

ICS 67.260
X 99
备案号: 51536—2015

JB

中华人民共和国机械行业标准

JB/T 12346—2015

饺子机

Dumpling-making machine

2015-10-10 发布

2016-03-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布



目 次

| | |
|--------------------|----|
| 前言..... | II |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 术语和定义..... | 1 |
| 4 产品分类..... | 2 |
| 5 技术要求..... | 3 |
| 6 试验方法..... | 4 |
| 7 检验规则..... | 6 |
| 8 标志、包装、运输和贮存..... | 7 |
| 表 1 饺子机基本参数..... | 3 |

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国机械工业联合会提出。

本标准由机械工业食品机械标准化技术委员会（CMIF/TC14）归口。

本标准起草单位：河北晓进机械制造股份有限公司、哈尔滨金美乐商业机械有限公司、中国包装和食品机械有限公司、中国食品和包装机械工业协会肉类加工机械专业委员会。

本标准主要起草人：张洪彬、吕志鯤、王国扣、吴建国、李静萍、郎庆军。

本标准为首次发布。

饺子机

1 范围

本标准规定了饺子机的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于将面带或面团压制饺子皮并与馅料包合成饺子的饺子机。

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/T 1720 漆膜附着力测定法
- GB 2894 安全标志及其使用导则
- GB/T 3768 声学 声压法测定噪声源声功率级 反射面上方采用包络测量表面的简易法
- GB 4208 外壳防护等级（IP 代码）
- GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第 1 部分 通用要求
- GB/T 5048 防潮包装
- 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 7311 包装机械分类与型号编制方法
- GB/T 7932 气动系统通用技术条件
- GB/T 13306 标牌
- GB/T 13384 机电产品包装通用技术条件
- GB 15179 食品机械润滑脂
- GB 16798 食品机械安全卫生
- GB 19891 机械安全 机械设计的卫生要求
- JB 7233 包装机械安全要求
- 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 226 食品机械通用技术条件 焊接、铆接件技术要求
- SB/T 229 食品机械通用技术条件 产品包装技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饺子机 **dumpling-making machine**

将面带或面团压制饺子皮并与馅料包合成饺子的机器。

3.2

面带 flour tape

由面团压制成的适宜宽度和厚度的条形面皮。

3.3

面团 paste

水与面粉及辅料的混合体。

3.4

面水比 the proportion between flour and water

和好的面团中面粉（及辅料）与水的质量比。

3.5

面馅比 the proportion between dough and stuff

成品饺子中面皮与馅料的质量比。

3.6

死区 dead space

清洗介质或清洗物不能达到的区域。在清洗过程中，产品、清洗剂、消毒剂或污物可能陷入、存留其中或不能被完全清除的区域。

[GB 19891—2005, 定义 3.9]

3.7

平均无故障工作时间 mean time between failures

MTBF

饺子机相邻两次故障之间工作时间的平均值，即饺子机在总的使用阶段累计工作时间与故障次数的比值，单位为小时（h）。

3.8

生产能力 production capacity

在单位时间内，包制饺子的最多个数，单位为个每小时（个/h）。

3.9

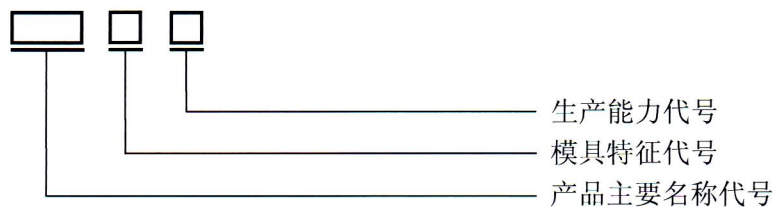
故障 fault

产品不能执行预定功能的状态（预防性维护除外）。

4 产品分类

4.1 型号

饺子机型号的编制形式应符合 GB/T 7311 的规定。其中，产品主要名称代号用“饺子（机）”拼音的首字母“JZ”居首表示；产品辅助名称代号为模具特征代号，居第二位表示。其型号编制形式如下：



示例：



4.2 型式

饺子机按模具型式分为对辊式 (D) 和开合式 (K)。

4.3 基本参数

饺子机的基本参数见表 1。

表 1 饺子机基本参数

| 名称 | 参数 |
|--------------|-------------------|
| 生产能力 个/h | 2 000~27 000 |
| 破损率 % | ≤2 |
| 单个质量 g | 3~30 |
| 单个质量偏差 % | ±5 (含) 以内 |
| 面馅比 | (0.8:1.2) ~ (1:1) |
| 面水比 | (1:0.4) ~ (1:0.5) |
| 面皮最高温度 °C | ≤40 |
| 气源压力 MPa | 0.6 |
| 正常工作噪声 dB(A) | ≤85 |
| 平均无故障工作时间 h | ≥600 |
| 轴承温升 °C | ≤35 |
| 轴承温度 °C | ≤75 |

5 技术要求

5.1 一般要求

- 5.1.1 饺子机应符合本标准的规定, 并按经规定程序批准的图样及技术文件制造。
- 5.1.2 饺子机运行应平稳, 运动零部件动作应灵敏、协调、准确, 无卡阻和异常声响。
- 5.1.3 饺子机材料的选择和设备结构的安全卫生应符合 GB 16798 和 GB 19891 的规定。
- 5.1.4 饺子机基本技术要求应符合 SB/T 222 的规定, 具有足够的强度、刚度及使用稳定性。
- 5.1.5 饺子机的零部件按 SB/T 223 的规定制造。
- 5.1.6 饺子机装配技术要求应符合 SB/T 224 的规定, 运动部件应灵活, 无卡滞现象。
- 5.1.7 饺子机焊接技术要求应符合 SB/T 226 的规定, 焊接部位应牢固、可靠、平滑, 食品区焊接所用的焊条、焊丝材质应与基体材质一致。
- 5.1.8 饺子机各零部件的连接应密封可靠, 无渗漏现象; 各润滑部位应润滑可靠, 不应有漏油现象。润滑油应符合 GB 15179 的规定。
- 5.1.9 饺子机的零部件应拆卸、安装方便, 便于清洗。
- 5.1.10 饺子机所用的原材料、外购配套零部件应符合使用要求, 应有生产厂的质量合格证明书。否则应按产品相关标准验收合格后, 方可投入使用。

5.2 外观质量要求

- 5.2.1 饺子机的外表面应清洁、光滑, 不应有明显的机械损伤, 不应有能对人体造成伤害的尖角及棱边。
- 5.2.2 饺子机漆膜应光滑细密、色泽均匀, 不得有斑点、针孔、气泡和脱落等缺陷, 漆膜附着力应符合 GB/T 1720 中 4 级的规定。

5.2.3 与食品原料直接接触的饺子机零部件表面应光滑，无死区，便于清洗。

5.3 气动技术要求

5.3.1 饺子机气动系统应符合 GB/T 7932 的规定。

5.3.2 饺子机气动系统气路连接应密闭，无漏气现象；气动执行机构应动作正确，安全保护应可靠。

5.4 电气安全要求

5.4.1 饺子机电路控制系统应安全可靠、动作准确，各电器线路接头应连接牢固并加以编号，导线不应裸露。操作按钮应可靠，并有急停按钮，指示灯显示应正常，特别应防漏电。

5.4.2 除应满足 5.4.1 的要求外，其安全性能还应符合下列规定：

- a) 接地：饺子机应有可靠的接地装置，并有明显的接地标志。接地端子与接地金属部件之间的连接应具有低电阻，其电阻值不应超过 $0.1\ \Omega$ 。
- b) 绝缘电阻：饺子机动力电路导线和保护联结电路间施加 DC500 V 时测得的绝缘电阻应不小于 $1\ M\Omega$ 。
- c) 耐电压强度：饺子机最大试验电压取两倍的电气设备额定电源电压值和 $1\ 000\ V$ 中的较大者。动力电路导线和保护联结电路间施加最大试验电压并保持近似 1 s 时间，不应出现击穿、放电现象。

5.5 安全防护要求

5.5.1 饺子机的安全防护应符合 JB 7233 的规定。

5.5.2 饺子机操作盘安全防护应符合 GB 4208 的规定，防护等级不低于 IP 65 的要求。

5.5.3 饺子机出现异常状况时应能报警并立即停止运行。

5.5.4 饺子机上应有清晰的安全警示标志。安全标志应符合 GB 2894 的规定。

5.5.5 饺子机易脱落的零部件应有防松装置，各零件及螺栓、螺母等紧固件应可靠固定，不应因振动而松动和脱落。

6 试验方法

6.1 试验条件

6.1.1 试验环境温度 $5^{\circ}\text{C} \sim 35^{\circ}\text{C}$ 。

6.1.2 试验相对湿度 $\leq 85\%$ 。

6.1.3 海拔不超过 $1\ 000\ \text{m}$ 。

6.1.4 试验物料为面带（或面团）和馅料；面团面水比应符合表 1 的规定。

6.2 外观质量检查

用目测和手感检查饺子机的外观质量，应符合 5.2 的规定。

6.3 装配情况检查

按 SB/T 224 的规定检查饺子机的装配情况，应符合 5.1.6 的规定。

6.4 空运转试验

每台饺子机装配完成后，机械部分均应做空运转试验，连续运行时间不少于 $30\ \text{min}$ ，检查饺子机性能，应符合 5.1.2 和 5.4.1 的规定。

6.5 材质检查

检查饺子机的材质报告及质量合格证明书，应符合 5.1.10 的规定。

6.6 生产能力检查

饺子机正常生产后，测定 1 min 所包含饺子的个数，计算其生产能力，应符合表 1 的规定。

6.7 破损率检查

饺子机正常生产后，任取三组，每组取 100 个饺子进行检查，查看饺子有无破损。三组中破损率最高一组的破损率应符合表 1 的规定。

6.8 单个质量检查

饺子机正常生产后，随机抽取 30 个饺子，用精度不低于 0.5 g 的电子秤，称其质量取平均值，应符合表 1 的规定。

6.9 单个质量偏差检查

取 6.8 中实测出饺子质量的最大值、最小值，按公式 (1) 计算单个质量偏差：

$$T_n = \frac{q_n - q_k}{q_k} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

T_n ——饺子单个质量偏差，%；

q_n ——实测饺子质量的最大值或最小值，单位为克 (g)；

q_k ——饺子平均质量，单位为克 (g)。

6.10 面馅比检查

饺子机正常生产后，先调节面皮质量，单个面皮质量设定为 m ，用精度不低于 0.5 g 的电子秤称其质量，然后添加馅料，调节并称量整个饺子质量。达到要求后，选取 30 个饺子，质量分别为 m_1 、 m_2 、 \dots 、 m_{30} ，面馅比按公式 (2) 计算：

$$R = m / \frac{(m_1 + m_2 + \dots + m_{30}) - 30m}{30} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

R ——面馅比；

m ——设定的单个面皮质量，单位为克 (g)；

m_1 、 m_2 、 \dots 、 m_{30} ——所取 30 个饺子的质量，单位为克 (g)。

6.11 面皮最高温度测量

饺子机正常生产过程中，用红外测温仪在最后出面带处反复检测（面带不能反复使用），待温度停止上升为止，确定面皮最高温度值，应符合表 1 的规定。

6.12 气动系统检查

按 GB/T 7932 的规定检查饺子机的气动系统，应符合 5.3 的规定。

6.13 工作噪声测量

在连续工作过程中,饺子机的噪声按 GB/T 3768 规定的方法进行测量,其噪声值应符合表 1 的规定。

6.14 平均无故障工作时间试验

饺子机平均无故障工作时间 $MTBF$ 按公式 (3) 计算,计算结果应符合表 1 的规定。

$$MTBF=t/N_f(t) \dots \dots \dots (3)$$

式中:

t ——饺子机的工作时间,单位为小时 (h);

$N_f(t)$ ——饺子机在工作时间内的故障次数,单位为次。

6.15 电气安全试验

6.15.1 接地装置测量

按 GB 4706.1 的规定测量饺子机的接地装置,应符合 5.4.2a) 的规定。

6.15.2 绝缘电阻测量

用绝缘电阻表 (兆欧表) 按 GB 5226.1 的规定测量饺子机的绝缘电阻,应符合 5.4.2b) 的规定。

6.15.3 耐电压强度试验

按 GB 5226.1 的规定做饺子机的耐电压强度试验,应符合 5.4.2c) 的规定。

6.16 安全防护检查

用目测检查饺子机的安全防护,应符合 5.5 的规定。

7 检验规则

7.1 总则

饺子机应经过制造厂检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目:每台饺子机均应进行出厂检验,检验项目为外观、材质、焊接、装配、标牌、技术文件、空运转性能、电气安全和安全防护。

7.3.2 判定规则:出厂检验如有不合格项允许修整后复验,复验仍不合格则判定该产品不合格。

7.4 型式检验

7.4.1 有下列情况之一时,应进行饺子机型式检验:

- 正式生产后,如结构、材料、工艺有较大改变,可能影响产品性能;
- 停产一年以上再投产;
- 新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定;
- 国家质量监督部门提出进行型式检验的要求;

- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 正常生产时间满一年。

7.4.2 抽样及判定规则：从出厂检验合格的饺子机中随机抽样，每次抽样 2 台。检验项目为本标准要求中的全部项目，全部项目合格则判型式检验合格；如有不合格项，应加倍抽样，对不合格项进行复检，复检再不合格，则型式检验不合格，其中安全性能不允许复检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

标牌应固定在饺子机的明显位置，标牌的技术要求应符合 GB/T 13306 的规定。除标示安全警示外，还应标示下列内容：

- 制造企业名称或商标；
- 产品名称、型号；
- 制造日期、出厂编号；
- 主要技术参数；
- 产品执行标准编号。

8.2 包装

8.2.1 饺子机的包装应符合 GB/T 13384、SB/T 229 的规定。

8.2.2 饺子机外包装上除应有 8.1 规定的标志外，还应标注有“小心轻放”“向上”“防潮”等储运标志，并符合 GB/T 191 的规定。

8.2.3 饺子机包装时应罩上塑料薄膜后装入包装内，饺子机及配件应牢固固定，符合运输装卸的要求。

8.2.4 饺子机包装应有可靠的防潮、防雨措施，并符合 GB/T 5048 的规定。

8.2.5 饺子机包装内应有装箱单、产品合格证、产品使用说明书、必要的随机备件及工具。

8.3 运输

8.3.1 饺子机运输时应小心轻放，严禁雨淋。

8.3.2 饺子机搬运时严禁碰撞，不应损坏产品。

8.3.3 将饺子机按其包装上的指定朝向置于运输工具上。

8.4 贮存

8.4.1 饺子机应贮存在通风、清洁、阴凉、干燥的场所，远离热源和污染源，严禁与有害物品混放。

8.4.2 在正常储运条件下，自出厂之日起应保证饺子机在 12 个月内不致因包装不良引起锈蚀、霉损等。

中 华 人 民 共 和 国
机 械 行 业 标 准
饺 子 机

JB/T 12346—2015

*

机械工业出版社出版发行
北京市百万庄大街 22 号
邮政编码：100037

*

210mm×297mm·0.75 印张·19 千字

2016 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

定价：15.00 元

*

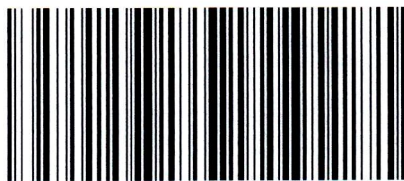
书号：15111·13160

网址：<http://www.cmpbook.com>

编辑部电话：(010) 88379778

直销中心电话：(010) 88379693

封面无防伪标均为盗版



JB/T 12346—2015

版权专有 侵权必究