

ICS 67.260
X 90
备案号:46997—2014

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11077—2013

肉制品加工设备技术要求 斩拌机

Meat processing equipment technical requirements—Bowl cutters

2014-04-06 发布

2014-12-01 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。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：嘉兴艾博实业有限公司、福建安井食品股份有限公司、广东真美食品集团有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、中国商业联合会商业标准中心、中国肉类协会、上海市质量监督检验技术研究所。

本标准主要起草人：韩青荣、姚雅娴、陈楚锐、安建平、徐宏、张晨、彭亚锋。

肉制品加工设备技术要求 斩拌机

1 范围

本标准规定了肉制品加工设备斩拌机的术语和定义、斩拌机的类型、基本要求、选用要求等。

本标准适用于肉制品企业生产肉糜类制品时,作为选用和使用斩拌机的技术依据,亦适用于相关食品加工企业。

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 16798 食品机械安全卫生

GB 19891 机械安全 机械设计的卫生要求

GB 22747 食品加工机械 基本概念 卫生要求

JB/T 11069—2011 肉类加工机械 斩拌机

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

斩拌机 rotating bowl cutter

具有对肉(含各种辅料)高速斩切、搅拌和乳化功能的机器。

3.2

斩拌锅 bowl

供盛放和斩切肉料的盘状容器。

3.3

斩拌刀 blade

被锁紧在刀轴上用于斩切和搅拌肉料的刀片的组合。

3.4

斩拌锅容量 bowl volume

斩拌锅容纳斩拌物的空间,用L表示(以水的最大盛放量来测定)。

4 斩拌机的类型

4.1 按斩拌锅工作的压力状态分类

4.1.1 常压斩拌机

斩拌锅工作时处于常压状态的斩拌机。