

# 山东省厨具协会团体标准

## 《面团冷冻柜》

### 编制说明

标准起草工作组

二〇一九年四月



# 《面团冷冻柜》团体标准

## 编制说明

### 一、项目背景

2017年10月，省质监局、省财政局、省民政局、省中小企业局联合印发了《关于开展团体标准建设试点推进我省产业集群转型升级的通知》。该文件以产业集群团体标准建设为目标，坚持部门联动、多方参与、协同合作，以依法成立的社会团体为产业集群团体标准建设的试点单位，充分调动龙头企业、中小企业、科研院所和标准化专业机构积极参与团体标准化建设，探索建立产业集群先进团体标准的制定、供给和实施工作机制，推动实施一批国际先进、国内领先的产业集群团体标准，以先进团体标准推进产业集群转型升级，引领新旧动能转换。本次产业集群团体标准建设试点共有15个，其中博兴县商用厨具产业集群团体标准建设由山东省厨具协会承担建设。

### 二、工作简况

#### （一）任务来源

根据《关于开展团体标准建设试点推进我省产业集群转型升级的通知》（鲁质监标发〔2017〕40号），由山东省厨具协会提出并归口的团体标准《面团冷冻柜》确定立项。

#### （二）主要工作过程

标准编制工作包括以下阶段：

第一阶段：2018年6月，标准起草准备

6月27日，山东省厨具协会与山东省标准化研究院在博兴组织召开标准启动会，确定标准起草组成员，省厨具产品质量检验中心、博兴县市场监管局、兴福镇等各级领导及团体标准建设工作小组、燃气类团体标准建设工作小组成员出席了此次会议。会上成立了标准起草工作组，明确了标准参与单位、分工及进度安排，讨论了标准框架和主要内容。

第二阶段：2018年7月，资料搜集分析

山东省厨具协会与山东省标准化研究院梳理分析了厨具制冷相关国家、行业、地方及团体标准，了解面团冷冻柜标准制定现状，梳理制冷类厨具标准体系，并搜集商用厨具制冷产品检测报告、产品说明书等技术文件，为标准指标确定提供依据。

第三阶段：调研分析

8月下旬，山东省厨具协会联合山东省标准化研究院对博兴县商用厨具产业集群制冷类、燃气类、电热类团体标准建设工作小组组长企业进行现场调研，并召集相关人员召开座谈会，对如何做好“博兴县商用厨具产业集群团体标准建设”进行商讨。

第四阶段：2018年9月-2019年4月，标准编制，形成标准草案

根据调研情况，标准起草组经过多次讨论与修改，最终形成标准内部征求意见稿。

### 三、制定原则

本标准制定以确保科学适用性和可行性，体现先进性为基本原则，并做到与我省工作实际相结合，标准在制定过程遵循以下原则：

1、**依法原则**。与我国现行相关法律、法规相承接，与国家及我省商用厨具发展政策相一致。

2、**科学适用性原则**。本标准结合我省商用厨具种类及特点，在符合相关国家、行业标准的前提下，明确了生产的具体要求。

3、**协调、统一原则**。本标准在编制过程中注重与已有的国家及地方政府有关部门法规及文件、国家标准、行业标准的协调一致。

### 四、确定标准主要内容的依据

本标准起草过程中，参考了以下文件：

GB 191 包装储运图示标志

GB 1019 家用和类似用途电器包装通则

GB 4343.1 家用电器、电动工具和类似器具的电磁兼容要求 第1部分：发射

GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：通

用要求

GB 4706.13 家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求

GB 4798.1 电工电子产品应用环境条件 第1部分：贮存

GB 4798.2 电工电子产品应用环境条件 第2部分：运输

GB/T 13306 标牌

GB 17625.1 电磁兼容 限值 谐波电流发射限值(设备每相输入电流 $\leq 16A$ )

JB/T 7244 冷柜

SB/T 10424 家用和类似用途电器的安全 自携或远置冷凝机组或压缩机的商用制冷器具的特殊要求

## 六、标准主要内容

本标准规定了面团冷冻柜的型式与型号、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于电动机驱动压缩制冷，同时具有冷冻和低温储藏面团的商用及类似用途的冷柜。

### 1、型式与型号

本部分规定了面团冷冻柜的型式与型号，并规定了型号示例。

### 2、技术要求

本部分规定了面团冷冻柜的使用条件、启动、烤盘架的承重能力、制冷性能、冷冻能力及其他技术要求等内容。与 JB/T 7244 相比，提升与改进的技术要求见表 1。

序号	技术提升要点	JB/T 7244 的要求	《面团冷冻柜》团体标准技术提升
1	启动	无	按要求进行试验时,能够正常启动和使用。
2	烤盘架的承重能力	无。	支撑用的烤盘架不应有明显形变;烤盘不应从支撑架上脱落。
3	冷却速度	总容积小于 500 L 时,要求其持续运行时间应不超过 2.5 h; 总容积大于或等于 500 L 时,要求其持续运行时间应不超过 3 h。	面团冷冻柜的各个间室的瞬时温度都达到-18 ℃时,要求其持续运行时间应不超过下列规定: a. 额定有效容积小于 500 L 时,为 1.5 h; b. 额定有效容积大于或等于 500 L 时,为 2 h。
4	耗电量	实测值应不大于额定值的 115%。	实测值应不大于额定值。
5	冷冻能力	冷冻能力应不小于额定值的 85%,且不低于 4kg/100L。	冷冻能力应不小于额定值的 85%,且不低于 5kg/100L。

表 1 提升与改进的技术要求

### 3、试验方法

本部分规定了面团冷冻柜的电动电器的启动、烤盘架承受试验和其他试验方法及要求等内容。与 JB/T 7244 相比，提升与改进的试验方法见表 2。

序号	技术提升要点	JB/T 7244 的要求	《面团冷冻柜》团体标准技术提升
1	启动	无	产品在额定电压的 85 %和 110 % 分别做测试。通电后应能正常启动和工作 3 次及以上。宜按照通电启动 5 min 后断电 7 min 为一个

序号	技术提升要点	JB/T 7244 的要求	《面团冷冻柜》团体标准技术提升
			<p>周期，连续测试 3 个周期。</p> <p>试验前，冷冻柜应在与其气候类型相对应的标准气候类型试验室内至少放置 6 h（打开门或盖）。待柜内温度与环境温度达到平衡（温差±1℃）后，按 JB/T 7244 冷却速度要求放置铜质圆柱。</p> <p>温控器应调至最有利位置处。</p> <p>本项试验记录至少有下列数据、内容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>——受试冷冻柜所在试验室的标准气候类型和实际的温、湿环境条件；</li> <li>——各点温度曲线；</li> <li>——电压、频率、功率。</li> </ul>
2	烤盘架承受试验	无。	<p>将烤盘或份数盆置于烤盘架（供支撑烤盘的一种架子）上，待平稳放置后，往烤盘或份数盆里放置重物，连续放置到 50 kg 时停止，观察烤盘架的支撑板的变形情况；在来回取送烤盘的时候，观察烤盘脱落情况。</p>

表 2 提升与改进的试验方法

#### 4、检验规则

本部分规定了面团冷冻柜检验的一般规则、出厂检验、型式检验、验收等内容。

#### 5、标志、包装、运输和贮存

本部分规定了面团冷冻柜的标志、包装、运输和贮存等内容。

#### 七、国内外现行相关法律、法规和标准情况

本标准为推荐性标准，与现行法律、法规保持一致。



八、重大意见分歧的处理依据和结果；

无。

九、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议；

无

十、其他应当说明的事项。

无。

标准起草工作组

2019年4月