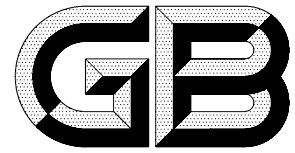


ICS 67.050  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.7—2001

---

## 冷却包装分割猪肉辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice for  
chilled packaged pork cuts  
to control pathogens and/or extend shelf-life

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

辐照处理冷却包装分割猪肉可杀灭各种致病性微生物和人畜共生的寄生虫,减少食源性疾病,延长猪肉保质期。为规范辐照工艺,确保辐照产品质量,特制定本标准。

本标准在技术内容上非等效采用了国际食品辐照咨询组制定的《辐照包装畜禽肉工艺规范》(ICG-FI Doc. No. 4 1991)。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:湖北省农业科学院原子能应用研究所。

本标准主要起草人:林若泰、唐年鑫、曹宏云、熊光权、徐志成、谢宗传。

本标准由湖北省农业科学院原子能应用研究所负责解释。

# 中华人民共和国国家标准

## 冷却包装分割猪肉辐照杀菌工艺

GB/T 18526.7—2001

Code of good irradiation practice for  
chilled packaged pork cuts  
to control pathogens and/or extend shelf-life

### 1 范围

本标准规定了冷却包装分割猪肉辐照工艺和要求。

本标准适用于以杀灭致病微生物和寄生虫、延长保质期为目的的辐照冷却包装分割猪肉。其他冷却包装畜禽肉类可参照执行。本标准不适用于加工过的肉，如香肠、熏(腌)肉、干肉或罐装肉。

### 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 2707—1994 猪肉卫生标准

GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.17—1994 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范

GB 14891.7—1997 辐照冷冻包装畜禽肉类卫生标准

GB/T 17236—1998 生猪屠宰操作规程

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 冷却分割猪肉 chilled pork cuts

新鲜的被分割成块或切碎的处于冷却 0℃~5℃ 状态的生猪肉，包括带骨肉和其他器官(心、肝、舌)。

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

为达到辐照目的所需的工艺剂量下限值。本标准中指达到冷却包装分割猪肉杀菌、保鲜目的的最低剂量。

#### 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。本标准中指不影响猪肉感官品质的最高剂量。

### 4 辐照前要求

#### 4.1 产品

4.1.1 猪肉加工环境应符合 GB 12694 卫生规范。