



中华人民共和国国家标准

GB 14891.7—1997

辐照冷冻包装畜禽肉类卫生标准

Hygienic standard for irradiated frozen
packaged 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

本标准是系列标准“辐照食品类别卫生标准”中的一个部分。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准起草单位：北京市卫生防疫站、华西医科大学、河南省卫生防疫站、中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所。

本标准主要起草人：徐继康、曾令福、马洛成、韩驰、张正。

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

辐照冷冻包装畜禽肉类卫生标准

GB 14891.7—1997

Hygienic standard for irradiated frozen
packaged meat of livestock and poultry

1 范围

本标准规定了经⁶⁰Co 或¹³⁷Cs γ 射线或电子加速器产生的能量低于 10 MeV 的电子束照射的猪、牛、羊、鸡、鸭等冷冻包装畜禽肉类的辐照剂量、卫生要求和检验方法。

本标准适用于以杀灭家畜、家禽肉中沙门氏菌为目的而辐照的冷冻包装肉类。

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 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 7718—94 食品标签通用标准

GB 12694—90 肉类加工厂卫生规范

3 卫生要求

3.1 原料要求

供辐照杀菌的原料肉应是按 GB 12694 生产的良质冷冻包装肉类。

3.2 辐照剂量与照射要求

3.2.1 辐照剂量:辐照冷冻包装畜禽肉类的平均吸收剂量不大于 2.5 kGy。

3.2.2 照射要求:照射均匀,剂量准确,吸收剂量的不均匀度 ≤ 2.0 。

3.3 感官要求

经辐照的冷冻包装畜禽肉类的色泽、组织状态、粘度、气味及煮沸后肉汤等感官指标均应符合未经辐照处理的同类冷冻肉卫生标准的规定。

3.4 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/kg $\leq$	20
汞 (以 Hg 计),mg/kg $\leq$	0.05

3.5 微生物指标

辐照冷冻包装畜禽肉中不得检出沙门氏菌。

4 包装与标志

4.1 辐照冷冻分割畜禽肉类在照射前需用食品包装用复合塑料膜密封包装,外包装所用纸箱缝应用防水胶带封严。

4.2 辐照冷冻分割畜禽肉类的包装应粘贴统一印制的辐照食品标志,并符合 GB 7718 的规定。

5 检验方法

5.1 挥发性盐基氮按 GB 5009.44 规定执行。

5.2 汞按 GB 5009.17 规定执行。

5.3 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定执行。

