



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—××××
代替 GB/T 18526.3—2001

脱水蔬菜辐照杀菌工艺

Irradiation sterilization practice for dehydrated vegetables

(草案)

2024-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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。

本文件代替GB/T 18526.3—2001《脱水蔬菜辐照杀菌工艺》，与GB/T 18526.3相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“工艺剂量”“剂量不均匀度”等术语和定义（见第3章，2001年版的第3章）
- 更改了“辐照源”的要求（见第4章，2001年版的第5章）
- 增加了“辐照工艺的确定”（见第5章，2001年版的第5章）
- 增加了“辐照过程”的要求（见第6章）
- 更改了辐照后的“贮存”（见第7章，2001年版的第6章）
- 删除了“辐照后产品质量”（见2001年版的第7章）
- 增加了辐照后“工艺剂量确认”的要求（见第7章）
- 增加了“记录和文件管理”的要求（见第8章）
- 删除了“标识”（见2001年版的第8章）
- 删除了“重复辐照”（见2001年版的第9章）

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件于2001年首次发布，本次为第一次修订。

脱水蔬菜辐照杀菌工艺

1 范围

本文件规定了脱水蔬菜辐照杀菌的工艺参数和技术要求。

本文件适用于脱水蔬菜的辐照杀菌。

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(包括所有的修订单)适用于本文件。

GB/T 16640 辐射加工剂量测量系统的选择和校准导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脱水蔬菜 dehtdrated vegetables

新鲜蔬菜经脱水干燥处理后的蔬菜。

3.2

最低有效剂量 minimum effective dose

达到辐照目的所需的工艺剂量下限值。本标准指能有效达到辐照目的所需的最低剂量。

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。本标准指不影响脱水蔬菜品质的最高剂量。

3.4

工艺剂量 technological dose

为达到预期辐照目的所设定的吸收剂量范围，其下限值不低于最低有效剂量，上限值不高于最高耐受剂量。

3.5

剂量不均匀度 dose uniformity ratio

加工负荷内最大吸收剂量和最小吸收剂量之比。

4 辐照源

食品辐照可用的电离辐射源为⁶⁰Co或¹³⁷Cs放射性核素产生的γ射线、电子加速器产生的能量不高于10 MeV的电子束以及电子加速器产生的能量不高于5 MeV 的X射线。

5 辐照前

5.1 包装贮存要求

5.1.1 包装规格应满足辐照加工的要求，并使用食品级、防虫的包装材料。

5.1.2 贮存应符合产品要求的温、湿度条件。

5.1.3 辐照时期应在脱水蔬菜包装后立即进行，以防微生物污染。

5.2 辐照工艺的确定

5.2.1 应根据脱水蔬菜种类、辐照目的和卫生质量要求确定辐照工艺剂量。按照所设定的辐照工艺剂量进行辐照，应保证不影响产品的食用品质和功能特性。

5.2.2 脱水蔬菜杀菌工艺剂量范围一般应在4.0-10.0 kGy之间，具体可根据实际辐照目的和卫生质量确定，但最高不超过10.0 kGy。

5.2.3 应根据辐照加工产品的包装规格及辐照容器的形式确定装载模式，不同的脱水蔬菜应单独建立装载模式。

5.2.4 应根据以上结果制定辐照工艺文件，工艺文件应包括工艺剂量、装载模式、设备运行参数、监测剂量计的位置等内容。

6 辐照过程

6.1 根据辐照工艺文件要求设定设备运行参数、装载模式及产品翻转形式组织加工，并对加工装置、相关参数和在线产品流转过程实施监控和记录。

6.2 根据辐照工艺要求布放监测剂量计进行测量和记录，剂量测量系统按GB/T 16640的规定选择，并定期溯源至国家吸收剂量标准。

6.3 加工中断应评估对产品吸收剂量造成的影响，应对后续处理过程进行记录。

7 辐照后

7.1 贮存

已辐照加工产品和未辐照加工产品应分区存放。贮藏环境符合脱水蔬菜的卫生要求。

7.2 工艺剂量确认

7.2.1 在确认辐照加工产品的监测剂量满足工艺剂量要求且加工过程无其它异常后方可放行。

7.2.2 当出现不符合工艺剂量要求或其他不合格情形时，应按照不合格品管理程序要求进行处理。

8 记录和文件管理

所有记录文件应妥善保管，在食品的保质期内备查，应至少保存2年。