ICS 67.260

点击此处添加中国标准文献分类号

|  |
| --- |
|  |

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

肉制品加工设备一斩拌机的技术要求

Technical equipment of cut and mixer for meat products

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

        发布

前  言

本标准依据GB/T 1.1 - 2009的规定编写。

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。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次制定。

肉制品加工设备一斩拌机的技术要求

1. 范围

本标准规定了斩拌机技术要求的术语和定义、斩拌机的类型、基本要求、安全要求、卫生要求、选用要素和服务等要求。

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

1. 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，仅所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

JB/T 11069-2011 肉类加工机械 斩拌机

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

斩拌机 cut and mixer

具有对肉（含各种辅料）进行高速斩切、搅拌和乳化功能的机器。

1. 斩拌机的类型
   1. 按斩拌机斩拌锅的工作状态分类
      1. 常压斩拌机

斩锅工作时处于常压状态的斩拌机。

* + 1. 真空斩拌机

斩锅工作时处于真空状态的斩拌机，真空度应符合JB/T 11069-2011的“5.1.8”的规定。

* 1. 按斩拌机斩锅的容积分类
     1. 小型斩拌机

斩拌锅容积大于5L小于30L，一般釆用人工装卸料，安装有3片-4片刀。

* + 1. 中型斩拌机

斩拌锅容积大于30L小于120L，一般帯有卸料装置，安装有6片刀。

* + 1. 大型斩拌机

斩拌锅容积大于120L，一般带有装卸料装置，安装有6片刀或更多，采用变频无级调速控制。

1. 基本要求
   1. 机器的材质
      1. 抗腐蚀性

在工作的环境下，斩拌机与加工的原辅料接触、清洗、消毒等工况下，均能在寿命期内保持机器原有的材质特性，不受腐蚀。

* + 1. 应符合加工食品的卫生要求

所有机器与食品接触的表面不应引起生物、化学和物理等原因对加工食品的危害。机器结构的安全卫生应符合GB 16798和GB 19891的规定。

* 1. 斩拌机的刚度和强度及电器控制系统
     1. 高速转时平稳、可靠，斩刀与斩锅的间隙保持衡定。
     2. 运转时电路控制系统安全、可靠，运转平稳、指令准确，方便维护。
  2. 斩拌机工作时的噪声

应符合JB/T11069的規定要求。

* 1. 斩拌机的斩拌刀要求不生锈、刀片锋利，有良好的刚性和韧性，並確保斩锅内的一组斩拌刀的质量和外形保持一致。
  2. 斩拌机的斩拌锅宜有保温或降温功能。

1. 安全要求
   1. 安全防护
      1. 斩拌机的操作高度应釆用人性化设计

根据操作人员平均身高、视觉适应性等因素设计机器的操作髙度和安全防护装置。

* + 1. 安全防护的配置

  应包括但不限于：

a）人手容易伸入的部位应设置一定的限制；

b）安装刀具的位置应有防护罩；

c）供检修机器的盖不䏻任意开启，一旦被打开，机器不䏻启动；

d）电气控制箱门被打开，机器不䏻启动；

e）电器线路应有＂相位＂检查。

* 1. 安全操作
     1. 斩拌刀经维护研磨后其刀刃的外形（斩拌锅内的一组斩拌刀）应保持一致、每片刀的质量保持一致。
     2. 斩拌机的进料口应有防护罩及限速装置。
     3. 不应用斩拌机斩切帯骨肉和大块冻肉，投料量约为斩锅容积的60%。
     4. 真空斩拌机应执行抽真空和释放真空的操作步骤。

1. 卫生要求
   1. 机器的材质和结构
      1. 应采用不可能产生有害于人体健康的材料。
      2. 应采用与被加工食品接触后不产生有害人体健康的材料。
      3. 材料应具有较好的焊接性、导热性、耐腐蚀性、保温性和抗渗透性。
      4. 不对食品产生污染，或帯来气味和色泽等影响。
      5. 斩拌机的表面、连接、紧固件、排放、内角和外角、死区、轴承和轴入口处、仪表和取样装置、面板和盖、控制装置等的卫生要求应符合GB 22747一2008的相关規定。
   2. 清洗要求
      1. 机器的结构应易拆缷，易清洗和消毒。
      2. 应明确清洗用的清洁剂和消毒剂，並有专人保管。
      3. 不应直接用水冲洗电器元件。
2. 选用要素
   1. 斩拌机的生产能力

斩拌机单位时间（小时）的生产䏻力，应与企业单位时间（班）内应加工的任务（平均数）相匹配。

* 1. 斩判机的型式

选用的斩拌机型式应与相关产品的品种、班产量及其对应的加工艺要求相协调。

* 1. 斩拌机的功能

应满足切割、拌料、乳化和可温控等要求。

* 1. 投料和出料方便，不易受污染。
  2. 斩拌机应来自合法企业生产的产品，並附有相关的产品合格检验报告和出厂许可证。

1. 服务
   1. 斩拌机生产企业应提供有效的售中和售后服务的保障体系。
   2. 斩拌机生产企业应向用户提供配套的斩拌机维护、保养及安全操作的资料，並负责相关操作管理人员（含生产操作人员）的技术培训。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_