

**SN**

# 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4414.3—2015

---

## 出口食品热加工设备热分布检验规程 第3部分：蒸柜

Temperature distribution inspection procedure for the thermal processing  
equipment of the exporting food—Part 3: Steam cabinet

行业标准信息服务平台

2015-12-04 发布

2016-07-01 实施

---

中华人民共和国 发布  
国家质量监督检验检疫总局

## 前 言

SN/T 4414《出口食品热加工设备热分布检验规程》分为 3 个部分：

- 第 1 部分：蒸汽杀菌锅；
- 第 2 部分：水杀菌锅；
- 第 3 部分：蒸柜。

本部分为 SN/T 4414 的第 3 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分参考美国联邦法规 113 部分对静止蒸汽蒸柜设备和操作规程的要求以及国际热加工专家协会(IFTPS)公布的热分布检测规程进行编制。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分主要起草单位：中国检验检疫科学研究院(国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心)、国家认证认可监督管理委员会、中华人民共和国承德出入境检验检疫局、中华人民共和国汕头出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国福清出入境检验检疫局、中华人民共和国云南出入境检验检疫局、中华人民共和国漳州出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：李莉、王铁龙、罗祎、周雯、李轩、李锋、许江勇、陈江华、彭云霞、范青、吴刚。

行业标准信息平台