



中华人民共和国国家标准

GB 4789.26—2013

食品安全国家标准

食品微生物学检验 商业无菌检验

2013-11-29 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 4789.26—2003《食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验》。

本标准与 GB/T 4789.26—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的中文名称;
- 修改了范围;
- 删除了规范性引用文件;
- 删除了术语和定义;
- 修改了设备和材料;
- 修改了培养基和试剂;
- 增加了检验程序图;
- 修改了检验步骤;
- 修改了结果判定;
- 修改了附录 A 和附录 B。

食品安全国家标准

食品微生物学检验 商业无菌检验

1 范围

本标准规定了食品商业无菌检验的基本要求、操作程序和结果判定。
本标准适用于食品商业无菌的检验。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 低酸性罐藏食品 low acid canned food

除酒精饮料以外,凡杀菌后平衡 pH 大于 4.6,水分活度大于 0.85 的罐藏食品,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 的,属于酸化的低酸性罐藏食品。

2.2 酸性罐藏食品 acid canned food

杀菌后平衡 pH 等于或小于 4.6 的罐藏食品。pH 小于 4.7 的番茄、梨和菠萝以及由其制成的汁,以及 pH 小于 4.9 的无花果均属于酸性罐藏食品。

3 设备和材料

除微生物实验室常规灭菌及培养设备外,其他设备和材料如下:

- a) 冰箱:2℃~5℃;
- b) 恒温培养箱:30℃±1℃;36℃±1℃;55℃±1℃;
- c) 恒温水浴箱:55℃±1℃;
- d) 均质器及无菌均质袋、均质杯或乳钵;
- e) 电位 pH 计(精确度 pH0.05 单位);
- f) 显微镜:10~100 倍;
- g) 开罐器和罐头打孔器;
- h) 电子秤或台式天平;
- i) 超净工作台或百级洁净实验室。

4 培养基和试剂

- 4.1 无菌生理盐水:见附录 A 中 A.1。
- 4.2 结晶紫染色液:见 A.2。
- 4.3 二甲苯。
- 4.4 含 4%碘的乙醇溶液:4 g 碘溶于 100 mL 的 70%乙醇溶液。