

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2651—2014

香辛料辐照质量控制技术规范

Processing regulation for irradiated dried spice

2014-10-17 发布

2015-01-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、农业部辐照产品质量监督检验测试中心、江苏省农业科学院原子能农业利用研究所、北京农业质量标准与检测技术研究中心。

本标准主要起草人：哈益明、朱佳廷、周洪杰、李庆鹏、王锋、靳婧、郭芹、冯敏、李澧、李伟明、李安、顾贵强、杨宝路、李珍、张松山、李咏富、耿乙文。

香辛料辐照质量控制技术规范

1 范围

本标准规定了香辛料及制品辐照质量控制的术语和定义、辐照前要求、辐照、辐照后质量要求、检验方法、标识和贮存与运输要求。

本标准适用于香辛料辐照加工质量控制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 16334 辐照装置食品加工使用剂量学导则
- GB/T 16841 能量为 300 keV~25 MeV 电子束辐射加工装置剂量学导则
- GB 17568 γ 辐照装置设计建造和使用规范
- GB/T 18524 食品辐照通用技术要求
- GB/T 25306 辐射加工用电子加速器工程通用规范
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

最低有效吸收剂量 minimum effective absorb dose

为获得预期的辐射效应所需的最低吸收剂量,即工艺剂量的下限值。

3.2

最高耐受吸收剂量 maximum tolerance absorb dose

不影响被辐照产品质量的工艺剂量上限值。

4 辐照前要求

4.1 感官指标

辐照前香辛料应具有该产品固有的色泽、形态,具有香辛料风味、滋味和气味,无异味。产品符合 NY/T 901 中规定的要求。

4.2 微生物检测

辐照前应对被辐照的香辛料微生物指标进行检测。检测方法按照 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.15 的规定执行。

4.3 包装

内包装应选用食品级、耐辐照、保护性的材料密封包装,并符合 GB 7718 的规定。外包装的种类、规格尺寸应适合香辛料的辐照灭菌处理及贮藏、运输的要求。

5 辐照

5.1 辐照装置与管理

γ 辐照装置的建造、防护及剂量监测按照 GB 17568 的规定执行;电子加速器的设计、束下装置及控制系统按照 GB/T 25306 的规定执行。辐照剂量监测和质量控制应符合 GB/T 16334 的要求,辐照装置运行的技术要求应符合 GB/T 18524 的规定。

5.2 辐照工艺要求

香辛料辐照工艺剂量应大于最低有效吸收剂量,最高耐受吸收剂量不应超过 10 kGy。

5.3 剂量控制

电子加速器辐照场剂量学性能及辐照产品中吸收剂量的测量应按照 GB/T 16841 的规定执行。

5.4 质量控制

香辛料辐照加工过程的质量控制按照 GB/T 18524 的规定执行。保证对香辛料辐照加工过程进行危害分析与关键控制点控制。吸收剂量是辐照处理的关键控制点。根据辐照前对香辛料的检验、辐照加工过程控制和辐照后产品的检验结果的评定,确定工艺剂量。

6 辐照后质量要求

辐照后香辛料的质量要求符合 NY/T 901 中的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

辐照后香辛料感官指标没有明显差异,具有该产品固有的色、香、味,无异味。感官检验按照 NY/T 901 的规定执行。

7.2 微生物检验

7.2.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 的规定执行。

7.2.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 的规定执行。

7.2.3 霉菌和酵母

按照 GB 4789.15 的规定执行。

7.2.4 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按照 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 的规定执行。

8 标识

辐照后的香辛料包装应有辐照食品标识,标识应符合 GB 7718 的规定。

9 贮存与运输

9.1 贮存

香辛料辐照前后应分区管理,存放在通风、干燥、阴凉、清洁的仓库中,避免阳光直射,不应与有毒、有害物品混存。

9.2 运输

产品运输时应防雨、防潮、防晒,不应与有毒、有害物品混运。
