

ICS 23.160
J 78
备案号: 21283—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10430—2007

食品冷冻真空干燥设备 间歇式

Batch type food freeze-drying plant

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品结构和标记	2
5 要求	2
6 试验	3
7 检验规则	6
8 标志、使用说明书、包装、运输、贮存	7
附录 A (资料性附录) 典型物料性能	8

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、沈阳航天新阳速冻设备制造有限公司。

本标准主要起草人：尚增山、于洋、顾增泉、朱永祺、朱卫华、付大军。

食品冷冻真空干燥设备 间歇式

1 范围

本标准规定了间歇式食品冷冻真空干燥设备的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、使用说明书、包装、运输、贮存。

本标准适用于间歇式食品冷冻真空干燥设备的生产和验收。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过在本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 150 钢制压力容器

GB 151 管壳式换热器

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 9969.1 工业产品使用说明书 总则

GB/T 13306 标牌

GB/T 14769—1993 食品水分的测定方法

GB 16798—1997 食品机械安全卫生

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品冷冻真空干燥设备 food freeze-drying plant

将按工艺要求冻结的食品，在真空条件下通过冰晶升华并干燥到含水率小于5%的食品干燥设备。

3.2

有效干燥面积 effective drying area

设备有效盛料面积的总和。

3.3

极限脱水速率 ultimate sublimation rate

单位时间内每平方米有效干燥面积上，以纯冰为对象设备能去除的水的最大质量。

3.4

极限脱水量 ultimate sublimation capacity

每平方米有效干燥面积上，以纯冰为对象设备在一个干燥周期中能去除的水的最大质量。

3.5

成品率 finished product rate

在设备正常运行条件下，从每次冻干产品中检除未达到干燥要求的及过烧等不合格品后，合格的质量与冻干后产品总质量之比。

3.6

极限真空度 ultimate degree of vacuum

设备空载抽空，所能达到的最低稳定的绝对压力值。