

前 言

昆虫和霉菌的侵害是桂圆干贮存过程中造成品质下降的重要原因之一。辐照技术能有效地杀灭昆虫、控制霉菌繁殖。为规范辐照工艺,确保辐照产品的质量,特制定本标准。

本标准辐照杀虫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《干果和坚果辐照杀虫工艺规范》(ICGFI Doc. No. 20 1995);辐照防霉技术内容非等效采用《控制香辛料和其他蔬菜类的调味品中病原菌和其他微生物的辐照工艺规范》(ICGFI Doc. 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:福建省农业科学院稻麦研究所。

本标准主要起草人:郑文钻、黄挺俊、陈仰文。

本标准由福建省农业科学院稻麦研究所负责解释。

中华人民共和国国家标准

桂圆干辐照杀虫防霉工艺

GB/T 18525.6—2001

Code of good irradiation practice for insect disinfestation and
control mildew in dried longan

1 范围

本标准规定了桂圆干辐照杀虫、防霉变的工艺和要求。

本标准适用于包装桂圆干辐照杀虫、防霉。

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 16325—1996 干果食品卫生标准

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 桂圆干(龙眼干) dried longan

新鲜成熟的桂圆经脱水加工成的干品。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需工艺剂量下限值。本标准中指达到杀菌、防霉变目的最低剂量。

3.3 最高耐受剂量 maximum tolerance dose

为不影响被辐照产品质量的工艺剂量上限值。本标准中指不影响桂圆干品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 桂圆干

应符合 GB 16325 的要求,水分含量要求应 $\leq 25\%$ 。

4.2 包装

为防止虫、霉再次感染,应采用双层包装,内层应选用食品级、耐辐照、保护性的材料密封包装,外盒应选用耐压的聚丙烯硬盒,用防潮胶带封口。

包装材料按 GB/T 18524—2001 中附录 B 的要求。

4.3 辐照时期

经包装后的桂圆干必须在 10 天内进行辐照处理。

5 辐照

5.1 辐照装置和管理

按 GB/T 18524—2001 中第 4 章执行。

5.2 工艺剂量

以杀虫为目的的最低有效剂量为 0.4 kGy,以防霉变为目的的最低有效剂量为 6.0 kGy,最高耐受剂量为 9.0 kGy。

6 辐照后贮运

辐照后的桂圆干贮存运输应符合食品贮存运输的要求,不应造成二次污染。

7 辐照后的质量

按照本标准加工的桂圆干的感官品质同辐照前。以杀虫为目的的辐照后不得检出活虫及活虫卵。以防霉为目的辐照后无霉变出现。其取样检验按 GB 16325 要求进行。

8 重复辐照

按照 GB/T 18524—2001 中第 8 章执行,允许重复照射但其累积剂量不得高于最高耐受剂量。

9 标识

按 GB/T 18524—2001 中第 7 章执行。

10 保质期

贮藏在通风、干燥、清洁的普通干果食品库中,其杀虫防霉变有效期为一年。
