

中华人民共和国国家标准

红枣辐照杀虫工艺

GB/T 18525.3—2001

Code of good irradiation practice
for insect disinfestation of dried red jujubes

1 范围

本标准规定了红枣辐照杀虫的工艺和要求。

本标准适用于包装红枣及枣脯的辐照杀虫。其它枣类及其加工制品也可参照使用。本标准不适用于红枣的防霉、杀菌。

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/T 5835—1986 红枣

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 红枣 dried jujubes

充分成熟的鲜枣经晾干、晒干或烤干而成。果皮红至紫红色。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需的辐照工艺剂量下限值。本标准中指达到红枣杀虫目的的最低剂量。

3.3 最高耐受剂量 maximum tolerance dose

不影响被辐照产品质量的辐照工艺剂量上限值。本标准中指不影响红枣食用品质和功能特性的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 产品

红枣质量应达到GB/T 5835规定的等级规格二等以上。精选的产品中不允许存在仓贮害虫的蛹和成虫。精选后应立即包装,以免再感染害虫。

4.2 包装

应使用食品级、耐辐照、保护性的包装材料。外包装使用瓦楞纸箱并用胶带密封。

4.3 辐照时期

辐照应在精选、包装后立即进行,以防幼虫和卵发育为蛹和成虫。

5 辐照

5.1 辐照装置和管理

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

按 GB/T 18524 规定执行。

5.2 工艺剂量

杀灭害虫卵和幼虫的最低有效剂量为 0.3 kGy,最高耐受剂量为 1.0 kGy。用于红枣辐照杀虫的工艺剂量应设定在 0.3~1.0 kGy。

6 辐照后贮运

产品库必须无虫源。在运输和装卸时应防止内外包装的破损以避免害虫的再侵入。

7 辐照后产品质量

按本标准要求操作,辐照后无活虫,卵和幼虫辐照后 1~3 周内全部死亡。辐照后红枣的品质和功能特性同未辐照产品。

8 标识

按 GB/T 18524—2001 中第 8 章执行。

9 重复照射

根据 GB/T 18524—2001 中第 7 章的规定,可进行重复照射,但累积剂量不应超过 1.0 kGy,以免影响产品的食用品质和功能特性。

前 言

辐照可以有效控制干香菇贮运过程中的虫蛀和霉变。为了规范辐照工艺,确保产品的质量,特制定本标准。

本标准在辐照杀虫的技术内容上非等效采用国际食品辐照咨询组(ICGFI)制定的《干果及坚果辐照杀虫工艺规范》(ICGFI Doc. No. 20 1995);在辐照防霉的技术内容上非等效采用 ICGFI 制定的《控制调料、香辛料和其他蔬菜调味品病原菌和其他微生物的辐照工艺规范》(ICGFI Doc. No. 5 1991)。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:浙江省农业科学院原子能利用研究所。

本标准主要起草人:黄柳根、周其昌。

本标准由浙江省农业科学院原子能利用研究所负责解释。