

中华人民共和国国家标准

干香菇辐照杀虫防霉工艺

GB/T 18525.5—2001

Code of good irradiation practice for the control of moulds
and insect disinfestation in desiccated xianggu mushroom

1 范围

本标准规定了干香菇辐照杀虫防霉的工艺和要求。

本标准适用于预包装的干香菇及其加工产品,其他预包装的食用菌干制品可参照使用。

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 4789.15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 7096—1996 干食用菌卫生标准

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 干香菇 desiccated xianggu mushroom

香菇采收后经脱水干燥而成的干成品。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为了达到辐照目的所需工艺剂量的下限值。本标准中指达到干香菇杀虫防霉目的的最低剂量。

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。本标准中指不影响干香菇品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 产品

干香菇必须符合 GB 7096 要求,含水量应 $<13\%$,脱水后立即包装。

4.2 包装

干香菇的内包装应选用食品级、耐辐照、保护性的材料密封包装。外包装使用瓦楞纸箱,并用胶带密封。包装材料按 GB/T 18524—2001 中附录 B 的要求。

4.3 辐照时期

为防止卵及幼虫发育成蛹和成虫,要求干香菇包装后立即辐照。

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。

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

5.2 工艺剂量

干香菇辐照杀虫最低有效剂量为 0.7 kGy, 防霉最低有效剂量为 3.0 kGy, 最高耐受剂量为 8.0 kGy。干香菇辐照杀虫工艺剂量为 0.7~2.0 kGy, 防霉工艺剂量为 3.0~5.0 kGy。

6 贮藏运输

辐照后香菇贮藏运输应符合食品贮藏运输的要求, 不应造成二次污染。

7 辐照后的质量指标

7.1 干香菇的卫生指标

干香菇辐照后霉菌含量 < 100 个/g。霉菌检验方法按 GB 4789.15 要求进行。

经辐照杀虫的干香菇无活虫。

7.2 产品的质量

辐照后的干香菇应保持原有的色、香、味, 食用和功能特性不变。

在常温下干香菇的保质期为 12 个月。

8 标识

辐照干香菇的标识按 GB/T 18524—2001 中第 8 章规定执行。

9 重复辐照

按 GB/T 18524—2001 中第 7 章规定, 允许重复辐照, 但总的累积吸收剂量不应超过 8 kGy。

前 言

脱水蔬菜是新鲜蔬菜经过干燥脱水加工成的方便食品,但在加工、储运过程中易被微生物污染,辐照可有效地控制微生物含量,提高脱水蔬菜卫生质量。为规范辐照工艺,确保辐照脱水蔬菜质量,特制定本标准。

本标准在技术内容上非等效采用国际食品辐照咨询组(ICGFI)制定的《控制调料、香辛料和其他蔬菜类调味品中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:周其昌、黄柳根。

本标准由浙江省农业科学院原子能利用研究所负责解释。