



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 37597—2019/IEC 60619:1993

---

## 电动食品加工器具 性能测试方法

Electrically operated food preparation appliances—Methods for  
measuring the performance

(IEC 60619:1993, IDT)

2019-06-04 发布

2020-01-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	V
1 范围和对象 .....	1
1.1 范围 .....	1
1.2 范围以外的方面 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 用于定义功能的术语 .....	1
3.2 用于定义主要器具种类的术语 .....	2
3.3 用于定义使用方便性的术语 .....	3
4 测试内容列表 .....	3
5 试验的一般条件 .....	3
5.1 总则 .....	4
5.2 电源 .....	4
5.3 环境温度 .....	4
5.4 手持式器具的运动 .....	4
5.5 混料盆的类型 .....	4
5.6 原料 .....	4
5.7 预测试 .....	4
5.8 烘烤温度 .....	4
6 搅打 .....	4
6.1 原料 .....	4
6.2 步骤 .....	5
6.3 比容 .....	5
6.4 结果 .....	5
7 打奶油 .....	5
7.1 原料 .....	5
7.2 步骤 .....	5
7.3 比容的测量 .....	5
7.4 结果 .....	5
8 敲打 .....	6
8.1 原料 .....	6
8.2 步骤 .....	6
8.3 结果 .....	6
9 浓稠搅拌 .....	7
9.1 原料 .....	7

9.2	步骤	7
9.3	结果	7
10	搅拌	8
10.1	原料	8
10.2	步骤	8
10.3	结果	8
11	揉和	8
11.1	原料	8
11.2	步骤	8
11.3	结果	9
12	调配/制菜泥	9
12.1	原料	9
12.2	步骤	9
12.3	结果	9
13	乳化	10
13.1	原料	10
13.2	步骤	10
13.3	结果	10
14	切碎	10
14.1	绞肉	10
14.2	碎洋葱	11
14.3	碎杏仁	11
15	切片	12
15.1	切胡萝卜片	12
15.2	切黄瓜片	12
15.3	切大葱片	13
16	切丝	13
16.1	切胡萝卜丝	13
16.2	切奶酪丝	14
17	切薯条	14
17.1	原料	14
17.2	步骤	15
17.3	结果	15
18	榨汁	15
18.1	原料	15
18.2	步骤	15
18.3	结果	16
19	提取柑橘汁	16
19.1	原料	16
19.2	步骤	16

19.3	提取器效率	16
19.4	过滤器效率	16
19.5	结果	17
20	研磨咖啡	17
20.1	原料	17
20.2	步骤	17
20.3	结果	17
21	飞溅和溢出	18
21.1	原料	18
21.2	步骤	18
21.3	结果	18
22	清洁效率和清洁时间	18
22.1	空章	18
22.2	步骤	18
22.3	结果	18
附录 A (规范性附录)	本标准打算使用的原料	22
附录 B (资料性附录)	提供给销售点的信息	23

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 IEC 60619:1993(Ed2.0)+A1:1995+A2:2004《电动食品加工器具性能测试方法》。

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这些专利的责任。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国家用电器标准化技术委员会(SAC/TC 46)归口。

本标准起草单位:杭州九阳欧南多小家电有限公司、广东美的生活电器制造有限公司、深圳市联创三金电器有限公司、中国家用电器研究院、浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司、广东新宝电器股份有限公司、广东天际电器股份有限公司、青岛海尔成套家电服务有限公司、江门市竞晖电器实业有限公司、武汉产品质量监督检验所。

本标准主要起草人:马德军、徐月华、韩翰、刘振宇、陈伟、孟城城、陈光华、吕全彬、陈先鄂、陈智勇、陆伟、刘开、孙作斌。

# 电动食品加工器具 性能测试方法

## 1 范围和对象

### 1.1 范围

本标准适用于家用电动食品加工器具。

本标准的目的是规定和明确测试家用电动食品加工器具能够执行的功能的测试方法,这关乎用户的利益,同时本标准对测试结果的评估提供指导方针。

考虑到由于时间的变化、测试材料的来源和原料以及测试员主观判断带来的低准确性和低可重复性,所述测试方法更切实地适用于对若干器具,在几乎相同的时间,由相同的测试员,用相同的工具,在同一实验室进行的比对试验,而不是在不同实验室测试单个器具。

由于给出的烤箱的类型或尺寸没有定义,且由于若干测试需要对最终的产品进行烘烤来测定体积,预期使用的烤箱不同可能会带来结果的变化,因此,所有的比对试验应使用同一烤箱。

### 1.2 范围以外的方面

本标准不涉及安全。

本标准不适用于专为商用或工业用途而设计的器具。

请注意相同的结果有时可能是由不同的功能得出。

## 2 规范性引用文件

空章

注:其他包含规范性引用文件的章节将在以后建立。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 用于定义功能的术语

#### 3.1.1

**搅打 whisking**

将空气混入蛋清以增加体积。

#### 3.1.2

**打奶油 whipping cream**

将空气混入奶油以增加体积。

#### 3.1.3

**敲打 beating**

搅拌并混入空气(比如:蛋糕糊)。