

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 18526.1—2001

速溶茶辐照杀菌工艺

Code of good irradiation practice for
the control microflora in tea extract powder

2001-12-05 发布

2002-03-01 实施

中华人民共和国 发布
国家质量监督检验检疫总局

前 言

速溶茶是茶叶深加工品类之一,直接作为饮料或调味品使用,辐照可有效地控制速溶茶中微生物含量,提高卫生质量。为规范辐照工艺,确保辐照速溶茶质量,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”(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:湖南省原子能农业应用研究所。

本标准主要起草人:陈如燕、邓钢桥、李文革、陈静萍、王芊。

本标准由湖南省原子能农业应用研究所负责解释。

中华人民共和国国家标准

速溶茶辐照杀菌工艺

GB/T 18526.1—2001

Code of good irradiation practice for the control microflora in tea extract powder

1 范围

本标准规定了速溶茶辐照杀菌的工艺参数和要求。

本标准适用于速溶红茶、速溶绿茶和速溶乌龙茶的辐照杀菌,其他速溶性茶叶制品的杀菌可参照执行。本标准不适用于各类保健茶的杀菌。

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 7101—1994 固体饮料卫生标准

GB 9679—1988 茶叶卫生标准

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 速溶茶 tea extract powder

以茶叶为原料,采用浸提、浓缩、干燥等加工工艺制取的粉末状、碎片状或空心小颗粒状产物,能在常温水中迅速溶解而无残留物。

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。本标准中指达到速溶茶杀菌目的的最低剂量。

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。本标准中指不影响速溶茶食用品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 速溶茶

本产品呈颗粒、碎片、粉末等状态,具有固有的色、香、味,无杂质,无异味,无结块,含水量 $\leq 3.0\%$,理化指标符合 GB 9679 的要求。

4.2 包装

4.2.1 待辐照速溶茶应采用食品级、耐辐照、保护性的塑料袋密封包装。

4.2.2 小包装可用密封的铝塑复合袋,外包装用纸箱。

4.2.3 大包装可用木箱作外包装,内衬密封性好的复合塑料膜。