



中华人民共和国国家标准

GB/T 4789.26—2003
代替 GB/T 4789.26—1994

食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

Microbiological examination of food hygiene—
Examination of commercial sterilization of canned food

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 卫 生 微 生 物 学 检 验
罐 头 食 品 商 业 无 菌 的 检 验
GB/T 4789.26—2003

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.bzcs.com>

电话:63787337、63787447

2004年8月第一版 2004年11月电子版制作

*

书号: 155066 · 1-21360

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准对 GB/T 4789.26—1994《食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验》进行修订。

本标准与 GB/T 4789.26—1994 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式和文字进行修改。

——修改并规范原标准中的“设备和材料”。

本标准自实施之日起,GB/T 4789.26—1994 同时废止。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 是资料性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:轻工食品发酵工业科学研究所、天津进出口商品检验局、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、福建省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:陈希浩、张思传、郝士海、白竟玉、刘仁汉、刘乃恕、商保英。

本标准于 1989 年首次发布,1994 年第一次修订,本次为第二次修订。

食品卫生微生物学检验

罐头食品商业无菌的检验

1 范围

本标准规定了罐头食品商业无菌检验的基本要求,操作程序和结果判定。

本标准适用于各种密封容器包装的,经过适度的热杀菌后达到的商业无菌,在常温下能较长时间保存的罐头食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 4789.12 食品卫生微生物学检验 肉毒梭菌及肉毒毒素检验

GB/T 4789.28—2003 食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

罐头食品的商业无菌 commercial sterilization of canned food

罐头食品经过适度的热杀菌以后,不含有致病的微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物,这种状态称作商业无菌。

3.2

密封 hermatical seal

食品容器经密闭后能阻止微生物进入的状态。

3.3

胖听 swell

由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体,形成正压,使一端或两端外凸的现象。

3.4

泄漏 leakage

罐头密封结构有缺陷,或由于撞击而破坏密封,或罐壁腐蚀而穿孔致使微生物侵入的现象。

3.5

低酸性罐头食品 low acid canned food

除酒精饮料以外,凡杀菌后平衡 pH 值大于 4.6、水活性值大于 0.85 的罐头食品,原来是低酸性的水果、蔬菜或蔬菜制品,为加热杀菌的需要而加酸降低 pH 值的,属于酸化的低酸性罐头食品。

3.6

酸性罐头食品 acid canned food

杀菌后平衡 pH 值等于或小于 4.6 的罐头食品。pH 值小于 4.7 的番茄、梨和菠萝以及由其制成的汁,以及 pH 值小于 4.9 的无花果都算作酸性食品。