



中华人民共和国国家标准

GB/T 18525.8—2026

代替 GB/T 18526.5—2001, GB/T 18526.6—2001

农产品辐照工艺 第 8 部分：熟肉制品

Irradiation processing practice for agricultural product—
Part 8: Cooked meat products

2026-05-25 发布

2026-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是 GB/T 18525《农产品辐照工艺》的第 8 部分，GB/T 18525 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：豆类及其制品；
- 第 2 部分：谷物及其制品；
- 第 3 部分：干果；
- 第 4 部分：莲子；
- 干香菇辐照杀虫防霉工艺(GB/T 18525.5)；
- 第 6 部分：脱水蔬菜；
- 第 7 部分：香料和调味品；
- 第 8 部分：熟肉制品；
- 第 9 部分：冷却肉；
- 第 10 部分：大蒜；
- 第 11 部分：桂圆干；
- 第 12 部分：花粉。

本文件代替 GB/T 18526.5—2001《熟畜禽肉类辐照杀菌工艺》和 GB/T 18526.6—2001《糟制肉食品辐照杀菌工艺》。本文件以 GB/T 18526.5—2001 为主，整合了 GB/T 18526.6—2001 的内容，与 GB/T 18526.5—2001 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了适用范围(见第 1 章,2001 年版的第 1 章)；
- b) 更改了术语和定义(见第 3 章,2001 年版的第 3 章)；
- c) 更改了辐照前要求,并增加了辐照装置选择及建立工艺文件(见第 5 章,2001 年版的第 4 章)；
- d) 更改了辐照过程,包括辐照运行、剂量监测和辐照中断(见第 6 章,2001 年版的第 5 章)；
- e) 更改了辐照后产品放行要求及储存(见第 7 章,2001 年版的第 6 章、第 7 章)；
- f) 删除了标识(见 2001 年版的第 8 章)；
- g) 删除了重复照射(见 2001 年版的第 9 章)；
- h) 增加了记录与文件管理(见第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出并归口。

本文件起草单位：湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所、苏州中核华东辐照有限公司、中广核华瑞科技有限公司、四川省原子能研究院、成都汇城食品有限公司、成都亚玛亚天然食品有限公司、中金辐照武汉有限公司、浙江省农业科学院、上海福照人间技术有限公司、北京福照链通科技有限公司、湖北小胡鸭食品有限责任公司。

本文件主要起草人：廖涛、于巍、邱亮、崔磊、邱建辉、江德正、白婵、高鹏、李海蓝、邹家鸿、靳松、钜晓艳、刘晓剑、曹道、陈天宝、陈浩、陆艳婷、王炬光、胡秀容、吴文锦、余泉洪、石红梅、王千宇、张猛超、吴安安、王翔宇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2001 年首次发布为 GB/T 18526.5—2001、GB/T 18526.6—2001；
- 本次为第一次修订，标准编号调整为 GB/T 18525.8—2026。

引 言

目前辐照农产品已与人民生活密不可分,并在保障农产品储藏质量和产后减损上发挥着重要作用。GB/T 18525《农产品辐照工艺》旨在建立系列农产品的辐照加工工艺流程,规定农产品辐照前准备、辐照加工过程监控、辐照后处理、记录和文件等全过程要求和管理,拟由 15 个部分构成。

- 第 1 部分:豆类及其制品。目的在于制定豆类及其制品的辐照杀虫和杀菌工艺流程。
- 第 2 部分:谷物及其制品。目的在于制定谷物及其制品的辐照杀虫和杀菌工艺流程。
- 第 3 部分:干果。目的在于制定干果的辐照杀虫和杀菌工艺流程。
- 第 4 部分:莲子。目的在于制定莲子的辐照杀虫和杀菌工艺流程。
- 第 5 部分:干香菇。目的在于制定干香菇的辐照杀虫防霉工艺流程。
- 第 6 部分:脱水蔬菜。目的在于制定脱水蔬菜的辐照杀菌工艺流程。
- 第 7 部分:香料和调味品。目的在于制定香料和调味品的辐照杀菌工艺流程。
- 第 8 部分:熟肉制品。目的在于制定熟肉制品的辐照杀菌工艺流程。
- 第 9 部分:冷却肉。目的在于制定冷却肉的辐照杀菌工艺流程。
- 第 10 部分:大蒜。目的在于制定大蒜的辐照抑制发芽工艺流程。
- 第 11 部分:桂圆干。目的在于制定桂圆干的辐照杀菌杀虫工艺流程。
- 第 12 部分:花粉。目的在于制定花粉的辐照杀菌工艺流程。
- 第 13 部分:速溶茶。目的在于制定速溶茶的辐照杀菌工艺流程。
- 第 14 部分:冷冻水产品。目的在于制定冷冻水产品的辐照杀菌工艺流程。
- 第 15 部分:熟制水产品。目的在于制定熟制水产品的辐照杀菌工艺流程。

农产品辐照工艺

第 8 部分：熟肉制品

1 范围

本文件规定了熟肉制品辐照工艺的辐照前、辐照过程、辐照后、记录与文件管理等要求。

本文件适用于以控制微生物为目的的熟肉制品辐照。

2 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 16640 辐射加工剂量测量系统的选择和校准导则

GB/T 17568 γ 辐照装置设计建造和使用规范

GB/T 25306 辐射加工用电子加速器工程通用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟肉制品 **cooked meat products**

以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料加工制成的产品。

注：包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。

3.2

最低有效剂量 **minimum effective dose**

达到农产品辐照目的所需的最低吸收剂量。

3.3

最高耐受剂量 **maximum tolerance dose**

不会对农产品的品质和功能特性产生显著不良影响的最大吸收剂量。

3.4

工艺剂量 **processing dose**

为达到农产品辐照目的所设定的吸收剂量范围。

注：其下限值不低于最低有效剂量，上限值不高于最高耐受剂量。

3.5

剂量不均匀度 **dose uniformity ratio**

加工负荷内最大吸收剂量和最小吸收剂量之比。