

ICS 67.260  
B 53



# 中华人民共和国水产行业标准

SC/T 6024—2003

---

## 小包装食品用压力蒸汽灭菌装置

Sterilizing device using pressure steam for small package food

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准是小包装食品用压力蒸汽灭菌装置的通用技术条件。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会渔业机械分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所、河南省周口包装机械厂。

本标准主要起草人：沈建、张飞鸿、王凤志、杨少美、林利民。

本标准委托全国水产标准化技术委员会渔业机械分技术委员会负责解释。

# 小包装食品用压力蒸汽灭菌装置

## 1 范围

本标准规定了以蒸汽为热源,过热水或蒸汽为工作介质的小包装食品(软、硬罐头)用压力蒸汽灭菌装置的主要技术参数、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装及贮存。

本标准适用于水产品、肉、禽、蔬菜、豆制品、蛋白饮料及粮食类等小包装食品(软、硬罐头)灭菌用的压力蒸汽灭菌装置(以下简称灭菌装置)的制造、检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 150 钢制压力容器

GB/T 1226 一般压力表

GB/T 9019 压力容器公称直径

GB/T 12241 安全阀 一般要求

压力容器安全技术监察规程(原国家质量技术监督局 1999 颁布)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**灭菌锅 sterilizing retort**

放置小包装食品进行灭菌的容器。

### 3.2

**热水锅 hotwater retort**

预加热和盛放过热水的容器。

### 3.3

**工作压力 working pressure**

灭菌过程中灭菌锅内的压力。

### 3.4

**过热水 ultra-hot water**

超过 100℃ 以上的热水。

### 3.5

**浸没式 submersible**

以过热水完全浸没小包装食品的灭菌方式。

### 3.6

**喷淋式 spaying**

以过热水喷淋小包装食品的灭菌方式。