

ICS 67.260
X 99
备案号: 33180—2011



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10603—2011

牛胴体劈半锯

Splitting saw for cattle carcass

2011-07-07 发布

2011-11-01 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 基本参数	1
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标志、包装、运输和贮存	3

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由商务部流通产业促进中心、济宁兴隆食品机械制造有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王向宏、胡全福、金社胜、胡新颖、方芳、李欢。

牛胴体劈半锯

1 范围

本标准规定了牛胴体劈半锯的基本参数、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于肉牛屠宰加工中手持式牛胴体劈半锯。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5226.1 机械电气安全 机械电气设备 第1部分:通用技术条件

GB/T 13306 标牌

SB/T 222 食品机械通用技术条件 基本技术要求

SB/T 223 食品机械通用技术条件 机械加工技术要求

SB/T 224 食品机械通用技术条件 装配技术要求

SB/T 225 食品机械通用技术条件 铸件技术要求

SB/T 226 食品机械通用技术条件 焊接、铆接件技术要求

SB/T 227 食品机械通用技术条件 电气装置技术要求

SB/T 229 食品机械通用技术条件 产品包装技术要求

SB/T 10456 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文件。

3.1

骨肉损耗 loss of bone and flesh

牛胴体劈半过程中产生的骨、肉屑的量。

3.2

切割边缘熟化 cut edge denaturation

牛胴体劈半过程中切割边缘肉质熟化。

3.3

劈半 splitting

将胴体沿对称中心线分割成两部分。

4 基本参数

劈半锯基本参数见表1。