



中华人民共和国国家标准

GB/T 30785—2014

食品加工设备术语

Glossary of food equipment terminology

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 术语和定义	1
参考文献	21
索引	22

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用重新起草法参考美国国家卫生基金会 NSF/ANSI 170—2009《食品设备术语集》编制。

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:浙江工商大学、北京市服务机械研究所、广东恒联食品机械有限公司、广州市赛思达机械设备有限公司、广东裕豪厨具电器有限公司、深圳市富裕宝厨房设备有限公司、喜达客(青岛)商用电器有限公司、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。

本标准主要起草人:傅玉颖、刘洪伟、刘文忠、唐树松、余伯坚、颜华、仲维滨、王峰、许正华。

食品加工设备术语

1 范围

本标准规定了食品加工设备、装置和相关组件的术语和定义。
本标准适用于商用食品加工设备的信息处理与信息交换。

2 术语和定义

2.1

空间间隙 **air gap**

管子或水龙头最低出口与接受容器溢流边缘之间的无障碍垂直距离。

注：这些接受容器包括水槽、卫生器具或其他装置。

2.2

环境温度 **ambient temperature**

与设备、装置、器具和食物等相接触的介质的温度。

注：这种介质包括空气、气体和液体。

2.3

挡板 **apron**

工作台下面外露的固定垂直表面。

2.4

辅助清洗 **auxiliary rinse**

在洗涤或漂洗与最后的消毒漂洗之间,从水槽或水池泵送循环水喷射到器皿上所进行的清洗。

2.5

回流 **backflow**

水、其他液体、混合物或试剂从非指定的源头流入饮用水。

2.6

回流抑止器 **backflow preventer**

防止回流的装置。

2.7

后防溅板 **backsplash**

为保护墙面免受液体或食物的飞溅,在装置或器具的后面或侧面放置的高于水平工作台的外露固定垂直表面。

2.8

水浴保温器 **bain-marie**

一种带有加热槽的器具,用于储存食用前的热食品,并通过槽中的热空气、水蒸汽或热水间接加热食品。

2.9

焙烤桌 **baker's table**

后部与侧面有边缘挡板,仅用于准备焙烤制品的平台。