

ICS 67.260
X 99
备案号:39289—2013



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10915—2012

生猪屠宰加工周转箱清洗机

Circulating box cleaner for pig butchering and process

2013-01-23 发布

2013-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、济宁兴隆食品机械制造有限公司。

本标准主要起草人：王向宏、周伟生、龚海岩、李欢、方芳。

生猪屠宰加工周转箱清洗机

1 范围

本标准规定了生猪屠宰加工周转箱清洗机的型式和基本参数、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于生猪屠宰、分割加工中周转箱的自动或半自动清洗设备。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5226.1 机械安全 机械电气设备 第1部分:通用技术条件

GB/T 13306 标牌

GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求

SB/T 222 食品机械通用技术条件 基本技术要求

SB/T 223 食品机械通用技术条件 机械加工技术要求

SB/T 224 食品机械通用技术条件 装配技术要求

SB/T 225 食品机械通用技术条件 铸件技术要求

SB/T 226 食品机械通用技术条件 焊接、铆接件技术要求

SB/T 227 食品机械通用技术条件 电气装置技术要求

SB/T 229 食品机械通用技术条件 产品包装技术要求

SB/T 10456 畜禽屠宰加工设备通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

周转箱 circulating box

用于肉类产品或半成品流转,并经过清洗可重复使用的标准容器。

3.2

脏箱 dirty circulating box

未经清洗消毒或带有污物,不符合食品卫生标准的周转箱。

3.3

洁净箱 clean circulating box

经清洗消毒符合食品卫生标准的周转箱。

3.4

清洗能力 cleaning capacity

单位时间清洗完成的净箱数量。