



中华人民共和国国家标准

GB 14891.4—1997

辐照香辛料类卫生标准

Hygienic standard for irradiated dried spice

1997-06-16 发布

1998-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

八角、花椒、五香粉等香辛料类,是人民生活中非常重要的调味品,是烹饪佳肴不可缺少的佐料,但在收获、加工、储运过程中易被微生物污染,为提高其卫生质量,适应国际贸易交流的需要,特制定辐照香辛料类卫生标准。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由四川省食品卫生监督检验所负责起草,由四川省原子核应用技术研究所以参加起草。

本标准主要起草人:毛朝明、廖华淳、陈其勋、何树森、辛又川。

本标准由卫生部委托技术归口单位中国预防医学科学院负责解释。

中华人民共和国国家标准

辐照香辛料类卫生标准

GB 14891.4—1997

Hygienic standard for irradiated dried spice

1 范围

本标准规定了辐照香辛料的技术要求、包装要求及检验方法。

本标准适用于以杀菌、防霉、提高卫生质量为目的经 γ 射线或电子束照射的香辛料。

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 4789.1~4789.31—94 食品卫生检验方法 微生物学部分

GB 5009.3—85 食品中水分的测定方法

GB 7652—87 八角

3 技术要求

3.1 吸收剂量限制与照射要求

香辛料经 ^{60}Co 或 ^{137}Cs γ 射线或电子加速器产生的低于10 MeV电子束照射,平均吸收剂量不大于10 kGy。要求照射均匀,剂量准确,其吸收剂量的不均匀度 ≤ 2.0 。

3.2 感官指标

具有香辛料的正常色泽、气味和滋味,无异味、无虫蛀、无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标
水分, %	≤ 13.5

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
菌落总数, 个/g	≤ 100
大肠菌群, MPN/100 g	≤ 30
霉菌计数, 个/g	≤ 100
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

中华人民共和国卫生部 1997-06-16 批准

1998-01-01 实施

4 包装要求

辐照香辛料的包装应选择食品包装用的塑料薄膜作内衬,外包装应用纸箱,纸箱需用防水胶带严格密封。标志上应注明“辐照香辛料”字样。最小外包装上统一粘贴辐照食品标志。

5 检验方法

5.1 水分按 GB 5009.3 规定执行。

5.2 微生物指标按 GB 4789.1~4789.31 规定执行。
