

JB

ICS 67.260
X 99
备案号: 51550—2015

中华人民共和国机械行业标准

JB/T 12360—2015

JB/T 12360—2015

肉类加工机械 香肠剪切机

Meat processing machinery—Sausage shearing machine

中华人民共和国
机械行业标准
肉类加工机械 香肠剪切机

JB/T 12360—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 • 17 千字

2016 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

定价: 15.00 元

*

书号: 15111 • 13174

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

2015-10-10 发布

2016-03-01 实施



JB/T 12360-2015

版权专有 侵权必究

中华人民共和国工业和信息化部 发布

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

标牌应固定在剪切机的明显位置, 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 剪切机的包装应符合 GB/T 13384、SB/T 229 的规定。

8.2.2 剪切机外包装上除应有 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 剪切机应有可靠的包装, 包装型式应符合运输装卸的要求。

8.2.4 剪切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 剪切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 剪切机运输时应小心轻放, 严禁雨淋。

8.3.2 剪切机搬运时严禁碰撞, 不应损坏产品。

8.3.3 将剪切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 剪切机应贮存在通风、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剪切机在 12 个月内不致因包装不良引起锈蚀、霉损等。

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
4.1 型号	2
4.2 型式	2
4.3 基本参数	2
5 技术要求	3
5.1 一般要求	3
5.2 外观质量要求	3
5.3 电气安全要求	3
5.4 安全防护要求	3
6 试验方法	4
6.1 试验条件	4
6.2 外观质量检查	4
6.3 材质检查	4
6.4 空运转试验	4
6.5 焊接部位检查	4
6.6 装配情况检查	4
6.7 电气安全试验	4
6.8 安全防护检查	4
6.9 工作噪声测量	5
6.10 平均无故障工作时间试验	5
6.11 剪切速度检查	5
6.12 剪切成品率检查	5
7 检验规则	5
7.1 总则	5
7.2 检验分类	5
7.3 出厂检验	5
7.4 型式检验	5
8 标志、包装、运输和贮存	6
8.1 标志	6
8.2 包装	6
8.3 运输	6
8.4 贮存	6

表 1 剪切机基本参数 3

