

## 团 体 标 准

T/CITS 385—2025

### 家用电冰箱解冻能力及解冻品质评价规范

Household refrigerators evaluation specification for thawing ability  
and thawing quality

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

中国检验检测学会（英文名称：China Inspection and Testing Society，缩写为CITS），是由全国检验检测科技工作者、相关科研院所、高等院校学者、企业和社会相关代表人士自愿发起成立的全国性、学术型、非盈利的社会组织，是党和政府联系检验检测科技工作者的桥梁和纽带，是促进市场监管工作发展的重要力量。

为了推动检验检测行业自主创新，满足行业发展需要，促进相关企业发展标准化工作，制定中国检验检测学会团体标准（以下简称：“学会团标”），是中国检验检测学会的工作内容之一。

学会团标项目提案申报单位应为学会会员单位，并需要联合3家及以上有关单位共同提出并由学会组织开展学会团标制（修）订工作。

学会团标按《中国检验检测学会团体标准管理办法》及《中国检验检测学会团体标准制修订细则》进行制（修）定和管理。

学会团标制（修）订工作严格遵守公开、公平、透明、协商一致的基本原则。向社会公开征求意见，并获得参与审定会议审查委员人数60%以上同意后，经秘书处审查符合出版要求，由秘书长同意后正式发文或公告予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国检验检测学会，以便修订时参考。

**重要声明：**

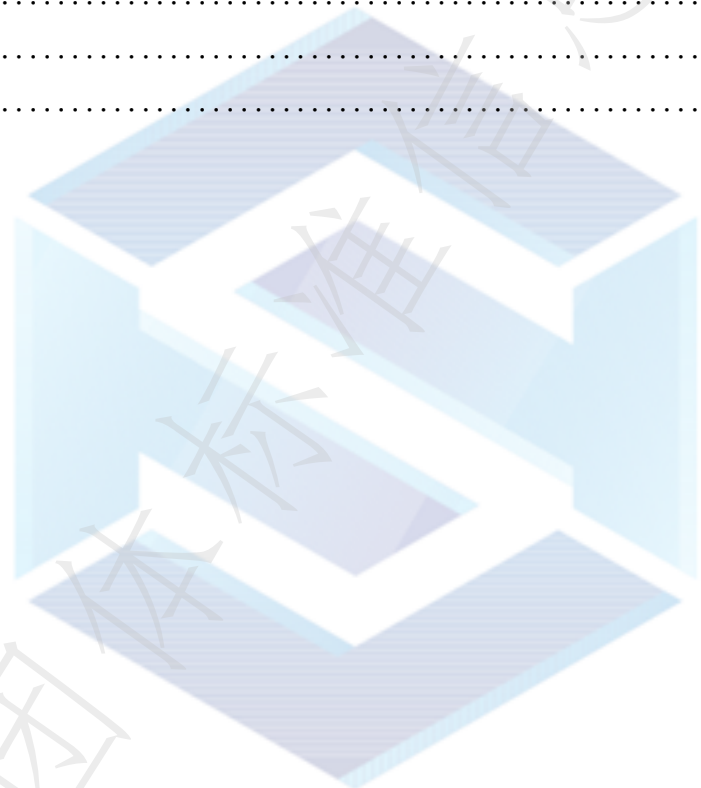
本标准版权为中国检验检测学会所有，除了用于国家法律或事先得到中国检验检测学会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

该标准不能作为商品、刊物等任何形式进行销售，只做内部交流使用。

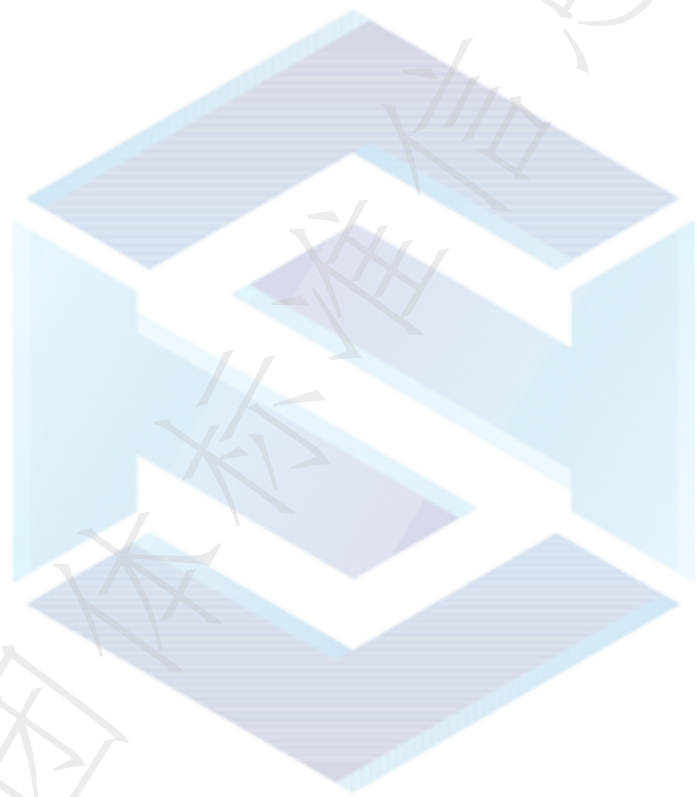
以上如有违反，后果自行承担，与中国检验检测学会无关。

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 试验方法 .....	2
6 评价规则 .....	6
参考文献 .....	8



全国团体标准信息平台



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

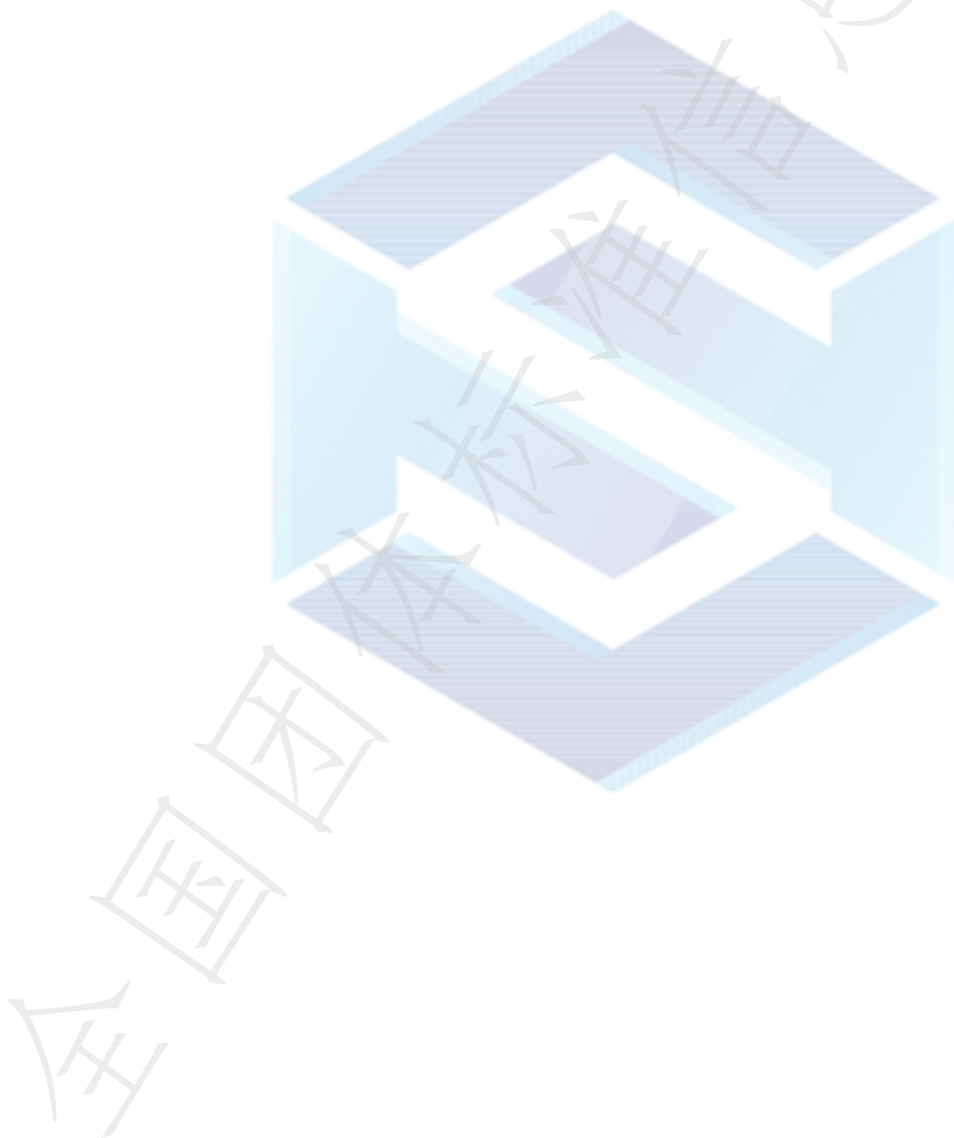
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由长虹美菱股份有限公司提出。

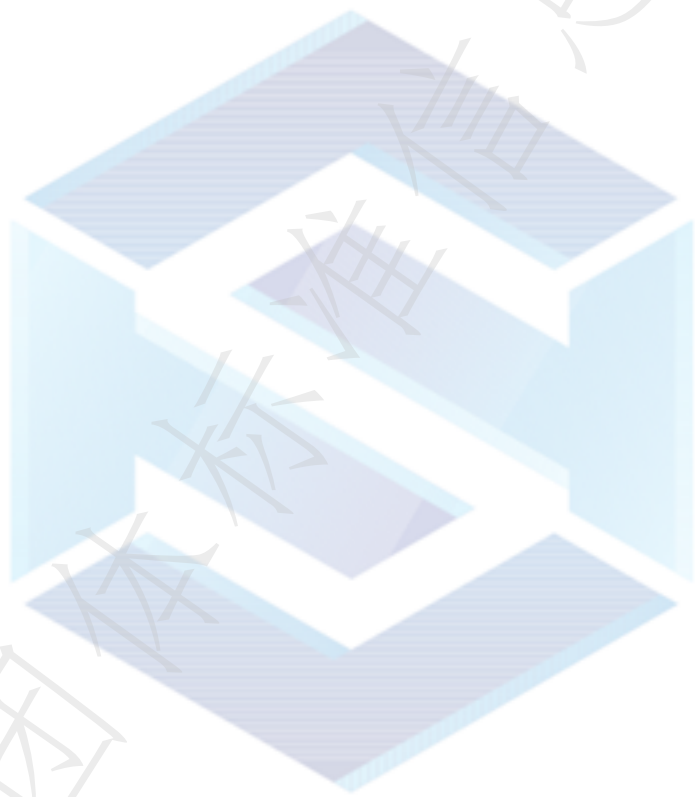
本文件由中国检验检测学会归口。

本文件起草单位：长虹美菱股份有限公司、中国家用电器研究院、冰氦纪元智能科技（南京）有限公司、安徽中认倍佳科技有限公司。

本文件主要起草人：程琳、陈开松、魏邦福、汤申杰、吴园、刘毅波、叶志娟、江峰、向俊飞、徐秀丽、尚殿波。



全国团体标准信息平台



# 家用电冰箱解冻能力及解冻品质评价规范

## 1 范围

本文件规定了具有解冻功能的家用电冰箱解冻能力及解冻品质的技术要求和试验方法，并提出了相应的评价规则。

本文件适用于具有解冻功能的家用电冰箱（以下简称“电冰箱”），其它类似用途产品可以参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 8059—2016 家用和类似用途制冷器具
- GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
- GB/T 26174 厨房纸巾
- QB/T 5510—2021 家用电冰箱保鲜性能试验方法
- NY/T 3524—2019 冷冻肉解冻技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**冷冻肉** frozen meat

在低于-18℃环境下，将肉中心温度降低到-15℃以下，并在-18℃以下的环境中储存的肉类样品。

[来源：NY/T 3524—2019，3.1，有修改]

### 3.2

**解冻** thawing

将热量传入冷冻肉使其中心点温度达到-5℃以上的过程。

### 3.3

**解冻功能间室** thawing compartment

具有将冷冻肉解冻的功能间室或子间室。

### 3.4

**解冻时间** thawing time

$\Delta t$

解冻功能间室将规定的解冻肉测试样品从规定的解冻起点温度解冻到解冻终点温度所需时间。

注：单位为分钟（min）。