



中华人民共和国国家标准

GB/T 22023—2008

液体食品超高温瞬时灭菌(UHT)设备 验收规范

Acceptance specification of ultra high temperature sterilizing
equipment for liquid food

2008-06-03 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的主要技术指标参考了美国食品药品监督管理局(FDA)标准、巴氏细菌手册以及国际乳品联合会(IDF/FIL)相关技术文件。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国标准化协会提出并归口。

本标准主要起草单位：温州天宇轻工机械有限公司、江苏新美星包装机械有限公司、中国标准化协会、利乐(中国)有限公司、南京乐惠轻工装备制造有限公司。

本标准主要起草人：李世元、项建胜、徐艳秋、何德平、罗昉、黄东宁、张国宏、李书良、蔡林昌。

本标准为首次发布。

引 言

随着液体食品市场需求量的不断增长,企业只有不断扩大生产规模,才能满足市场需求。增加购置液体食品包装设备的数量是其措施之一。

超高温瞬时灭菌(UHT)设备是液体食品无菌包装系统中必不可少的配套设备,也是控制和保障生产过程质量的关键设备。

为了维护企业和消费者双方的利益,保证液体食品的质量和安生制定本标准。

液体食品超高温瞬时灭菌(UHT)设备 验收规范

1 范围

本标准规定了低酸性液体食品超高温瞬时灭菌(UHT)设备的分类、组成、验收准备、验收要求、检测方法和质量判定及处理。

本标准适用于与液体食品的无菌包装以及其他灌装设备配套使用的超高温瞬时灭菌(UHT)设备。本标准也适用于适当调整灭菌温度和保温时间后酸性食品的灭菌。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 150 钢制压力容器

GB/T 3768 声学 声压法测定噪声源声功率级 反射面上方采用包络测量表面的简易法 (GB/T 3768—1996,eqv ISO 3746:1995)

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 4806.1 食品用橡胶制品卫生标准

GB 5226.1 机械安全 机械电气设备 第1部分:通用技术条件 (GB 5226.1—2002, IEC 60204-1:2000, IDT)

GB/T 14253 轻工机械通用技术条件

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

GB/T 19063—2003 液体食品包装设备验收规范

3 术语和定义

GB/T 19063—2003 中第3章确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

超高温瞬时灭菌 ultra high temperature sterilization; UHT

采用高温、短时间,使液体食品中的有害微生物致死的灭菌方法。该法不仅能最大程度的保持食品风味和营养成分,还能将具有耐热芽孢的形成菌及孢子等有害微生物杀死。灭菌温度一般为 130 ℃~150 ℃。灭菌时间一般为 3 s~5 s。

3.2

液体食品 liquid food

液体、带颗粒液体、浆体等可以在管道中流动的食品。

[GB/T 19063—2003, 定义 3.1]