

ICS 67.260
X 99
备案号: 25143—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10497—2008

畜禽屠宰加工设备 切割机

Meat and poultry processing equipment—Meat segment saw

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心、常熟市屠宰成套设备厂有限公司负责起草。

本标准主要起草人：陆文胜、吴潮生、张涛、张屹、杨晓燕、张新玲、胡新颖。

畜禽屠宰加工设备 切割机

1 范围

本标准规定了片猪肉分割加工设备中各种切割机产品的型式、基本参数、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于屠宰企业进行片猪肉分割加工中,对片猪肉进行分段切割的专用设备。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过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。凡是不标注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 16798—1997 食品机械安全卫生

SB/T 10456—2008 畜禽屠宰加工设备通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

肉损耗 meat loss

正常操作下,切割毛猪体重 $100\text{ kg} \pm 2.5\text{ kg}$ 的片猪肉正中横向分段时损耗的肉量。

3.2

切割边缘熟化 cut edge denaturation

切割过程中的锯片与肉的摩擦发热,导致切割边缘肉质熟化变性。

4 型式及基本参数

4.1 型式

切割机根据切割锯的类型分为带式切割机和圆盘式切割机,圆盘式切割机根据齿刃的分布,又分为全齿圆盘式切割机和间齿圆盘式切割机。

4.2 基本参数

4.2.1 带式切割机基本参数见表 1。

表 1 带式切割机

项目	单位	数值	项目	单位	数值
带速	m/s	19~23	肉损耗	g	≤200
锯条厚度	mm	≤0.6	切割边缘熟化	无熟化现象	

4.2.2 全齿圆盘式切割机基本参数见表 2。

表 2 全齿圆盘式切割机

项目	单位	数值	项目	单位	数值
全齿锯转速	r/min	1 000~1 400	肉损耗	g	≤300
圆盘直径	mm	550~700	切割边缘熟化	无熟化现象	
锯片厚度	mm	<4			