



中华人民共和国国家标准

GB/T 41645—2022

超高压食品质量控制通用技术规范

General technical specification for quality control of foods treated
by high pressure processing

2022-07-11 发布

2023-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本条件要求	1
5 食品原辅料质量控制要求	2
6 加工过程质量控制要求	2
7 质量管理要求	3
8 包装、标志、运输和储存	3
9 证实方法	3

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：中国农业大学、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国标准化研究院、广州王老吉大健康产业有限公司、春归保健科技有限公司、山东润兴康鸿食品有限公司。

本文件主要起草人：廖小军、徐贞贞、刘文、王永涛、赵靛、米璐、刘鹏、徐文流、翁少全、杨梦海、周日兴。

超高压食品质量控制通用技术规范

1 范围

本文件规定了超高压食品的基本条件要求、原辅料质量控制要求、加工过程质量控制要求及质量管理要求、包装、标志、运输和储存、证实方法。

本文件适用于超高压食品加工生产的质量控制。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 2893.1 图形符号 安全色和安全标志 第1部分：安全标志和安全标记的设计原则

GB/T 2893.5 图形符号 安全色和安全标志 第5部分：安全标志使用原则与要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

超高压加工 **high pressure processing; HPP**

高静压加工 high hydrostatic pressure processing

将食品置于不小于 100 MPa 压力条件下进行加工的处理过程。

注 1：英文还可表述为 ultra-high pressure processing 或 ultra high pressure processing。

注 2：处理过程包括升压、保压和卸压。

3.2

超高压食品 **foods treated by high pressure processing**

HPP 食品

经过超高压加工处理的食品。

3.3

传压介质 **pressure transmitting medium**

传递压力的媒介物质。

4 基本条件要求

4.1 超高压设备安装场地要求

4.1.1 应根据设备质量对放置车间地面进行施工，确保安全承重。

4.1.2 设备场地相对独立，设备与墙面及其他设备间距不应小于 80 cm，不应影响食品生产、设备检修及物料装卸等形成障碍。