.5—2001

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

4.2.3 外包装用瓦楞纸箱,胶带密封,防潮。

#### 4.3 前处理

产品辐照前应提供初始含菌量。检验方法按 GB 4789.17 规定执行。辐照前最高初始菌落总数不能超过  $3 \times 10^4$  个/g。

#### 4.4 贮运

4.4.1 熟畜禽肉类制品生产后需在 4℃ 以下贮运。

4.4.2 产品必须在生产后 30 h 以内进行辐照处理。

### 5 辐照

#### 5.1 辐照装置和管理

按 GB/T 18524—2001 中第 4 章规定执行。

#### 5.2 工艺剂量

本产品辐照加工最低有效剂量为 4 kGy,最高耐受剂量为 8 kGy。

#### 5.3 辐照条件

本产品温度 4℃ 以下,辐照时间不超过 48 h;在 10℃ 以下,不超过 24 h;在 15℃ 以下,不超过 10 h。

### 6 辐照后要求

辐照后产品应进行微生物检验并留样备查。

### 7 辐照后产品的质量指标

#### 7.1 感官指标

感官指标按 GB 14891.1 规定执行。

#### 7.2 细菌指标

细菌指标应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	出 厂 指 标
菌落总数,个/g	≤ 5 000
大肠菌群,MPN/100 g	≤ 30
致病菌(肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

### 8 标识

按 GB/T 18524—2001 中第 8 章规定执行。

### 9 重复照射

熟畜禽肉类制品不允许重复照射。

## 前 言

熟畜禽肉类制品易被微生物污染,保质期短,采用辐照杀菌技术能有效地降低微生物数量,延长保质期,提高卫生质量,控制食源性疾病。为规范辐照工艺,确保辐照产品质量,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:湖北省农业科学院原子能应用研究所、山东省农业科学院原子能应用研究所、江苏省农业科学院原子能农业利用研究所。

本标准主要起草人:林若泰、于子厚、唐年鑫、王守经、熊光权、曹宏云、谢宗传、徐志成。

本标准由湖北省农业科学院原子能应用研究所负责解释。