

ICS 67.260
CCS X 90



中华人民共和国国家标准

GB/T 20978—2021

代替 GB/T 20978—2007

软冰淇淋机质量要求

Quality requirement for soft ice cream serving-machine

2021-11-26 发布

2022-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类和命名	2
5 技术要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	4
8 标志、包装、运输、贮存.....	6
附录 A (规范性) 分类和命名	8
附录 B (规范性) 性能试验条件	9
附录 C (规范性) 性能试验方法	12
附录 D (资料性) 软冰淇淋专用取样器	15

前 言

本文件是食品质量推荐性国家标准。

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 20978—2007《软冰淇淋机》，与 GB/T 20978—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“膨化泵”(见 3.4)；
- 增加了“预冷保鲜功能及料槽搅拌装置”(见 5.2.3)；
- 增加了“巴氏杀菌装置”(见 5.2.4)；
- 更改了“分类和命名”为“附录 A(规范性)”(见附录 A, 2006 年版的第 4 章)；
- 表 1 中膨胀率指标分为两类“简易膨化管”及“专用膨化泵”(见表 1)；
- 更改了“试验条件”为“附录 B(规范性)”(见附录 B, 2006 年版的 6.1)；
- 更改了“性能试验”为“附录 C(规范性)”(见附录 C, 2006 年版的 6.2)。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国冷冻饮品标准化技术委员会(SAC/TC 497)归口。

本文件起草单位：深圳市海川实业股份有限公司、深圳泰科制冷设备有限公司、中国商业联合会、黄石东贝制冷有限公司、深圳海川生态食品科技有限公司、广州市广绅电器制造有限公司、广东海川科技有限公司。

本文件主要起草人：何唯平、靳晓蕾、郑小宇、熊雨、邓承武、王新兵、何子豪、罗艳武、张晨。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- GB/T 20978—2007。

软冰淇淋机质量要求

1 范围

本文件规定了软冰淇淋机相关的术语和定义、分类和命名、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于软冰淇淋机和额定产量在 100 L/h 及以下的现场制作、现场销售软冰淇淋的商业用软冰淇淋机。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1019 家用和类似用途电器包装通则

GB/T 2423.17 电工电子产品环境试验 第 2 部分：试验方法 试验 Ka：盐雾

GB/T 3785.1 电声学 声级计 第 1 部分：规范

GB/T 4214.1 家用和类似用途电器噪声测试方法 通用要求

GB 4706.13 家用和类似用途电器的安全 制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求

GB/T 9237 制冷系统及热泵 安全与环境要求

GB/T 12325 电能质量 供电电压偏差

GB/T 13306 标牌

GB 17625.1 电磁兼容 限值 谐波电流发射限值(设备每相输入电流 ≤ 16 A)

GB/T 17625.2 电磁兼容 限值 对每相额定电流 ≤ 16 A 且无条件接入的设备在公用低压供电系统中产生的电压变化、电压波动和闪烁的限制

餐饮服务食品安全监督管理办法(卫生部令第 71 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

软冰淇淋机 soft ice cream serving-machine

将软冰淇淋浆料经过搅拌与洁净空气混合和凝冻等加工工序，制成现场直接销售和食用的软冰淇淋的设备。