



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33271–
2015

ПРЯНОСТИ СУХИЕ, ТРАВЫ И ПРИПРАВЫ ОВОЩНЫЕ

Руководство по облучению в целях борьбы с
патогенными и другими микроорганизмами



Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11078
22 июня 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский центр Учебно-научного производственного комплекса Московского физико-технического института (ОАО «Научно-исследовательский центр УНПК МФТИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 47-2015 от 18 июня 2015 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 В настоящем стандарте учтены положения международного документа ASTM F1885-04 Standard guide for irradiation of dried spices, herbs and vegetable seasonings to control pathogens and other microorganisms (Руководство по облучению сухих пряностей, трав и овощных приправ в целях борьбы с патогенными и другими микроорганизмами).

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Введение

Настоящее руководство содержит информацию о применении ионизирующего облучения (радиации) при обработке сухих пряностей, трав и овощных приправ в целях сокращения количества патогенных микроорганизмов и микроорганизмов, вызывающих порчу. Здесь также представлена информация о том, что следует делать с данными продуктами до и после облучения.

Следует придерживаться рекомендаций настоящего руководства, применяя технологии облучения в тех случаях, когда это одобрено соответствующим регулирующим органом. Указанные рекомендации не следует истолковывать как требования или набор жестких правил по использованию облучения. Хотя использование облучения предполагает наличие некоторых существенных требований, которые нужно соблюдать для достижения технологической цели обработки, некоторые параметры могут быть изменены в целях оптимизации процесса.

Настоящее руководство составлено на базе Кодекса рекомендуемых норм облучения, опубликованного Международной консультативной группой по облучению продуктов питания (ICGFI) под эгидой Совместной продовольственной и сельскохозяйственной организации и Отдела ядерных технологий в продовольствии и сельском хозяйстве Международного агентства по атомной энергии (МАГАТЭ), выполняющего роль Секретариата ICGFI [1].

ПРЯНОСТИ СУХИЕ, ТРАВЫ И ПРИПРАВЫ ОВОЩНЫЕ**Руководство по облучению в целях борьбы с патогенными
и другими микроорганизмами**

Dried spices, herbs and vegetable seasonings.
Guidance for irradiation to control pathogens and other microorganisms

Дата введения —

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт описывает процедуру облучения сухих пряностей, трав и овощных приправ в целях снижения показателей микробиологического загрязнения. Как правило, содержание влаги в этих продуктах составляет от 4,5 % до 12 %; они доступны в целом, молотом, рубленом виде или других мелкодробленых формах, а также в виде смесей. Смеси могут содержать хлорид натрия и небольшое количество сухих пищевых материалов, обычно используемых в таких смесях.

1.2 В настоящем стандарте рассматриваются поглощенные дозы от 3 до 30 килוגрей (кГр).

Примечания

1 Максимальная доза, разрешенная к использованию стандартами США, составляет 30 кГр (см. [2]).

2 Настоящее руководство не ставит своей целью осветить все вопросы, имеющие отношение к безопасности работы при его применении, если таковые имеются. На пользователе стандарта лежит ответственность за выработку, до начала применения стандарта, надлежащих мер, обеспечивающих безопасность и сохранение здоровья персонала, с учетом существующих нормативных ограничений.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями.

2.1 **поглощенная доза** (absorbed dose): Количество энергии ионизирующего излучения, передаваемое единице массы конкретного вещества; единицей измерения поглощенной дозы в системе СИ является грей (Гр), где один грей эквивалентен поглощению одного джоуля на килограмм данного вещества (1 Гр = 1 Дж/кг).

2.2 **картирование поглощенной дозы** (absorbed dose mapping): Измерение поглощенной дозы в пределах технологической загрузки с использованием дозиметров, расположенных в определенных местах, с тем, чтобы построить картину одно-, двух- или трехмерного распределения поглощенной дозы, т. е. представить таким образом карту значений поглощенной дозы.

2.3 **распределение дозы** (dose distribution): Вариации поглощенной дозы в объеме технологической загрузки, подвергнутой ионизирующему облучению.

2.4 **дозиметрическая система** (dosimetry system): Система, используемая для определения поглощенной дозы, состоящая из дозиметров, измерительных приборов с относящимися к ним эталонами, а также методик применения данной системы.

2.5 **надлежащая производственная практика (НПП)** [good manufacturing practice (GMP)]: Процедура, установленная и соблюдаемая в процессе производства, обработки, упаковки и распределения продуктов питания, включающая в себя поддержание санитарного контроля, контроль и обеспечение качества, обеспечение должной квалификации персонала и прочие соответствующие действия, направленные на получение коммерчески приемлемого и безопасного продукта.

2.6 **технологическая загрузка** (process load): Одна или более емкостей с продуктом, перемещаемые через облучатель совместно как единое целое, например коробка, лоток, поддон или какой-либо носитель.

2.7 **пряности** (spices): Включают сухие пряности, травы и овощные приправы.

2.8 **система транспортирования** (transport system): Конвейер или другая механическая система, используемая для перемещения технологической загрузки через облучатель.