

## 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。

# 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

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

### 1 范围

本标准规定了各类熟畜禽肉制品辐照的工艺和要求。

本标准适用于以辐照杀菌、延长保质期为目的的辐照熟畜禽肉类制品。本标准不适用于半成品和非熟肉制品的辐照。

### 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 14891.1—1997 辐照熟畜禽肉类卫生标准

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 熟畜禽肉类制品 cooked meat products of livestock and poultry

经选用特定配方、调料、工艺加工而成的熟畜禽肉类制品,包括熟猪肉(精制瘦肉条、捆蹄等)、熟牛肉(酱牛肉、牛脯等)、熟兔肉、烧鸡、扒鸡、酱鸭、肫片(鸡肫、鸭肫)、鸡肉肠及小包装熟肉食品等。

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

为达到辐照目的所需工艺剂量下限值。本标准中指达到熟畜禽肉类制品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。本标准中指不影响熟畜禽肉类制品食用品质的最高剂量。

### 4 辐照前要求

#### 4.1 产品

待辐照产品应符合 GB 2726 卫生指标规定。

#### 4.2 包装

##### 4.2.1 包装材料必须选用食品级、耐辐照、保护性材料。

##### 4.2.2 内包装采用真空或充气复合软包装。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 2001-12-05 批准

2002-03-01 实施

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。