

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.2—2001

花粉辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice
for the control of microorganism in pollen

2001-12-05 发布

2002-03-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

花粉是营养丰富的天然保健食品,但其含菌量较高,又不能用高温和化学方法杀菌。采用辐照杀菌技术能有效地控制微生物含量,提高其卫生质量,延长保质期。为规范辐照工艺,确保辐照花粉的质量,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:南京辐照中心。

本标准主要起草人:谢宗传、朱佳廷、邢小黑、赵永富、吴雷、李正魁、陈俊。

本标准由南京辐照中心负责解释。

中华人民共和国国家标准

花粉辐照杀菌工艺

GB/T 18526.2—2001

Code of good irradiation practice for the control of microorganism in pollen

1 范围

本标准规定了花粉辐照杀菌的工艺和要求。

本标准适用于以延长保质期为目的的玉米、荞麦、高粱、芝麻、向日葵、油菜、紫云英等的纯花粉及混合花粉的辐照杀菌。

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 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法

GB 14891.2—1994 辐照花粉卫生标准

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 花粉 pollen

可食用的植物雄性生殖细胞。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需工艺剂量下限值。本标准中指达到花粉杀菌目的的最低剂量。

3.3 最高耐受剂量 maximum tolerance dose

为不影响被辐照食品质量的工艺剂量上限值。本标准中指不影响花粉食用品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 花粉品质

4.1.1 感官指标:花粉为橙黄、淡黄或黄绿色的颗粒,味略苦涩,具有花粉固有的香味,无异味、无杂质、无虫蛀、无霉变结块。

4.1.2 水分含量 $<12\%$ 。

4.1.3 菌落总数 $<1\times 10^5$ 个/g。

4.2 包装

待辐照花粉需用食品级、耐辐照、保护性的塑料袋密封包装。

4.3 检测