

ICS 67.260
X 99



中华人民共和国国家标准

GB/T 22023—2008

GB/T 22023—2008

液体食品超高温瞬时灭菌(UHT)设备 验收规范

Acceptance specification of ultra high temperature sterilizing
equipment for liquid food

中华人民共和国
国家标准
液体食品超高温瞬时灭菌(UHT)设备
验收规范
GB/T 22023—2008

*

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

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2008年8月第一版 2008年8月第一次印刷

*

书号:155066·1-33079 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 22023-2008

2008-06-03 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

附录 A
(规范性附录)

超高温瞬时灭菌(UHT)设备单独验收

A.1 设备配置

UHT 设备制造厂商自备无菌储罐和取样装置一套,无菌储罐的有效容积为 100 L。无菌储罐和取样装置的所有权属制造厂商。

无菌储罐和取样装置应符合如下基本要求:

- 能随 UHT 设备进行清洗和杀菌。
- 能进行多次取样,并不会造成 UHT 系统中物料和所取样品的二次污染。
- 能自行保温或移至有保温条件的场所进行保温。

A.2 取样方法

A.2.1 UHT 设备和灌装机连接,将 UHT 出口温度调整到该产品灌装的温度,连续开机 1 h,设备开停机及开机后每隔 20 min 为取样时间,取样总量为 100 L。

A.2.2 按照无菌取样法,从经过保温后的无菌罐中,提取 500 mL 样品作为一个样本。

A.2.3 从液体食品原料中提取 500 mL 进行 -18 ℃ 冷藏以作对照。

A.3 样品保温

样品按表 A.1 规定的时间和温度进行保温。

表 A.1 样品保温时间和温度

液体食品种类	温度/℃	时间/天
低酸性液体食品	36±1	10
酸性液体食品	30±1	10

A.4 检测方法

A.4.1 用于致病菌检验的样品直接送交检测。

A.4.2 用于细菌增殖检验的样品,按照食品卫生微生物检测方法逐一进行检测。

A.5 微生物指标

A.5.1 无菌包装时致病菌检测取两个样本,其合格判定数 $A_c=0$,不合格判定数 $R_e=1$ 。

A.5.2 细菌增殖指标要达到商业无菌要求。

A.5.3 致病菌和细菌增殖指标检测样品中有一项不合格,即判定为不合格。

前 言

本标准的主要技术指标参考了美国食品药品监督管理局(FDA)标准、巴氏细菌手册以及国际乳品联合会(IDF/FIL)相关技术文件。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国标准化协会提出并归口。

本标准主要起草单位:温州天宇轻工机械有限公司、江苏新美星包装机械有限公司、中国标准化协会、利乐(中国)有限公司、南京乐惠轻工装备制造有限公司。

本标准主要起草人:李世元、项建胜、徐艳秋、何德平、罗昉、黄东宁、张国宏、李书良、蔡林昌。

本标准首次发布。

引 言

随着液体食品市场需求量的不断增长,企业只有不断扩大生产规模,才能满足市场需求。增加购置液体食品包装设备的数量是其措施之一。

超高温瞬时灭菌(UHT)设备是液体食品无菌包装系统中必不可少的配套设备,也是控制和保障生产过程质量的关键设备。

为了维护企业和消费者双方的利益,保证液体食品的质量和安制定本标准。

8 检测方法

8.1 噪声检测

按 GB/T 3768 中的规定进行噪声级检测。

8.2 电气系统安全性检测

按 GB 5226.1 中的规定进行相关检测。

8.3 液体食品卫生微生物检测

8.3.1 按 GB/T 4789.4 中的规定进行沙门氏菌检测。

8.3.2 按 GB/T 4789.5 中的规定进行志贺氏菌检测。

8.3.3 按 GB/T 4789.10 中的规定进行金黄色葡萄球菌检测。

8.3.4 按 GB/T 4789.11 中的规定进行溶血性链球菌检测。

8.4 UHT 设备检测

8.4.1 按附录 A 中的规定进行 UHT 设备试验检测。

8.4.2 按 GB/T 4789.26 中的规定进行 UHT 设备所包装的液体食品的微生物增殖检测。

9 设备质量判定及处理

9.1 UHT 设备单独验收:所有检验项目全部合格时,则 UHT 设备判定为合格。

9.2 UHT 设备和灌装设备联合验收:所有检验项目全部合格时,则 UHT 设备和灌装设备同时判定为合格。

9.3 低酸性液体食品用 UHT 设备单独验收:如若 8.3 中有一项以上(含一项)达不到要求,则 UHT 设备判定为不合格。

9.4 酸性液体食品用 UHT 设备单独验收:如若 8.3 中仅有一项芽胞菌数量达不到要求,则 UHT 设备判定为合格。

9.5 部分检验项目不合格时,由设备提供方对设备调整后,进行再次检验,检验合格后,设备通过验收。

9.6 经过三次补充验收如若仍不能达到所有检验项目全部合格时,则设备不能通过验收。