

ICS 97.040.20
Q 75
备案号:25511—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10515—2008

SB/T 10515—2008

微波炉蒸功能要求

Requirement for the steaming function with microwave oven

中华人民共和国国内贸易
行业标准
微波炉蒸功能要求
SB/T 10515—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

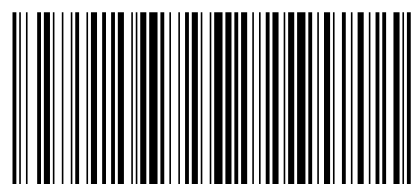
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2009年4月第一版 2009年4月第一次印刷

*

书号:155066·2-19606 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



SB/T 10515-2008

2008-12-29 发布

2009-08-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

可依据不同功率的微波炉调整相应的烹调时间进行重复试验,评价结果。

B.2.3.2 普通微波炉的烹调

把青椒洗净掰块均匀地摆放入圆形盘内,盖上保鲜膜或盖,并留孔透气,放入微波炉中央,选择微波100%微波火力,调好时间启动即可。烹调时间为3 min~4 min。评价方法同B.2.3.1。

B.3 大黄鱼

此项试验目的是为检测海鲜类食品使用微波炉“蒸”熟后的烹调效果及营养成分保留率。

B.3.1 容器

圆形碟子:

- 高 20 mm±5 mm;
- 外径 210 mm±5 mm。

B.3.2 配料

大黄鱼 100 g(去内脏后净重)。

B.3.3 试验步骤

B.3.3.1 具有蒸功能微波炉的烹调

在室温下进行配料,把大黄鱼去头、去内脏,把处理好的鱼放入圆形盘,然后把圆形盘放蒸锅中盖好盖,再放入微波炉中央,选择微波100%微波火力,调好时间启动即可。

对这类食品的烹调按制造商的说明书进行。如果未提供说明,则将蒸锅放在微波炉的中心,调整微波功率控制器使微波功率满功率(100%)工作,烹调时间为10 min~12 min。

烹调结束后,将圆形盘搁置在微波炉内2 min~3 min后取出,依据鱼的外观、内部组织、营养成分进行综合评价,评估结果应达到表1和表A.1中的要求。

可依据不同功率的微波炉调整相应的烹调时间进行重复试验,评价结果。

B.3.3.2 普通微波炉的烹调

把大黄鱼去头、去内脏洗净切块均匀地摆放入圆形盘内,盖上保鲜膜或盖,并留孔透气,放入微波炉中央,选择微波100%微波火力,调好时间启动即可。烹调时间为2 min~3 min。评价方法同B.3.3.1。

B.4 瘦猪肉

此项试验目的是为检测肉类食品使用微波炉“蒸”熟后的烹调效果及营养成分保留率。

B.4.1 容器

圆形碟子:

- 高 20 mm±5 mm;
- 外径 210 mm±5 mm。

B.4.2 配料

瘦肉 200 g。

B.4.3 试验步骤

B.4.3.1 具有蒸功能微波炉的烹调

在室温下进行配料,把肉切均匀小块放入圆形碟子里再放入圆形蒸锅后放入微波炉中,选择微波100%微波火力,调好时间启动即可。

对这类食品的烹调按制造商的说明书进行。如果未提供说明,则将蒸锅放在微波炉的中心,调整微波功率控制器使微波功率满功率(100%)工作,烹调时间为10 min~15 min。

烹调结束后,将圆形盘搁置在微波炉内2 min~3 min后取出,依据瘦肉的外观、内部组织、营养成分进行综合评价,评估结果应达到表1和表A.1中的要求。

可依据不同功率的微波炉调整相应的烹调时间进行重复试验,评价结果。

前 言

本标准的附录A和附录B均为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位:佛山市顺德区美的微波电器制造有限公司、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人:欧军辉、栾春、李燕、靳晓蕾、刘振宇。

引 言

本标准的发布机构提请注意如下事实,声明符合本标准时,可以使用涉及 4.1、4.2、4.3 条中有关极速微压循环结构、微波屏蔽控流锁水装置、嵌入式阻流密封圈的相关专利。

本标准的发布机构对于专利的范围、有效性和验证资料不提出任何看法。

专利持有人已向本标准的发布机构保证,他愿意同任何申请人在合理和非歧视的条款和条件下,就使用授权许可证进行谈判。在这方面,该专利持有人的声明已在本标准的发布机构备案。有关资料可从以下地址获得:

专利持有人姓名:成都骏元科技发展有限责任公司。

联系人:阎卫中。

附 录 B (资料性附录) 五种食品的试验方法

B.1 馒头

此项试验目的是为检测面食类食品使用微波炉“蒸”熟后的食物营养成分保留率。

B.1.1 容器

圆形盘:

——高 80 mm±5 mm;

——外径 160 mm±5 mm。

B.1.2 配料

200 g 冷冻馒头(10 个,每个约 20 g)。

B.1.3 试验步骤

B.1.3.1 具有蒸功能微波炉的烹调

把馒头均匀地摆放入圆形盘内,然后把圆形盘放蒸锅中再放入微波炉中央,选择微波 100%微波火力,调好时间启动即可。

对这类食品的烹调按制造商的说明书进行。如果未提供说明,则将蒸锅放在微波炉的中心,调整微波功率控制器使微波功率满功率(100%)工作。烹调时间为 10 min~12 min。

烹调结束后,将圆形盘搁置在微波炉内 2 min~3 min 后取出,依据馒头外观、软硬度、营养成分进行综合评价,评估结果应达到表 1 和表 A.1 中的要求。

可依据不同功率的微波炉调整相应的烹调时间进行重复试验,评价结果。

B.1.3.2 普通微波炉的烹调

把馒头均匀地摆放入圆形盘内,盖上保鲜膜或盖,并留孔透气,放入微波炉中央,选择微波 100%微波火力,调好时间启动即可。烹调时间为 1 min~2 min。评价方法同 B.1.3.1。

B.2 青椒

此项试验目的是为检测蔬菜类食品使用微波炉“蒸”熟后的烹调效果及营养成分保留率。

B.2.1 容器

圆形盘:

——高 30 mm±5 mm;

——外径 210 mm±5 mm。

B.2.2 配料

青椒:200 g。

B.2.3 试验步骤

B.2.3.1 具有蒸功能微波炉的烹调

在室温下把青椒洗净掰块放入圆形盘,然后把圆形盘放蒸锅中再放入微波炉中央,选择微波 100%微波火力,调好时间启动即可。

对这类食品的烹调按制造商的说明书进行。如果未提供说明,则将蒸锅放在微波炉的中心调整微波功率控制器使微波功率满功率(100%)工作,烹调时间为 10 min~12 min。

烹调结束后,将圆形盘取出,依据青椒的颜色、内部组织、营养成分进行综合评价,评估结果应达到表 1 和表 A.1 中的要求。