

ICS 97.130.20
J 73
备案号: 37649—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10791—2012

熟食品真空冷却机

Vacuum cooler for cooked food

2012-09-19 发布

2012-12-01 实施

中华人民共和国商务部 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 型式、型号	2
4.1 型式	2
4.2 型号	2
5 技术要求	2
5.1 通用要求	2
5.2 性能要求	2
5.3 运转性能	3
5.4 安全要求	3
5.5 配套器件及装配要求	3
6 试验方法	3
6.1 试验条件	3
6.2 使用性能测试	4
6.3 运转性能测试	4
6.4 安全性能	5
7 检验规则	5
7.1 检验分类	5
7.2 出厂检验	5
7.3 型式检验	6
8 标志、包装、运输与贮存	7
8.1 标志	7
8.2 包装	7
8.3 运输	7
8.4 贮存	7
附录 A (资料性附录) 熟食品真空冷却机型号编制方法	8

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则进行编写。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国制冷标准化技术委员会(SAC/TC 119)归口并负责解释。

本标准主要起草单位：中国制冷学会、上海理工大学、上海炬钢机械制造有限公司、上海洽爱纳食品机械有限公司、苏州工业园区德森包装机械有限公司、上海冷冻食品行业协会、上海锦立保鲜科技有限公司、郑州亨利制冷设备有限公司、上海善如水保鲜科技有限公司。

本标准主要起草人：李保国、尹从绪、薛吉强、王群祥、李忠信、金祖卫、苏树强、郭明涛、郑先章、陈文洁、蒋焕召。

熟食品真空冷却机

1 范围

本标准规定了熟食品真空冷却机的型式与基本参数、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于熟食品真空冷却机(以下简称“产品”)。

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 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 6070 真空技术 法兰尺寸

GB/T 9237 制冷和供热用机械制冷系统安全要求

GB/T 13306 标牌

GB/T 13384 机电产品包装通用技术条件

GB 22360 真空泵 安全要求

JB/T 6446 真空阀门

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟食品 **cooked food**

经过热加工制作而成的食物。

3.2

真空冷却 **vacuum cooling**

在真空状态下蒸发食品部分水分而使其降温的一种冷却方法。

3.3

冷阱 **cold trap**

一种依靠冷却壁面使水蒸气冷凝的设备,又称捕水器。

3.4

真空箱 **vacuum chamber**

冷却物品的真空容器,由真空箱体及真空箱门组成。

3.5

真空箱容积 **volume of vacuum chamber**

真空箱内所能容纳物体的体积,即真空箱门关闭后,由真空箱内表面和门的内表面所围空间的体积。