

ICS 67.050  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.4—2001

---

## 香料和调味品辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice for the control of  
pathogens and other microflora in spice and seasoning

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

香料和调味品加工中易受微生物污染和昆虫为害,造成腐败变质。采用辐照杀菌技术,能有效地杀灭昆虫,控制微生物含量,延长保质期,并提高其卫生质量,控制食源性疾病。为了规范辐照工艺,确保本产品的辐照质量,特制定本标准。

本标准在技术内容上非等效采用国际食品辐照咨询小组(ICGFI)制定的《控制香辛料和其他蔬菜类调味品中病原菌和其他微生物的辐照工艺规范》(ICGFIDoc. No. 5. 1991)。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:四川省原子核应用技术研究所。

本标准主要起草人:陈丽华、陈其勋、陈浩、谢宗传。

本标准由四川省原子核应用技术研究所负责解释。

# 中华人民共和国国家标准

## 香料和调味品辐照杀菌工艺

GB/T 18526.4—2001

Code of good irradiation practice for the control of  
pathogens and other microflora in spice and seasoning

### 1 范围

本标准规定了香料和调味品产品辐照杀菌的工艺要求。

本标准适用于香料和调味品的辐照杀菌。

### 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 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.6—1994 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- 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 香料 spice

具有挥发性并能用以配置各种食用香料的芳香性物质。可分为天然香料和人造香料两大类。

#### 3.2 调味品 seasoning

用于加入食品中增加滋味的佐料。通常分为天然调味品和发酵调味品两大类。

#### 3.3 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需工艺剂量的下限值。本标准中指达到香料或调味品杀菌目的的最低剂量。

#### 3.4 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。在本产品中指不影响香料或调味品食用品质的最高剂量。

### 4 辐照前要求

#### 4.1 产品

香料和调味品水分含量必须 $\leq 13.5\%$ 。