

山东省厨具协会团体标准

《商用电热蒸饭柜》

编制说明

标准起草工作组

二〇一九年四月



# 《商用电热蒸饭柜》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，充分调动龙头企业、中小企业、科研院校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，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的团体标准《商用电热蒸饭柜》确定立项。

商用电热蒸饭柜是山东省厨具协会下属会员单位中生产较多的产品，现有国内贸易行业标准 SB/T 10697-2012《商用电汽两用蒸饭柜》可供生产参考使用。随着协会下属生产企业的技术水平和质量的提升，现有行业标准中的部分技术和性能要求偏低且指标要求不够全面，已经不能满足企业的

需要，因此制定商用电热蒸饭柜的团体标准，统一规范行业做法，提高质量要求。

## （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，召开标准启动会

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出席了此次会议。会上明确了标准起草参与单位、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7-8月，资料收集分析

山东省厨具协会与山东省标准化研究院梳理分析了电热厨具相关国家、行业、地方及团体标准，形成电热类厨具标准体系，明确了商用电热蒸饭柜标准制定现状；并搜集商用电热蒸饭柜产品检测报告、产品说明书等技术文件，为确定商用电热蒸饭柜技术指标提供依据。

### 第三阶段：2018年8月下旬，现场调研

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”进行研讨。

**第四阶段：**2018年9-2019年4月，标准编制，形成标准草案

9月21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电热组标准研讨会，电热组标准建设小组成员单位负责人出席了此次会议。会上明确了《商用电热蒸饭柜》起草单位的职责、分工和进度安排，讨论了标准框架和主要内容。会后，经过标准编制和多次会议讨论，最终形成标准征求意见稿。

### **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，与国家及我省团体标准管理政策相一致。

**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 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：  
通用要求

GB 4706.34 家用和类似用途电器的安全 商用电强制  
对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求

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 11678 食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准

GB 16798 食品机械安全卫生

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

SB/T 10697 商用电汽两用蒸饭柜

## 五、标准主要内容

本标准规定了商用电热蒸饭柜的技术要求、试验方法、

检验规则以及标志、包装、运输和贮存。主要从技术要求和试验方法上在现有行业标准的基础上进行了提升。具体如下：

## 1、技术要求

本部分规定了商用电热蒸饭柜的一般要求、使用条件、性能要求、外观要求、尺寸偏差、安全要求等内容。在现有行业标准的基础上做出以下提升：

序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
1	使用环境温度	4.2 工作条件 环境温度 5℃~40℃；	5.2 工作条件 环境温度 - 10℃~60℃；
2	整体尺寸偏差	无。	5.4.1 蒸柜实际尺寸与标示尺寸相符，柜体整体长宽高的允许偏差应在±5%以内。 5.4.2 蒸柜主要外表面平面度应为每米长度不超过 5 mm。
3	升温时间	无。	5.5.2 升温时间 空载时，蒸柜箱体内水温由室温（20℃±2℃）升至 100℃的时间应不超过 20 min。
4	电源适应性	无。	5.5.5 电源适应性 电源电压在额定值的±10℃范围内，蒸柜无需调整而能正常工作。
5	热效率	无。	5.5.6 热效率 炉灶热效率应达到 70%±10%。
6	安全保护装置	无。	5.7.3 蒸柜应装有防烫伤溢水阀。 5.7.4 蒸柜应设有电热管缺水保护器，当缺水时，应能及时切断电热管加热电源。缺水保护器应

序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
			为自动复位型。 5.7.5 蒸柜应装有漏电断路器。

## 2、试验方法

本部分规定了商用电热蒸饭柜的性能、卫生、安全等要求的试验方法、仪器仪表等。在现有行业标准的基础上主要做出以下提升或修改：

序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
1	仪器仪表		6.1 仪器仪表 检验所用的各种仪器、仪表应经过检定，并在规定的有效期内使用。型式试验所用电工仪表精度应至少为 0.5 级，出厂检验所用仪表精度应至少为 1.5 级。
2	整体尺寸偏差	无。	6.3 尺寸偏差 6.3.1 柜体整体长宽高和钣金件的尺寸偏差应用标准的游标卡尺或卷尺进行测量。 6.3.2 柜体主要外表面平面度应用有效刻度长度 1000 mm 的钢直尺，侧面靠在柜体表面上，用塞尺检验其间隙。
3	升温时间	无。	6.4.3 升温时间 在室温下，蒸柜在空载状态下，将温度计的感温元件置于中心位置，接通蒸柜电源，用计时器测定蒸柜中心温度由室温（20℃±2℃）升至 100℃所需要的时间。



序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
4	电源适应性	无。	6.4.6 电源适应性 对蒸柜分别施加额定值的±10℃电压，观察蒸柜能否正常工作。
5	热效率	无。	6.4.7 热效率 炉灶热效率应按照 GB/T 10820 的要求进行试验。
6	安全保护装置	无。	6.6.2 防烫伤标识、防烫伤溢水阀、缺水保护器和漏电断路器采用目测视检。

### 3、检验规则

本部分规定了商用电热蒸饭柜检验的一般规则、出厂检验、型式检验等内容。在现有行业标准的基础上主要做出以下提升或修改：

序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
1	型式试验	凡有下列情况之一时，必须进行型式试验： a) 新、老产品转厂，进行试制定型鉴定时； b) 产品长期停产，再次恢复生产时； c) 出厂检验与上次型式试验有较大差异时； d) 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； e) 国家质量监督机构提出进行型式试验要求时；	凡有下列情况之一时，必须进行型式试验： a) 新、老产品转厂，进行试制定型鉴定时； b) 产品长期停产，再次恢复生产时； c) 出厂检验与上次型式试验有较大差异时； d) 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； e) 国家质量监督机构提出进行型式试验要求时； f) 产品连续生产时，每年至少进行 1 次型式检验。

### 4、标志、包装、运输和贮存

本部分规定了商用电热蒸饭柜的标志、包装、运输和贮

存等内容。在现有行业标准的基础上主要做出以下提升或修改：

序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
1	包装标志	7.1.2 包装标志应符合 SB/T 231-2007 中 3.2 的要求。	<p>8.1.2 包装箱应有如下标志：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 8.1.1 全部内容；</li> <li>b) 数量；</li> <li>c) 毛重和净重 (kg) ；</li> <li>d) 箱体外形尺寸：长×宽×高 (cm × cm × cm) ；</li> <li>e) 堆码极限；</li> <li>f) 易碎标志；</li> <li>i) 严禁倒置标志。</li> </ul> <p>8.1.3 合格证应有如下标志：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 生产厂名、地址；</li> <li>b) 检验日期；</li> <li>c) 检验员代号。</li> </ul> <p>8.1.4 使用说明书应标注如下内容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 产品名称、型号、规格包装；</li> <li>b) 生产厂名、地址；</li> <li>c) 商标；</li> <li>d) 产品的主要性能或技术参数；</li> <li>e) 售后运输、贮存条件；</li> <li>f) 安放、组装说明；</li> <li>g) 使用方法、注意事项；</li> <li>h) 售后服务。</li> </ul>

序号	技术提升要点	SB/T 10697—2012 的要求	《商用电热蒸饭柜》团体标准技术提升
2	堆垛	7.4.2 堆垛不应超过三层。	8.4.2 堆垛应符合包装箱上对堆码极限的要求。

## 六、国内外现行相关法律、法规和标准情况

本标准为自愿采用性标准，与现行法律、法规保持一致。

## 七、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

## 八、贯彻实施标准的要求、措施等建议

组织标准宣贯培训；根据行业特点，制定标准推广实施策略与计划，如将团体标准用于集体商标的申请和认证。

## 九、其他应当说明的事项

无。

标准起草工作组

2019年4月