

ICS 67.260
X 99



中华人民共和国国家标准

GB/T 30783—2014

食品加工机械 果馅糕点机

Food processing machinery—Pie and tart machines

2014-07-08 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国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 | 1 |
| 4 相关危险描述 | 2 |
| 5 技术要求 | 4 |
| 6 试验方法 | 9 |
| 7 检验规则 | 10 |
| 8 使用信息 | 10 |
| 附录 A (资料性附录) 确保果馅糕点机可清洁性的设计原则 | 12 |
| 参考文献 | 25 |

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。

本标准由全国饮食加工设备标准化技术委员会(SAC/TC 383)归口。

本标准起草单位:北京市服务机械研究所、上海花元食品机械有限公司、北京泓天裕宝酒店设备有限公司、安徽华菱西厨装备股份有限公司、浙江工商大学。

本标准主要起草人:刘旭、蔡仁奎、王峰、许正华、傅玉颖、何阳春、房安军。

食品加工机械 果馅糕点机

1 范围

本标准规定了果馅糕点机的技术要求、试验方法、检验规则和使用信息。

本标准适用于在一个或多个成形头压力作用下形成馅饼(派)、果馅饼、糕点、酥皮产品和其他类似食品的果馅糕点机。

本标准适用于下述三种基本机型：

- 操作者的手在每一周期中进入危险区域 1(见 4.1)的机器；
- 在危险区域 1 外加料的机器；
- 自动机器(电动、气动和液压传动)。

本标准不涉及自动加料装置。

本标准不包括手工操作机器。

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 1031—2009 产品几何技术规范(GPS) 表面结构 轮廓法 表面粗糙度参数及其数值
- GB/T 3768 声学 声压法测定噪声源声功率级 反射面上方采用包络测量表面的简易法
- GB 4706.1—2005 家用和类似用途电器的安全 第 1 部分:通用要求
- GB 4706.38—2008 家用和类似用途电器的安全 商用电动饮食加工机械的特殊要求
- GB/T 15706—2012 机械安全 设计通则 风险评估与风险减小
- GB/T 16855.1—2008 机械安全 控制系统有关安全部件 第 1 部分:设计通则
- GB/T 18153—2000 机械安全 可接触表面温度 确定热表面温度限值的工效学数据
- GB/T 18831—2010 机械安全 带防护装置的联锁装置 设计和选择原则
- GB 22747—2008 食品加工机械 基本概念 卫生要求
- GB 23821—2009 机械安全 防止上下肢触及危险区的安全距离

3 术语和定义

GB/T 15706—2012 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

平台 platform

压模压进中,安装在支承面上的模具。

3.2

压盘 platen

压模压进中,与支承面互联为一个整体的模具。

3.3

压模 die

与相应平台或压盘一起,将馅饼皮压制形成一定形状的成形工具。