

ICS 17.200  
X 04  
备案号:39302—2013



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10928—2012

---

## 易腐食品冷藏链温度检测方法

Temperature measurement in perishable food cold chain

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。

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。

本标准起草单位：中国制冷学会、广州大学、江苏省精创电气股份有限公司、国家商用制冷设备质量监督检验中心、北京二商集团、天津商业大学。

本标准主要起草人：杨一凡、刘广海、尹从绪、唐俊杰、刘小鹏、李超飞、陈玉才、刘斌。

# 易腐食品冷藏链温度检测方法

## 1 范围

本标准规定了易腐食品冷藏链各环节中环境空气温度和食品温度的检测要求和方法。

本标准适用于易腐食品在冷藏链加工、贮藏、运输、销售各环节及环节间的环境空气温度、食品或其包装的表面温度和食品中心温度的测量。通过冷藏链流通的其他货物,其有关温度测量方法可参照本标准执行。

## 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 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

GB/T 21001.2 冷藏陈列柜 第2部分:分类、要求和试验条件

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

SB/T 10728 易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类

SB/T 10729 易腐食品冷藏链操作规范 果蔬类

SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉

SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 禽畜肉

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**冷藏链 cold chain**

以制冷技术为主要手段,根据产品特性,为保持其品质而采用从生产到消费各环节始终保持适宜温度的流通系统。

### 3.2

**易腐食品 perishable food**

容易腐烂变质的食品,包括肉、蛋、奶、水产品、水果、蔬菜及冷饮、冰激凌、豆制品、速冻食品等。

### 3.3

**期间核查 intermediate check**

为保证检测结果的有效性和可靠性,在两次周期检定(校准)之间对温度检测仪器进行的自行核查。

### 3.4

**时间常数 time constant**

$T_{90}$

温度传感器测量值达到最终读数90%处所需的时间。

### 3.5

**非破坏性测量 nondestructive measurement**

按规定的条件和要求,不对易腐食品本身造成损伤的温度测量形式。