

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.3—2001

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

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

*

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

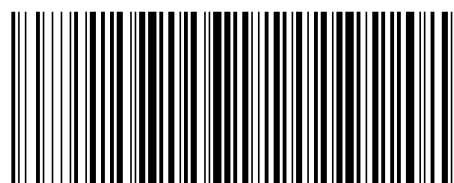
*

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: 155066·1-18180 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 18526.3—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

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

脱水蔬菜辐照加工最低有效剂量为 4 kGy,最高耐受剂量为 10 kGy。

6 辐照后要求

6.1 辐照后应进行微生物检验并留样备查。

6.2 贮藏和运输应符合食品的贮藏运输的要求,不应造成二次污染。

7 辐照后脱水蔬菜的质量指标

7.1 感官要求

保持其原有的色泽、气味和滋味,食用和功能特性不变。

7.2 微生物指标应符合表 1 规定。

表 1 微生物指标

项 目	指 标
细菌菌落数,个/g	≤ 10 000
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

微生物检验方法按 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.6、GB 4789.10、GB 4789.11规定执行。

8 标识

按 GB/T 18524—2001 中第 8 章规定执行。

9 重复辐照

按 GB/T 18524—2001 中第 7 章规定,允许重复辐照,但累积剂量不应超过 10 kGy。

10 保质期

在常温下脱水蔬菜保质期为 12 个月。

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。