

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1256—2006

冷冻水产品辐照杀菌工艺

**Irradiation practice for the control of microflora in freeze
aquatic products**

2006-12-06 发布

2007-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部辐照产品质量监督检验测试中心、宁波超能科技股份有限公司。

本标准主要起草人：李淑荣、哈益明、施惠栋、张德权、陈荣辉、戚增国、王锋、周洪杰。

冷冻水产品辐照杀菌工艺

1 范围

本标准规定了冷冻水产品辐照杀菌工艺的要求、试验方法、标识、贮存和运输以及重复照射。

本标准适用于冷冻鱼类、冷冻虾类、冷冻贝类和其他冷冻水产品等的辐照杀菌。其他新鲜和加工的水产品可以参照执行。

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 191 包装储运图示标志

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 18524 食品辐照通用技术要求

3 要求

3.1 辐照前

3.1.1 感官

应具有该产品固有的色、香、味、结构,无异味。

3.1.2 微生物

细菌总数应小于 5×10^6 cfu/g。

3.1.3 包装

包装材料应选用食品级的包装材料,采用耐辐照、保护性的材料进行包装,外包装应采用泡沫等保温性材料进行包装,内外包装应符合 GB/T 18524 的规定。

3.2 辐照

3.2.1 辐照装置与辐照管理

辐照装置和辐照管理应符合 GB/T 18524 规定。

3.2.2 辐照工艺剂量

最低有效剂量为 4 kGy,最高耐受辐照剂量 7 kGy,辐照工艺剂量为 4 kGy~7 kGy。

3.2.3 照射

产品箱中最小剂量应大于最低有效剂量,最大剂量应小于最高耐受剂量。照射条件应保证产品是在冻结状态下进行辐照。

3.3 辐照后

3.3.1 感官

辐照后的冷冻水产品的感官应与辐照前的产品没有明显的差别。

3.3.2 微生物

辐照后冷冻水产品的微生物指标应符合表 1 规定。

表 1 微生物指标

项 目	指 标
细菌总数, cfu/g	$\leq 5 \times 10^4$
大肠菌群, MPN/100 g	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌和金黄色葡萄球菌)	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检测

感官检测按 GB/T 5009.45 的规定执行,其内容依照相应的未辐照产品的标准执行。

4.2 微生物检测

菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌和金黄色葡萄球菌)按 GB/T 4789.20 的规定执行。

5 标识

产品定型包装的标识应符合 GB 191、GB 7718 和 GB/T 18524 的规定。

6 贮存和运输

产品辐照前后应贮藏在 -18°C 的冷库中,并用冷藏车运输。在贮运中应防止内、外包装破损。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同库贮存。

7 重复辐照

产品不允许重复辐照。

中华人民共和国
农业行业标准
冷冻水产品辐照杀菌工艺
NY/T 1256—2006

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)
中国农业出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 5 千字

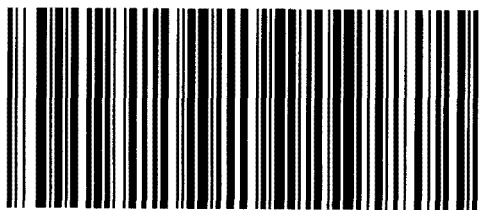
2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·1035 印数: 1~500 册

定价: 8.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 1256-2006