

前 言

辐照处理冷却包装分割猪肉可杀灭各种致病性微生物和人畜共生的寄生虫,减少食源性疾病,延长猪肉保质期。为规范辐照工艺,确保辐照产品质量,特制定本标准。

本标准在技术内容上非等效采用了国际食品辐照咨询组制定的《辐照包装畜禽肉工艺规范》(ICG-FI Doc. No. 4 1991)。

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。

本标准主要起草人:林若泰、唐年鑫、曹宏云、熊光权、徐志成、谢宗传。

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

冷却包装分割猪肉辐照杀菌工艺

GB/T 18526.7—2001

Code of good irradiation practice for
chilled packaged pork cuts
to control pathogens and/or extend shelf-life

1 范围

本标准规定了冷却包装分割猪肉辐照工艺和要求。

本标准适用于以杀灭致病微生物和寄生虫、延长保质期为目的的辐照冷却包装分割猪肉。其他冷却包装畜禽肉类可参照执行。本标准不适用于加工过的肉，如香肠、熏(腌)肉、干肉或罐装肉。

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 2707—1994 猪肉卫生标准

GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.17—1994 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范

GB 14891.7—1997 辐照冷冻包装畜禽肉类卫生标准

GB/T 17236—1998 生猪屠宰操作规程

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 冷却分割猪肉 chilled pork cuts

新鲜的被分割成块或切碎的处于冷却 0℃~5℃ 状态的生猪肉，包括带骨肉和其他器官(心、肝、舌)。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需的工艺剂量下限值。本标准中指达到冷却包装分割猪肉杀菌、保鲜目的的最低剂量。

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。本标准中指不影响猪肉感官品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 产品

4.1.1 猪肉加工环境应符合 GB 12694 卫生规范。

4.1.2 供辐照的鲜猪肉应符合 GB 2707 的规定。

4.2 包装

4.2.1 产品内包装选用食品级、耐辐照、保护性材料,真空或充气密封包装。

4.2.2 外包装用瓦楞纸箱,胶带密封,防潮。

4.3 前处理

4.3.1 生猪屠宰后应将猪肉迅速降温到 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。必须遵守生产管理规范,防止微生物污染。

4.3.2 冷却分割猪肉辐照前应进行微生物检测,测定初始含菌量。检验方法按 GB 4789.4 和 GB 4789.17 执行。

4.3.3 冷却分割猪肉辐照前沙门氏菌初始含菌量不能超过 2.5×10^2 个/g,菌落总数不能超过 1×10^6 个/g。

4.4 贮藏和运输

4.4.1 猪肉必须贮藏在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库中。

4.4.2 辐照猪肉需用冷藏车或保温车运输。

5 辐照

5.1 辐照装置和管理

按 GB/T 18524—2001 第 4 章规定执行。

5.2 工艺剂量

以杀病原菌为目的的辐照最低有效剂量为 1.5 kGy,以杀寄生虫为目的的辐照最低有效剂量为 1.0 kGy,以延长保质期为目的的辐照最低有效剂量为 1.0 kGy。

产品最高耐受剂量为 4.0 kGy。

5.3 辐照条件

猪肉应在肉温 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 条件下进行辐照,如果辐照场不能满足该条件时,应控制肉温不超过 10°C ,滞留时间不超过 6 h。

6 辐照后要求

6.1 检验

辐照后猪肉应进行微生物检验并留样备查。

6.2 贮藏

辐照后猪肉应贮藏在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内。

6.3 运输

辐照后猪肉需用冷藏车或保温车运输。

7 辐照后产品的质量指标

7.1 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1

项 目	指 标
色 泽	肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色
组织状态	纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复
粘 度	外表湿润,不粘手

表 1(完)

项 目	指 标
气 味	除具有微弱辐照味和鲜猪肉固有气味外,无其他异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面

7.2 理化指标

按 GB 14891.7 规定执行。

7.3 微生物指标

辐照后冷却包装分割猪肉中不得检出沙门氏菌。沙门氏菌检验按 GB 4789.4 规定执行。

7.4 寄生虫指标

辐照后猪肉中寄生虫必须灭活,不能发育为成虫在动物肠道内寄生。寄生虫检验按 GB/T 17236—1998 中附录 A 执行。

8 标识

按 GB/T 18524—2001 中第 8 章规定执行。

9 重复照射

本产品不允许重复照射。

10 保质期

在 0℃~5℃下,保质期 15 天。
