



中华人民共和国国家标准

GB 14891.1—1997

辐照熟畜禽肉类卫生标准

Hygienic standard for irradiated cooked
meat of livestock and poultry

1997-06-16 发布

1998-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准是辐照食品类别卫生标准中的一个独立部分。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 14891.1—94 和 GB 14891.10—94。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由江苏省卫生防疫站、江苏省农业科学院原子能农业利用研究所负责起草,由山东省卫生防疫站参加起草。

本标准主要起草人:周树南、陈炳松、谢宗传、朱献玳、张理。

本标准由卫生部委托技术归口单位中国预防医学科学院负责解释。



中华人民共和国国家标准

GB 14891.1—1997

辐照熟畜禽肉类卫生标准

Hygienic standard for irradiated cooked
meat of livestock and poultry

代替 GB 14891.1—94
GB 14891.10—94

1 范围

本标准规定了辐照熟畜禽肉类食品的技术要求、包装标志和检验方法的基本要求。

本标准适用于经 γ 射线或电子束辐照灭菌以延长保质期为目的的熟猪肉、熟牛肉、熟羊肉、熟兔肉、盐水鸭、烤鸭、烧鸡、扒鸡等。

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 2725.1—94 肉灌肠卫生标准

GB 4789.17—94 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB 7718—94 食品标签通用标准

3 技术要求

3.1 原料要求

凡进行辐照的熟畜禽肉类食品在照射前的生产和质量应符合相应的食品企业卫生规范和有关国家卫生标准的规定。

3.2 辐照包装

提供辐照的熟畜禽肉类食品其每一最小销售单位都需单独用食品包装用的复合塑料薄膜包装袋真空封口包装;外包装(运输包装)要用防潮瓦楞纸板箱。

3.3 剂量限制与照射要求

3.3.1 剂量限制:熟畜禽肉类食品经 ^{60}Co 或 ^{137}Cs γ 射线或电子加速器产生的能量低于10 MeV的电子束辐照,其总体平均吸收剂量不得大于8 kGy。

3.3.2 照射要求:辐照均匀,剂量准确,平均吸收剂量分布不均匀度 ≤ 1.5 。

3.4 感官指标

包装完好,袋内为负压,复合塑料薄膜紧贴内容熟畜禽肉类食品。熟畜禽肉类食品坚实而有弹性,脂肪白色或微黄色、透明;具有各自固有的气味及滋味;无粘液、无霉斑、无腐败、无酸臭、无其他异味。

3.5 理化指标

亚硝酸盐含量按 GB 2725.1 规定执行。

3.6 细菌指标

细菌指标应符合表1的规定。

表 1 细菌指标

项 目	指 标	
	出 厂	销 售
菌落总数, 个/g $\leq$	500	50 000
大肠菌群, MPN/100 g $\leq$	30	30
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出	不得检出

4 包装标志要求

应符合 GB 7718 和卫生部第 47 号部长令《辐照食品卫生管理办法》的有关规定。

5 检验方法

5.1 感官指标检查

采用目测、手检、鼻嗅、品尝方法操作。

5.2 理化指标检测

按 GB 5009.33 规定执行。

5.3 细菌指标检验

按 GB 4789.17 规定执行。