



中华人民共和国国家标准

GB/T 30958—2023

代替 GB/T 30958—2014

畜禽屠宰加工设备 猪屠宰成套设备技术条件

Livestock and poultry slaughtering and processing equipment—
Technical conditions for complete sets of pig slaughtering equipment

2023-12-28 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 组成、配置和主要参数	3
4.1 组成	3
4.2 配置	3
4.3 主要参数	3
5 通用技术要求	3
5.1 一般要求	3
5.2 卫生要求	4
5.3 安全要求	4
5.4 电气要求	5
5.5 水、压缩空气、蒸汽和液压系统要求	5
5.6 安装要求	5
5.7 性能要求	6
5.8 噪声要求	6
6 主要设备技术要求	7
6.1 悬挂输送设备	7
6.2 同步检验输送设备	8
6.3 板式输送设备	9
6.4 带式输送设备	10
6.5 致昏输送设备	11
6.6 致昏设备	11
6.7 烫毛设备	13
6.8 脱毛设备	15
6.9 剥皮设备	15
6.10 劈半设备	16
6.11 称重设备	17
6.12 清洗消毒设备	18
6.13 副产品处理设备	18
6.14 自动赶猪设备	19
6.15 自动化(智能化)设备	19

7	试验方法	20
7.1	试验条件	20
7.2	一般检查和测试	20
7.3	卫生检查	20
7.4	安全检查	20
7.5	电气检查及试验	20
7.6	水、压缩空气、蒸汽和液压系统检查	21
7.7	安装和调试检验	21
7.8	性能试验	21
7.9	噪声测试	22
8	检验规则	22
8.1	检验类型	22
8.2	出厂检验	22
8.3	安装和调试检验	22
8.4	型式检验	22
9	标志、包装、运输与贮存	24
9.1	标志	24
9.2	包装	24
9.3	运输	24
9.4	贮存	24
10	使用管理	24
	附录 A (规范性) 猪屠宰成套设备主要参数测试方法	25
A.1	生产能力检测	25
A.2	水消耗量测量	25
A.3	蒸汽消耗量测量	25
A.4	平均无故障工作时间检测	25
A.5	致昏率检测	25
A.6	三断率检测	25
A.7	脱毛合格率检测	26
A.8	屠体破损率检测	26
A.9	皮张破损率、皮张平均带脂量检测	26
A.10	胴体劈正率检测	26
A.11	激光灼刻码(印)质量检测	26
	参考文献	27

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。

本文件代替 GB/T 30958—2014《生猪屠宰成套设备技术条件》，与 GB/T 30958—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“猪屠宰成套设备”的术语和定义(见 3.1)；
- 更改了“脱毛率”“损伤率”的术语和定义(见 3.2、3.3,2014 年版的 3.3、3.4)；
- 删除了“逃逸率”“三断率”“皮张残次率”“皮张带脂率”“双轨”“管轨”“冷却”“Ⅲ级屠宰企业”“Ⅱ级屠宰企业”“Ⅰ级屠宰企业”的术语和定义(见 2014 年版的 3.1、3.2、3.5、3.6、3.7、3.8、3.9、3.10、3.11、3.12)；
- 更改了配置(见 4.2,2014 年版的第 4 章)；
- 删除了成套设备基本技术条件(见 2014 年版的第 5 章)；
- 增加了通用技术要求(见第 5 章)；
- 增加了主要设备技术要求(见第 6 章)；
- 删除了成套设备基本工艺要求、成套设备电气要求(见 2014 年版的第 6 章、第 7 章)；
- 增加了试验方法(见第 7 章)；
- 更改了检验规则(见第 8 章,2014 年版的第 8 章)；
- 增加了标志、包装、运输与贮存(见第 9 章)；
- 增加了使用管理(见第 10 章)；
- 增加了猪屠宰成套设备主要参数测试方法(见附录 A)。

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。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：山东汇兴智能装备有限公司、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国农业机械化科学研究院、华商工程设计研究院、厦门傲泓智能装备有限公司、北京二商肉类食品集团有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、福瑞珂食品设备(济宁)有限公司、青岛建华食品机械制造有限公司。

本文件主要起草人：周伟生、高胜普、叶金鹏、赵秀兰、王继鹏、尤华、闵成军、王永林、李伟、闵令猛、张彬、马转红。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2014 年首次发布为 GB/T 30958—2014；
- 本次为第一次修订。

畜禽屠宰加工设备 猪屠宰成套设备技术条件

1 范围

本文件规定了猪屠宰成套设备的组成及配置、通用技术要求、主要设备技术要求、检验规则及标志、包装、运输与贮存等要求,并描述了试验方法。

本文件适用于猪屠宰成套设备的设计、制造、安装、试验、检验和使用管理。

2 规范性引用文件

下列文件中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 191 包装储运图示标志
- GB 2894 安全标志及其使用导则
- GB/T 3766 液压传动 系统及其元件的通用规则和安全要求
- GB/T 3768 声学 声压法测定噪声源声功率级和声能量级 采用反射面上方包络测量面的简易法
- GB/T 4208 外壳防护等级(IP 代码)
- GB/T 5048 防潮包装
- GB/T 5226.1 机械电气安全 机械电气设备 第1部分:通用技术条件
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7932 气动 对系统及其元件的一般规则和安全要求
- GB/T 7935 液压元件 通用技术条件
- GB/T 8196 机械安全 防护装置 固定式和活动式防护装置的设计与制造一般要求
- GB/T 10595 带式输送机
- GB 11341 悬挂输送机安全规程
- GB/T 13306 标牌
- GB/T 13384 机电产品包装通用技术条件
- GB/T 13912 金属覆盖层 钢铁制件热浸镀锌层 技术要求及试验方法
- GB/T 14521 连续搬运机械术语
- GB 15179 食品机械润滑脂
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 19891 机械安全 机械设计的卫生要求
- GB/T 22575 猪电致昏设备
- GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求
- GB/T 41548 畜禽屠宰加工设备 畜禽肉分割线
- GB/T 41551—2022 片猪肉激光灼刻标识码、印应用规范