ICS 97.040.20

Y68

团体标准

T/SDCJXXX-2019

|  |
| --- |
|  |

保温售饭台

Heat preserved food selling table

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

山东省厨具协会 发布

前  言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省厨具协会提出并归口。

本标准主要起草单位： 。

本标准主要起草人： 。

保温售饭台

1. 范围

本标准规定了保温售饭台的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则以及包装、运输和贮存。

本标准适用于人工注水的以电加热隔水浴方式对食品进行保温的商用售饭台（以下简称保温售饭台）。

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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注目期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 3280 不锈钢冷轧钢板和钢带

GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

GB 4706.62 家用和类似用途电器的安全 商用电水浴保温器的特殊要求

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 16798 食品机械安全卫生

GB/T 17841 半钢化玻璃

GB/T 19678 说明书的编制 构成、内容和表示方法

GB 30439.6 工业自动化产品安全要求 第6部分: 电磁阀的安全要求

SB/T 228 食品机械通用技术条件表面涂漆

SB/T 229 食品机械通用技术条件 产品包装技术要求

SB/T 231 食品机械通用技术条件 产品的标志、运输与贮存

1. 术语和定义

GB 6706.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

保温售饭台 food selling table

食品销售业使用的，带有分格式食品盛放器皿的具有加热功能的不锈钢保温器具。

1. 产品型号和编码

产品型号由产品代号、规格参数和系列代号组成。产品代号由产品名称的汉语拼音第一位字母表示，产品的规格参数由进水方式、饭盆盆数表示，系列代号由英文大写字母表示。

进水方式表示方法：

——R，表示人工补水；

——Z，表示自动补水。

例：

SFT R 3 A

 系列代号

盆数

补水方式

产品代号

1. 技术要求
	1. 一般要求
		1. 保温售饭台应符合本标准的规定，并按照经规定程序批准的图样和技术文件制造。
		2. 所用零件、部件应经检查合格外购件应有合格证明，必要时检验部门施行进厂检查合格后方能进行装配。
		3. 设计的总体布局应符合人类工效学原则造型美观，易拆易装，便于清洗。
	2. 工作条件

保温售饭台在下列条件下应能连续可靠地工作：

1. 环境温度–20 ℃～60 ℃；
2. 空气相对湿度≤85%。
	1. 主体结构
		1. 保温售饭台外表面应采用不锈钢材料，其厚度应符合下列规定：
3. 台面板料实际厚度不应低于1.2 mm；
4. 水槽、前面板侧板板料实际厚度不应低于1.0 mm；
5. 饭盆所用板料实际厚度不应低于0.8 mm。
	* 1. 与食品接触的不锈钢材料，应符合GB 4806.9的规定
		2. 其他不锈钢材料应符合GB/T 3280的规定。
		3. 外表面棱角修圆，不应有毛刺、飞边。
	1. 配件
		1. 保温售饭台如配有推行轮，推动时应保证流畅、稳定，停留时应配有锁紧装置。
		2. 如配有玻璃罩，应采用符合GB/T 17841要求的半钢化玻璃。
		3. 水槽与饭盆尺寸应匹配，饭盆装入后稳妥无晃动。
		4. 人工补水的保温售饭台应在水槽内显眼位置标示最低水位线，当水面达到最低水位线时，水面应没过加热管至少3 cm。
		5. 自动补水的保温售饭台，应配有符合GB 4706.1要求的电磁阀、水位控制装置、供水管或类似供水系统，通水通电状态下售饭台如缺水应自动开始补水，补水至工作水位时自动停止补水。
		6. 水槽底部应有排水孔，并配有耐高温的阀门，自排水孔流出的水不应接触带电部件。
	2. 电源连接
		1. 保温售饭台可配有符合GB 4706.1和GB 4706.62要求的电源线。
		2. 如需使用者自行配置电源线，应配置符合铭牌要求的电源线。
	3. 尺寸偏差
		1. 保温售饭台实际尺寸与标示尺寸应相符，整体长宽高的允许偏差不应大于±0.05%。
		2. 外部装配的钣金件不应有明显的歪斜，歪斜尺寸最大值应符合表1的规定。
6. 钣金件歪斜尺寸最大值

单位为毫米

|  |  |
| --- | --- |
| 钣金件的边长 | 歪斜尺寸最大值 |
| ≤300 | 1 |
| 300～500 | 1.5 |
| ＞500 | 2 |

* 1. 保温性

满载时，保温售饭台通电保温20 min，水槽水温应由室温（20 ℃±2 ℃）升至不低于60℃。

* 1. 卫生要求
		1. 保温售饭台与食品接触的部件应符合GB 4806.1、GB 4806.9、GB 4806.10、GB 16798的相关要求。
		2. 整体设计应符合GB 16798的相关要求。
	2. 安全要求
		1. 保温售饭台应符合GB 4706.1和GB 4706.62的安全要求。
		2. 在环境温度为18 ℃~22 ℃连续工作8h时，保温售饭台表面温度不应高于50℃。
		3. 保温售饭台应装有防干烧保护装置，当电热管处于干烧状态时立刻自动切断加热管电源。
		4. 自动补水的保温售饭台，其电磁阀安全性能应符合GB 30439.6的相关要求。
1. 试验方法
	1. 一般要求

GB 4706.1和GB 4706.62规定的试验方法适用于本标准。

* 1. 保温性试验
		1. 试验条件

升温试验应在下列环境条件下进行：

1. 环境温度：20℃±5 ℃；
2. 相对湿度：≤85%；
3. 电源电压：额定电压。
	* 1. 试验方法

升温试验应按下列方法进行，所得平均值为保温售饭台满载时加热20分钟升温结果：

1. 水槽内加水至标示注水线，水温为20 ℃±1 ℃；
2. 将饭盆装入容积70%的水，水温为60 ℃±1 ℃；
3. 将饭盆装入售饭台后，售饭台通电开始保温；
4. 20 min后取出饭盆，将温度计放入水槽保温用水中测量温度，测量点应位于水面下2 cm且不触碰加热管；
5. 取不同位置测量点测量温度5次，测量点分布应平均；
6. 计算平均值并记录。
	1. 卫生要求

应按GB 16798和GB 4806规定的试验方法进行试验。

* 1. 安全要求

应按GB4706.1和GB4706.62规定的试验方法进行试验。

* 1. 结构强度试验

按GB4706.1和GB4706.62规定的试验方法进行试验。

* 1. 玻璃罩强度试验

保温售饭台如配有玻璃罩，应按GB/T 17841规定的试验方法进行试验。

1. 检验规则
	1. 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

* 1. 出厂检验（必检项目）

每台产品应经出厂检验合格后方可出厂，并附产品合格证。

出厂检验项目为：

1. 电气安全；
2. 一般要求；
3. 外观要求。
	1. 型式试验
		1. 型式试验的样机应从企业正常生产批中随机抽取1台进行。
		2. 凡有下列情况之一时，应进行型式试验：
4. 新、老产品转厂，进行试制定型鉴定时；
5. 产品长期停产，再次恢复生产时；
6. 出厂检验与上次型式试验有较大差异时；
7. 正式生产后，在结构、材料、工艺等有较大改变，影响到产品性能时。
	* 1. 型式试验项目为表2中规定的全部检验项目。
8. 型式试验项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检验项目 | 章条 | 检验方法 | 缺陷分类 |
| A | B | C |
| 主体结构 | 5.3 | 6.5 |  |  | √ |
| 配件 | 5.4 | 视检、测量 |  |  | √ |
| 电源连接 | 5.5 | GB 4706.1 |  | √ |  |
| 尺寸偏差 | 5.6 | 测量 |  | √ |  |
| 保温性 | 5.7 | 6.2 | √ |  |  |
| 卫生要求 | 5.8.1 | GB 4806.1 | √ |  |  |
| 5.8.2 | GB 16798 | √ |  |  |
| 安全要求 | 5.9.1 | GB 4706.1、GB 4706.62 | √ |  |  |
| 5.9.2 | 测量 |  | √ |  |
| 5.9.3 | 视检 |  | √ |  |
| 5.9.4 | GB 30439.6 |  | √ |  |
| 铭牌 | 8.1 | 视检 |  |  | √ |
| 警示标志 | 8.2 | 视检 |  | √ |  |

* 1. 判定规则

缺陷分类：A类为严重缺陷，B类为一般缺陷，C类为轻缺陷。

有一项A类不合格，则判定该批产品不合格。有一项B类和一项C类不合格或三项C类不合格，则判定该批产品不合格。对B、C类不合格项允许进行修复，修复后再对不合格项复检，复检后仍有不合格项则判定该批产品不合格。

1. 包装运输和贮存
	1. 铭牌
		1. 每台保温售饭台应装有符合GB 4706.1规定的铭牌，且应牢固、耐用，并能长期地固定在售饭台醒目的位置上。
		2. 铭牌上应用简体中文给出下列内容:
2. 产品名称和型号
3. 电源要求：电源性质、额定电压、电源频率、额定功率；
4. 制造商名称；
5. 出厂编号或日期 ；
6. 执行标准号。
	1. 警示标志

保温售饭台上应有醒目的专用警示牌,且应牢固、耐用。

警示标志并包括下列内容：

1. 使用交流电的设备应安全接地；
2. 使用前应仔细阅读使用说明书；
3. 设备工作时可能存在烫伤操作者风险的警示。
	1. 使用说明书

使用说明书的编写应符合GB/T 4706.1和GB/T19678的规定。

除铭牌、警示牌的内容外,说明书还应包含下列内容:

1. 结构和工作原理；
2. 主要技术参数；
3. 设备启动和停止操作说明；
4. 安装说明；
5. 常见故障和排除方法；
6. 电源线连接方式及说明；
7. 用户应遵守的警告事项：
	1. 设备的安装、接线和调节应由制造商认可的专业人员进行；
	2. 安装不当会引起对人身及财产的危害；
	3. 安装应严格按说明书要求和相关规定执行；
	4. 只有制造商授权的代理商或专业技术人员才可以维修、更换零部件；
	5. 不应拆动设备上的任何密封件；
	6. 非操作人员不应操作此设备。
8. 环保要求，说明可回收材料内容。
	1. 包装
		1. 包装箱材料与结构应按SB/T 229的规定执行。
		2. 保温售饭台应牢固地固定在包装箱体内，附件、备件、工具应固定在包装箱内空隙处。
		3. 包装前对保温售饭台易腐蚀外露部分应做防锈处理。
		4. 一机一箱，箱内不混杂物，箱内壁置防雨层。
		5. 随机文件应用塑料袋封装，放入包装箱内，在包装箱外相应部位上注明“箱内装有随机文件”字样。
		6. 随机文件应至少包括：

a）装箱单；

b）使用说明书；

c）出厂检验合格证书。

* 1. 运输

运输应符合SB/T 231的规定。

* 1. 贮存

应存放在通风、防雨防潮、地面无积水区，不得与腐蚀性物品、有毒物品存放在一起。

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