

中国
国家
标准
规范

2007年制定



中国国家标准汇编

355

GB 20903~20916

(2007 年制定)

中国标准出版社 编

中国标准出版社编：2007年制定：355：GB 20903~
20916\中国标准出版社编：北京：中国标准出版社，
2008
ISBN 978-7-206-0419-0
I. 中… II. 中… III. 国家标准汇编-中国-2007
IV. T-623.1
中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第101062号

中国标准出版社发行
北京中关村门外三里河北京16号
邮政编码：100045
网址：www.spc.net.cn
电话：088233818 08817248
中国标准出版社北京印刷厂印刷
各地新华书店经销

开本 880×1230 1/16 印张 49.52 字数 1 413 千字
2008年8月第一版 2008年8月第一次印刷

定价 500.00 元

中国标准出版社

北京 010-88233233

ISBN 978-7-206-0419-0



9 787206 041900 >

中国标准出版社

355

GB 20903~20916

(2007年12月)

图书在版编目(CIP)数据

中国国家标准汇编:2007年制定.355:GB 20903~
20916/中国标准出版社编. —北京:中国标准出版社,
2008

ISBN 978-7-5066-4949-0

I. 中… II. 中… III. 国家标准-汇编-中国-2007
IV. T-652.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第101065号

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 46.25 字数 1 413 千字

2008年8月第一版 2008年8月第一次印刷

*

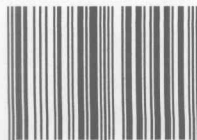
定价 200.00 元

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

ISBN 978-7-5066-4949-0



9 787506 649490 >

出版说明

1. 《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自 1983 年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。本《汇编》在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2. 本《汇编》收入我国正式发布的全部国家标准。各分册中如有顺序号缺号的,除特殊情况注明外,均为作废标准号或空号。

3. 由于本《汇编》的出版时间与新国家标准的发布时间已达到基本同步,我社将在每年出版前一年发布的新制定的国家标准,便于读者及时使用。出版的形式不变,分册号继续顺延。标准的属性以本书目录上标明的为准。

4. 由于标准不断修订,修订信息不能在本《汇编》中得到充分和及时的反映,根据多年来读者的要求,自 1995 年起,在本《汇编》汇集出版前一年发布的新制定的国家标准的同时,新增出版前一年发布的被修订的标准的汇编版本,视篇幅分设若干分册。这些修订标准汇编的正书名、版本形式与《中国国家标准汇编》相同,但不占总的分册号,仅在封面和书脊上注明“20××年修订-1,-2,-3,……”字样,作为本《汇编》的补充。读者配套购买则可收齐前一年制定和修订的全部国家标准。

5. 由于读者需求的变化,自第 201 分册起,仅出版精装本。

6. 2007 年制修订国家标准 1 410 项,全部收入在《中国国家标准汇编》第 352~367 分册和 2007 年修订-1~修订-23 分册中。

本分册为第 355 分册,收入国家标准 GB 20903~20916 的最新版本。

中国标准出版社

2008 年 6 月

目 录

GB/T 20903—2007 调味品分类	1
GB 20904—2007 水平定向钻机 安全操作规程	7
GB 20905—2007 铸造机械 安全要求	13
GB 20906—2007 压铸单元安全技术要求	21
GB/T 20907—2007 城市轨道交通自动售检票系统技术条件	45
GB/T 20908—2007 城市轨道交通接触网检测车通用技术条件	57
GB/T 20909—2007 钢门窗	65
GB/T 20910—2007 热水系统用温度压力安全阀	79
GB/T 20911—2007 锻造用半成品尺寸、形状和质量公差	89
GB 20912—2007 汽车用液化石油气蒸发调压器	95
GB/T 20913—2007 乘用车正面偏置碰撞的乘员保护	103
GB/T 20914.1—2007 冲模 氮气弹簧 第1部分:通用规格	143
GB/T 20914.2—2007 冲模 氮气弹簧 第2部分:附件规格	155
GB/T 20915.1—2007 冲模 弹性体压缩弹簧 第1部分:通用规格	165
GB/T 20915.2—2007 冲模 弹性体压缩弹簧 第2部分:附件规格	173
GB/T 20916—2007 中文办公软件文档格式规范	178



中华人民共和国国家标准

。口由共出界会员委朱赴代品和既会员委朱赴代品GB/T 20903—2007

。后公期食品食51安市世泉省表新,后公国兼51需季,会代品和既国中,立单草品要主那科本

苦当林,林根板,山玩起,就定式,燕白,云新耳,人草就要主那科本

。安博为首那科本



2007-04-05 发布

2007-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

中华人民共和国国家标准

本标准由全国食品工业标准化技术委员会调味品分技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国调味品协会、李锦记集团公司、福建省泉州市安记食品有限公司。

本标准主要起草人：卫祥云、白燕、左宝起、钟冠山、孙胜枚、林肖芳。

本标准首次制定。



调味品分类

1 范围

本标准规定了调味品的术语、定义和产品分类。

本标准适用于调味品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 15091—1994 食品工业基本术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

调味品 condiment

在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的，用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。

注：改写 GB/T 15091—1994，定义 3.15。

4 分类

本标准按照调味品终端产品进行分类：

4.1 食用盐

又称食盐。以氯化钠为主要成分，用于烹调、调味、腌制的盐。按其生产和加工方法可分为精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐。

4.2 食糖

用于调味的糖，一般指用甘蔗或甜菜精制的白砂糖或绵白糖，也包括淀粉糖浆、饴糖、葡萄糖、乳糖等。

4.3 酱油

4.3.1 酿造酱油

以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

4.3.2 配制酱油

以酿造酱油为主体(以全氮计不得少于 50%)，与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。

4.3.3 铁强化酱油

按照标准在酱油中加入一定量的乙二胺四乙酸铁钠(NaFeEDTA)制成的营养强化调味品。

4.4 食醋

4.4.1 酿造食醋

单独或混合使用各种含有淀粉、糖类的物料或酒精，经微生物发酵酿制而成的液体调味品。

4.4.2 配制食醋

以酿造食醋为主要原料(以乙酸计不得低于 50%)，与食用冰乙酸、食品添加剂等混合配制的调味食醋。

4.5 味精

4.5.1 味精(谷氨酸钠 99%)

以淀粉质、糖质为原料,经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵,提取、中和、结晶精制而成的谷氨酸钠含量不小于 99.0%、具有特殊鲜味的白色结晶或粉末。

4.5.2 加盐味精(味素)

在味精(谷氨酸钠 99%)中,定量添加了精制盐且谷氨酸钠含量不低于 80% 的均匀混合物。

4.5.3 增鲜味精

在味精(谷氨酸钠 99%)中,定量添加了核苷酸二钠[5'-鸟苷酸二钠(GMP)、5'-肌苷酸二钠(IMP)或呈味核苷酸二钠(IMP+GMP)]等增鲜剂,且谷氨酸钠含量不低于 97%,其鲜味度超过混合前的味精(谷氨酸钠 99%)。

4.6 芝麻油

又称香油。从油料作物芝麻的种子中制取的植物油,可用于调味的一种油脂。

4.7 酱类

4.7.1 豆酱

以豆类或其副产品为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。包括黄豆酱、蚕豆酱、味噌等。

4.7.2 面酱

以小麦粉为主要原料,经微生物发酵酿制的酱类。

4.7.3 番茄酱

以番茄(西红柿)为原料,添加或不添加食盐、糖和食品添加剂制成的酱类,添加辅料的品种可称为番茄沙司。

4.7.4 辣椒酱

以辣椒为原料,经发酵或不发酵,添加或不添加辅料制成的酱类。

4.7.5 芝麻酱

又称麻酱。以芝麻为原料,经润水、脱壳、焙炒、研磨制成的酱品,有的加入其他辅料。

4.7.6 花生酱

花生果实经脱壳去衣,再经焙炒研磨制成的酱品,有的加入其他辅料。

4.7.7 虾酱

以海虾为主要原料,经盐渍、发酵酶解,配以各种香辛料和其他辅料制成的酱。

4.7.8 芥末酱

以芥菜籽粒或芥菜类植物块茎为原料,制成的酱,具有刺鼻辛辣味。

4.8 豆豉

以大豆为主要原料,经蒸煮、制曲、发酵,酿制而成的呈干态或半干态颗粒状的制品。

4.9 腐乳

以大豆为原料,经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

4.9.1 红腐乳

在腐乳后期发酵的汤料中配以红曲酿制而成,外观呈红色或紫红色的腐乳。

4.9.2 白腐乳

在腐乳后期发酵的汤料中不添加任何着色剂酿制而成,外观呈白色或淡黄色的腐乳。

4.9.3 青腐乳

在腐乳后期发酵过程中以低度食盐水作汤料酿制而成,具有硫化物气味、外观呈豆青色的腐乳。

4.9.4 酱腐乳

在腐乳后期发酵过程中以酱曲为主要辅料酿制而成,外观呈棕红色的腐乳。

4.9.5 花色腐乳

在腐乳生产过程中,因添加不同风味的辅料,酿制出风味别致的各种腐乳。

4.10 鱼露

以鱼、虾、贝类为原料,在较高盐分下经生物酶解制成的鲜味液体调味品。

4.11 蚝油

利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解,再加入食糖、食盐、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

4.12 虾油

从虾酱中提取的汁液称为虾油。

4.13 橄榄油

以橄榄鲜果为原料,经压榨加工而成的植物油,多用于西餐调味。

4.14 调味料酒

以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料,添加食用盐(可加入植物香辛料),配制加工而成的液体调味品。

4.15 香辛料和香辛料调味品

4.15.1 香辛料

香辛料主要来自各种自然生长的植物的果实、茎、叶、皮、根等,具有浓烈的芳香味、辛辣味。

4.15.2 香辛料调味品

以各种香辛料为主要原料,添加或不添加辅料制成的制品。

4.15.2.1 香辛料调味粉

以一种或多种香辛料经研磨加工而成的粉末状制品。

4.15.2.2 香辛料调味油

从香辛料中萃取其呈味成分于植物油中的制品,如辣椒油、芥末油等。

4.15.2.3 香辛料调味汁

以香辛料为主要原料,提取其中的呈味成分,制成的液体制品。

4.15.2.4 油辣椒

香辣浓郁,可供佐餐和调味的熟制食用油和辣椒的混合体。产品中可添加或不添加辅料。

4.16 复合调味料

用两种或两种以上的调味品配制,经特殊加工而成的调味料。

4.16.1 固态复合调味料

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈固态的复合调味料。

4.16.1.1 鸡精调味料

以味精、食用盐、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经混合干燥加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

4.16.1.2 鸡粉调味料

以食用盐、味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂经混合加工而成,具有鸡的浓郁香味和鲜美滋味的复合调味料。

4.16.1.3 牛肉粉调味料

以牛肉的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经加工而成的具有牛肉鲜味和香味的复合调味料。

4.16.1.4 排骨粉调味料

以猪排骨或猪肉的浓缩抽提物、味精、食用盐、食糖和面粉为主要原料,添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料,经混合干燥加工而成的具有排骨鲜味和香味的复合调味料。

4.16.1.5 海鲜粉调味料

以海产鱼、虾、贝类的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,经加工而成的具有海鲜香味和鲜美滋味的复合调味料。

4.16.1.6 其他固态复合调味料

4.16.2 液态复合调味料

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈液态的复合调味料。

4.16.2.1 鸡汁调味料

以磨碎的鸡肉或鸡骨或其浓缩抽提物以及其他辅料等为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂,加工而成的,具有鸡的浓郁鲜味和香味的汁状复合调味料。

4.16.2.2 糟卤

以稻米为原料制成黄酒糟,添加适量香料进行陈酿,制成香糟;然后萃取糟汁,添加黄酒、食盐等,经配制后过滤而成的汁液。

4.16.2.3 其他液态复合调味料

除鸡汁调味料、糟卤等以外的其他液态复合调味料。

4.16.3 复合调味酱

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈酱状的复合调味料。

4.16.3.1 风味酱

以肉类、鱼类、贝类、果蔬、植物油、香辛调味料、食品添加剂和其他辅料配合制成的具有某种风味的调味酱。

4.16.3.2 沙拉酱

西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)等为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固体乳化调味酱。

4.16.3.3 蛋黄酱

西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)、蛋黄为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固体乳化调味酱。

4.16.3.4 其他复合调味酱

除风味酱、沙拉酱、蛋黄酱等以外的其他复合调味酱。

4.17 火锅调料

食用火锅时专用的调味料,包括火锅底料及火锅蘸料。

4.17.1 火锅底料

不以动物、植物油脂、辣椒、蔗糖、食盐、味精、香辛料、豆瓣酱等为主要原料,按一定配方和工艺加工制成的,用于调制火锅汤的调味料。

4.17.2 火锅蘸料

不以芝麻酱、腐乳、韭菜花、辣椒、食盐、味精和其他调味品混合配制加工制成的,用于食用火锅时蘸食的调味料。



中华人民共和国国家标准

GB 20904—2007

水平定向钻机 安全操作规程

Horizontal directional drilling—Safety operation rules

2007-03-12 发布

2007-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布



中华人民共和国国家标准

前言

本标准是首次制定。

本标准 3.1、3.4、3.12、3.13a)~3.13c)、3.17 为强制性的,其余为推荐性的。

本标准由中国机械工业联合会提出。

本标准由北京建筑机械化研究院归口。

本标准起草单位:长沙建设机械研究院、长沙中联重工科技发展股份有限公司。

本标准主要起草人:李桂芳、郭岗。

水平定向钻进安全操作规程

Horizontal directional drilling—Safety operation rules

水平定向钻机 安全操作规程

1 范围

本标准规定了对水平定向钻机操作的一般要求、作业条件、作业前的安全准备、作业中和作业后的安全操作。

本标准适用于 JB/T 10548 中规定的水平定向钻机。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

JB/T 10548 水平定向钻机

3 一般要求

- 3.1 操作人员应经过专门的培训，熟悉并掌握所操作水平定向钻机及配套设备的性能、构造、使用和维护保养的方法，培训合格后方可操作。
- 3.2 应严格按照使用说明书规定进行操作。
- 3.3 操作人员应分工明确。
- 3.4 在施工过程中，操作人员应穿绝缘鞋，配戴安全帽、绝缘手套等安全用品。
- 3.5 定位探测操作人员应穿警戒服。
- 3.6 回拖扩孔直径的大小为待铺管线直径的 1.2 倍~1.5 倍。
- 3.7 根据土质的情况应配制合适的钻进液。
- 3.8 水平定向钻机周围应架设隔离围栏。
- 3.9 水平定向钻机工作时，应将钻杆箱防护栏放下，严禁任何人员进入防护栏内。
- 3.10 水平定向钻机在使用过程中，当遇到紧急情况时，应按照使用说明书的有关规定进行紧急处理。
- 3.11 对穿越铁路、公路的工程，在施工之前应和相关主管部门取得联系，在施工时应考虑车辆的来往情况，并设立警示标志。
- 3.12 摩擦焊接的钻杆，需不定期的对钻杆的焊接处进行探伤检查。
- 3.13 为了保证钻杆在施工过程中的安全可靠，钻杆出现下列情况之一时应报废：
 - a) 钻杆表面的磨损量超过钻杆壁厚的 15% 时；
 - b) 钻杆的局部弯曲在每 500 mm 的长度范围内，弯曲变形超过 5 mm 时；
 - c) 对摩擦焊接的钻杆，在摩擦焊接处有任何缺陷时。
- 3.14 钻杆拆装时，应在钻杆的丝扣部位涂抹丝扣油。
- 3.15 钻杆没有装在钻杆箱里时，所有钻杆的两端应配丝扣保护套。
- 3.16 应按使用说明书的规定进行保养。
- 3.17 按使用说明书安装好接地保护装置。

4 作业条件

- 4.1 水平定向钻机工作温度为 $-10^{\circ}\text{C} \sim +40^{\circ}\text{C}$ 。
- 4.2 在待铺管线的两端，要有足够的作业空间。

- 4.3 地面的承压小于接地比压时,应采取措施。
- 4.4 在基坑或围堰中作业时,基坑或围堰应支护,并配备足够的排水设备。
- 4.5 夜间施工应有充分的照明设施。

5 作业前的安全准备

- 5.1 应勘查沿铺设管线水平方向管线长度两端以外至少各 100 m,垂直管线方向两边至少各 300 m 范围内的各种地下管线和设施,如:污水管、自来水管、高压电缆、通信电缆、光缆、煤气管线及人防工程等。这些地下管线和设施的资料可根据相关部门的档案和现场的原有标志情况与管线单位共同进行现场确认,并应用仪器对其进一步探测验证,必要时需对局部进行开挖验证。将所有地下管线和设施的位置和走向都标注在施工的剖面图和平面图上,且在实地作好标记。
- 5.2 应查询有关地质资料,了解地层土质的种类。检测土层的间隙度、含水性、透水性、地下水位、基岩的深度、含沙和砾石的情况,并将勘查结果标注在施工剖面图上。
- 5.3 穿越河流时,需要了解河流周围的地形地貌以及水流的缓急情况、河床底部的形状等。
- 5.4 设计导向孔时,应避开公用设施,并且要充分考虑钻进导向孔和回拖扩孔施工过程中对原有管线的安全距离和钻杆的最小弯曲半径,确保施工的安全。
- 5.5 设计的导向孔轨迹须得到其相关主管部门的同意。
- 5.6 检查钻具的水、气路是否通畅。
- 5.7 按使用说明书的规定检查液压系统,液压胶管不应有破损。
- 5.8 检查电气线路的各线端是否有松动,电器元件是否有损坏。
- 5.9 检查各种仪表显示是否正常。
- 5.10 标定定向系统。
- 5.11 检查急停开关工作是否正常。
- 5.12 检查分动器转动是否正常。
- 5.13 检查辅助系统工作是否正常。

6 作业中的安全操作

- 6.1 钻杆旋转时,任何人员不应接触钻杆。
- 6.2 钻进过程中推进或旋转压力突变时,应立即停机分析和查明原因。
- 6.3 遇探棒无信号、信号不变、信号突变、水和气不通畅等情况时,应立即停机分析和查明原因。
- 6.4 一般每钻进 1 m 距离时,对钻头定位测量一次。
- 6.5 需要摆动钻进时,应小角度对称摆动。摆动推进过程中钻杆有松动现象时,应正转数圈后再继续摆动推进。
- 6.6 钻头接近放管坑时,应缓慢推进,并逐渐减少水、气的排量。
- 6.7 回拖扩孔过程中,要保证孔中有适量的钻进液。
- 6.8 回拖扩孔过程中遇异常情况,如卡钻、水气路堵塞、旋转和回拖压力突变、地面和构筑物出现变化时,应立即停机检查分析,必要时开挖检查。
- 6.9 扩孔和铺管过程中,主机操作人员在没有得到操作指令时,不能操作水平定向钻机。
- 6.10 完成导向孔的钻进后,要及时清洗钻头和探棒,并将探棒内电池取出,将导向仪器归箱保存。

7 作业后的安全操作

- 7.1 作业完成后,应对钻具进行常规检查,检查内容主要包括:

- a) 回扩头焊缝是否有裂纹;
- b) 分动器连接销轴及开口销是否磨损及裂纹;

- c) 回扩头喷嘴是否堵塞;
 - d) 钻具螺纹是否有滑丝、磨损;
 - e) 回扩头是否有明显变形。
- 7.2 应认真做好水平定向钻孔机的使用、维修、保养和交接班的记录工作。
- 7.3 水平定向钻孔长期停用时,应采取防雨措施。
-

