

2005 年最新

家用电器质量监督检
验检测工作技术标准
实施手册

JIA YONG DIAN QI ZHI LIANG JIAN DU JIAN
YAN JIAN CE GONG ZUO JI SHU BIAO ZHUN
SHI SHI SHOU CE

2005

中华图书出版社
中国国际联合出版有限公司

2005 年最新家用电器质量 监督检验检测工作技术 标准实施手册



南方医科大学图书馆



AA727937

中华图书出版社



第一部分 最新家用电器性能检验检测工作技术标准

第一章 家用电动洗衣机性能检验检测技术标准	(3)
家用电动洗衣机	(3)
第二章 家用电冰箱性能检验检测技术标准	(30)
冷藏箱	(30)
冷藏冷冻箱	(60)
冷冻箱	(97)
无霜冷藏箱、无霜冷藏冷冻箱无霜冷冻食品储藏和无霜食品冷冻箱	(120)
食品冷柜	(155)
冷次机	(185)
扩散吸收式冷藏箱和冷藏冷冻箱	(192)
第三章 家用空调性能与安装检验检测技术标准	(210)
房间空气调节器	(210)
单元式空气调节机	(244)
房间空气调节器安装规范	(278)
空调通风系统清洗规范	(285)
汽车空调器性能试验方法	(293)
制冷和空调设备名义工况一般规定	(300)
除湿机	(304)
屋顶式风冷空调(热泵)机组	(315)
采暖通风与空气调节设备涂装技术条件	(328)
第四章 家用交流电风扇性能检验检测技术标准	(333)
交流电风扇和调速器	(333)
家用和类似用途的交流换气扇及其调速器	(352)
交流转页扇和调速器	(385)
交流顶式电风扇和调速器	(398)

装饰型交流吊式电风扇和调速器	(406)
强力电风扇	(414)
交流柱式电风扇	(421)
轴流式交流换气扇	(430)
轴流式交流排气风扇	(439)
第五章 厨房器具性能检验检测技术标准	(446)
食物搅碎器	(446)
微波炉在 1GHz 以上的辐射干扰测量方法	(456)
吸油烟机	(460)
家用微波炉 性能测试方法	(471)
电磁灶	(487)
电炒锅	(494)
家用仪器烘烤器具电烤箱、面包片烘烤炉、华夫饼炉、三明治炉	(503)
家用电动洗碗机	(514)
家用电动食品加工器具	(524)
家用食具消毒柜	(533)
自动电饭锅	(541)
吸排油烟机用电动机通用技术条件	(549)
第六章 清洁及整理器具性能检验检测技术标准	(556)
电除尘器 性能测试方法	(556)
途电熨斗性能测试方法	(567)
空气净化器	(580)
真空吸尘器	(587)
电动剃须刀	(602)
电推剪	(610)
家用及类似用途的毛发护理器具	(617)
家用电动剃须刀性能测试方法	(623)
家用真空吸尘器用单相串励电动机风机技术条件	(630)

第二部分 最新家用电器安全检验检测工作技术标准

第一章 家用电动洗衣机安全检验检测技术标准	(641)
滚筒式干衣机的特殊要求	(641)

洗衣机的特殊要求	(648)
离心式脱水机的特殊要求	(659)
衣物干燥机和毛巾架的特殊要求	(666)
第二章 家用电冰器安全检验检测技术标准	(671)
电冰箱、食品冷冻箱和制冰机的特殊要求	(671)
电动机—压缩机的特殊要求	(689)
冷热饮水机的特殊要求	(699)
电冰箱化霜定时器的特殊要求	(710)
冷饮机的特殊要求	(715)
家用扩散吸收式冷藏箱和冷藏冷冻箱的安全要求	(721)
第三章 空调安全检验检测技术标准	(724)
电动机—压缩机的特殊要求	(724)
热泵、空调器和除湿机的特殊要求	(734)
空调用通风机安全要求	(754)
房间风机盘管空调器 安全要求	(762)
第四章 家用交流电风扇安全检验检测技术标准	(766)
风扇的特殊要求	(766)
第五章 清洁及整理想具安全检验检测技术标准	(771)
电熨斗的特殊要求	(771)
真空吸尘器和吸水式清洁器的特殊要求	(779)
电热毯、电热垫及类似柔性发热器具的特殊要求	(789)
剃须刀、电推剪及类似器具的特殊要求	(808)
按摩器具的特殊要求	(813)
皮肤及毛发护理器具的特殊要求	(817)
电池驱动的电动剃须刀、电推剪及其充电和电池组的特殊要求	(826)
空气净化器的特殊要求	(836)
加湿器的特殊要求	(842)
坐便器的特殊要求	(847)
地板处理机和湿式擦洗机的特殊要求	(854)
口腔卫生器具的特殊要求	(859)
使用液体的表面清洁器具的特殊要求	(863)
剪刀型草剪的专用要求	(872)
第六章 家用厨房器具安全检验检测技术标准	(879)
食物搅碎器及类似用途电器的特殊要求	(879)

电炒锅的特殊要求	(888)
自动电饭锅的特殊要求	(895)
面包片烘烤器、烤架、电烤炉及类似用途器具的特殊要求	(903)
微波炉的特殊要求	(914)
驻立式电灶、灶台、烤炉及类似用途器具的特殊要求	(929)
吸油烟机的特殊要求	(951)
电磁灶的特殊要求	(957)
厨房机械的特殊要求	(963)
保温板和类似器具的特殊要求	(977)
深油炸锅、油煎锅及类似器具的特殊要求	(982)
食具消毒柜安全和卫生要求	(987)
第七章 热水器及取暖器具安全检验检测技术标准	(999)
电热毯、电热垫及类似柔性发热器具的特殊要求	(999)
快热式热水器的特殊要求	(1018)
贮水式电热水器的特殊要求	(1028)
室内加热器的特殊要求	(1039)
桑拿浴加热器具的特殊要求	(1053)
便携式电热工具及其类似器具的特殊要求	(1060)
贮热式房间加热器的特殊要求	(1069)
水床加热器的特殊要求	(1078)
加热和供水装置固定循环系的特殊要求	(1085)
 第三部分 最新家用电器能耗检验检测工作技术标准	
 第一章 家用电动洗衣机能耗检验检测技术标准	(1093)
电耗(效率)限定值及测试方法编制通则	(1093)
家用电动洗衣机电耗限定值及测试方法	(1096)
第二章 家用电冰箱能耗检验检测技术标准	(1100)
电耗(效率)限定值及测试方法编制通则	(1100)
家用电冰箱耗电量限定值及能源效率等级	(1103)
第三章 空调能耗检验检测技术标准	(1108)
房间空气调节器能源效率限定值及节能评价	(1108)
第四章 家用交流电风扇能耗检验检测技术标准	(1110)

房间空气调节器能源效率限定值及节能评价	1110
第五章 清洁及整理器具能耗检验检测技术标准	1113
电熨斗电耗限定值及测试方法	1113
第六章 家用厨房器具能耗检验检测技术标准	1115
自动电饭锅效率、保温电耗限定值及测试方法	1115

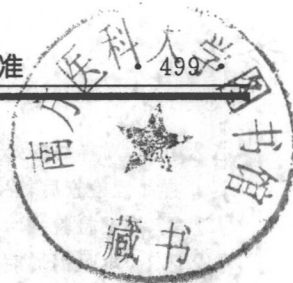
第四部分 最新家用电器主要零部件检测工作技术标准

第一章 家用电动洗衣机主要零部件检验检测技术标准	1121
自动洗衣机用进水电磁阀	1121
自动洗衣机用水位压力开关	1128
家用电动洗衣机控制面板	1136
家用电动洗衣机定时器电动机式定时器	1141
洗衣机脱水用电动机	1153
家用洗衣机用电动机通用技术条件	1162
波轮式全自动洗衣机减速离合器	1168
第二章 家用电冰箱主要零部件检验检测技术标准	1174
容积式制冷压缩机性能试验方法	1174
电冰箱用全封闭型电动机—压缩机	1190
活塞式单级制冷压缩机	1205
封闭式制冷压缩机用三相异步电动机	1215
全封闭涡旋式制冷压缩机	1222
活塞式单机双级制冷压缩机	1233
封闭式制冷压缩机用单相异步电动机通用技术条件	1253
氟利昂冷凝用换热管	1260
氟利昂制冷装置用贮液器	1267
氟利昂制冷装置用水冷冷凝器	1271
氟利昂制冷装置用吊顶式空气冷却器	1276
氟利昂制冷装置用干式蒸发器	1283
氟利昂制冷装置用翅片式换热器	1287
家用电冰箱蒸发器	1294
家用电冰箱用门封塑胶套	1309
家用电冰箱用门封磁条	1314

家用电冰箱用电热线	(1319)
家用电冰箱用分子筛过滤器	(1325)
电冰箱化霜定时器	(1329)
冰箱、冰柜用硬质聚氨酯泡沫塑料	(1336)
第三章 空调主要零部件检验检测技术标准	(1339)
容积式制冷压缩机性能试验方法	(1339)
活塞式单级制冷压缩机	(1358)
封闭式制冷压缩机用三相异步电动机通用技术条件	(1372)
全封闭涡旋式制冷压缩机	(1379)
风机盘管机组	(1390)
空调设备用加湿器型式与基本参数	(1413)
空调设备用加湿器性能试验方法	(1415)
活塞式单机双级制冷压缩机	(1421)
空调用空气过滤器	(1445)
封完备式制冷压缩机用单相异步电动机通用技术条件	(1451)
单元式空气调节机组用双进风离心通风机	(1463)
风量调节阀	(1467)
氟利昂制冷装置用贮液器	(1472)
氟利昂制冷装置用水冷冷凝器	(1476)
氟利昂制冷装置用吊顶式空气冷却器	(1481)
氟利昂制冷装置用干式蒸发器	(1488)
氟利昂制冷装置用翅片式换热器	(1492)
空调用风机 平衡精度	(1499)
房间空气调节器用热交换器	(1506)
房间空气调节器电子控制器	(1516)
空调器用管插件	(1527)
第四章 家用交流电风扇主要零部件检验检测技术标准	(1532)
交流电风扇电动机通用技术条件	(1532)
交流电动机电容器	(1538)
电风扇用机械式定时器	(1553)
吊扇用开关	(1561)
琴键开关	(1565)
家用换气扇用电动机 通用技术条件	(1586)
第五章 热水器质量检验检测技术标准	(1593)

家用燃气快速热水器	(1593)
家用太阳热水器热性能试验方法	(1640)
家用太阳热水系统技术条件	(1648)
贮水式电热水器	(1666)
快热式电热水器	(1676)
第六章 取暖器具质量检验标准检测技术标准	(1683)
红外辐射加热器尺寸、形状及外观的检测方法	(1683)
红外辐射加热器表面温度分布测量方法	(1685)
红外辐射加热器辐射面和背面温度比测量方法	(1687)
红外辐射加热器耐升温时间和降温时间测量方法	(1689)
红外辐射加热器耐冷热交变性能试验方法	(1691)
红外辐射加热器绝缘电阻测量方法	(1694)
红外辐射加热器电—热辐射转换效率测量方法	(1695)
红外辐射加热器功率偏差检测方法	(1698)
红外辐射加热器全法向发射率测量方法	(1700)
红外辐射加热器光谱法向发射率测量方法	(1703)
红外辐射加热器寿命试验方法	(1706)
红外辐射加热器振动试验方法	(1709)
金属管状远红外辐射加热器	(1710)
家用直接作用式房间电加热器性能测试方法	(1716)
电热毯、电热垫和电热褥垫	(1724)
第七章 自动控制器质量检验检测技术标准	(1734)
家用电自动控制器通用要求	(1734)
家用电器用电控制器的特殊要求	(1884)
电动机热保护器的特殊要求	(1890)
管形荧光灯镇流器热保护器的特殊要求	(1904)
密封和半密封电动机压缩机用电动机热保护器的特殊要求	(1911)
燃烧器电自动控制系统的特殊要求	(1920)
压力敏感电自动控制器的特殊要求(包括机械要求)	(1944)
定时器和定时开关的特殊要求	(1955)
电动水阀的特殊要求(包括机械要求)	(1968)
能量调节器的特殊要求	(1981)
电动门锁的特殊要求	(1986)
第八章 模糊控制器质量检验检测技术标准	(1992)

模糊控制装置和系统基本标准	(1992)
模糊控制单元性能检测一般要求	(1997)
可编程控制器 模糊控制编程	(2003)
洗衣机模糊控制基本性能检测要求	(2021)



6.10 油漆件湿热试验

油漆件按 GB 2423.3 规定的程序和试验条件进行 96h 的湿热试验。

试验前,将油漆件表面去油清洗,试验后,按 5.10.4 条进行检查。

7 检验规则

7.1 电炒锅须经检验合格后,才能出厂,每只出厂的电炒锅必须附有产品质量检验合格证及使用说明书。

7.2 电炒锅的检验分为逐批检验、周期检验及定型检验。

7.2.1 逐批检验

7.2.1.1 凡提交检查批,均须按 GB 2828 的规定进行检查。检查方案及顺序分别按表 3、表 4 的规定进行,批合格或不合格,按样本中不合格品数判断。

表 3

检查水平	抽样方案	AQL		单位产品的提交
		缺陷 B	2.5	
一般检查水平 I	二次抽样	缺陷 C	6.5	在包装好的单位产品中随机抽样

注:在逐批检验中,缺陷 A 的 AQL 值不作规定,规定的缺陷 A 都要求合格。

表 4

序号	检查项目	技术要求及试验方法			缺陷判定		
		GB 4706.5	本标准技术要求	本标准试验方法	A	B	C
1	锅体裂纹、渗漏检查		5.9.1	目测	—	✓	—
2	锅内内表面光洁度		5.9.1		—	—	✓
3	电镀件表面检查		5.10.1		—	—	✓
4	油漆件表面检查		5.10.3		—	—	✓
5	标志、铭牌检查	5 和 7			—	✓	—
6	接地标志检查	27.1,27.3,27.4			—	✓	—
7	常态电气强度试验		5.1.2	6.2	✓	—	—
8	功率偏差	10			—	✓	—
9	工作温度下泄漏电流	13.2.3			✓	—	—
10	控温器动作温度		5.6	6.6	—	✓	—
11	电源线截面积	25.6			—	✓	—
12	电源线长度				—	✓	—
13	接地线颜色				—	✓	—

注:由于电源线缺陷而判不合格,第二次抽样,只抽电源线即可。

7.2.1.2 对逐批检查不合格的处理

a. 由于缺陷 A 而判为批不合格,该批必须进行全数返工处理,再次提交检查,仍出现致命缺陷而判为不合格品,则应暂停检查,生产部门在确实采取有效改进措施后,方可恢复检查,一般应从加严检查开始。

b. 由于其他缺陷而判为批不合格,必须对该批产品进行全数返工处理,再次提交检查批,仍判为批不合格时再进行上述返工处理,以此类推,直至批合格为止。

7.2.1.3 对样品的处理

样品经检查后,应对缺陷样品进行修复处理后,提交复检,复检合格才能出厂。

7.2.2 周期检验

7.2.2.1 电炒锅周期检验的周期

长期连续生产的电炒锅应进行周期检验,规定周期为二年进行一次。

7.2.2.2 周期检验的依据

电炒锅周期检验按 GB 2829 的规定,选定判别水平 III,一次抽样方案进行,不合格质量水平 RQL 值及判定组数按表 5 要求进行。试验组合格或不合格按样本中不合格品数判断。

7.2.2.3 样本的抽取和分组

a. 样本从本周期生产的批合格产品中随机抽取;

b. 样本共抽取 10 个成品,3 套电镀件及 3 套油漆件,分四个组进行测试,其中二个组(每组三个成品)按 GB 4706.5 的规定进行测试,试验项目和试验顺序按表 6、表 7 进行(每组用三台成品),另外二组按本标准的各项性能要求进行,试验项目和试验顺序按表 8(用四个成品)、表 9(用电镀件和油漆件各三套)进行。

表 5

判别水平	抽样方案	样本大小	RQL		合格判定数 A _c	不合格判定数 R _c
			缺陷 A			
一般判别水平 III	一次抽样	10 个成品, 3 套电镀件, 3 套油漆件	缺陷 A	20	0	1
			缺陷 B	40	1	2
			缺陷 C	80	4	5

注:对表 6、表 7 中出现一个缺陷 B,则该缺陷 B 项目在三个组样品中进行全数检查,如再没有出现该项缺陷 B,可判为合格;如又出现一个该项缺陷 B,则应判为不合格,即重缺陷 B R_c=2。

表 6

序号	试验项目	试验依据 GB 4706.5	缺陷判定	
			缺陷 A	缺陷 B
1	接地装置检查	27.5	—	✓
2	接地电阻测量		—	✓
3	发热试验	11	—	✓
4	工作温度下的泄漏电流	13.22	✓	—
5	工作温度下的电气强度试验	13.3	✓	—
6	过载情况下工作	19.11	—	✓
7	非正常工作温升的测试		—	✓
8	非正常工作后电气强度试验	12	✓	—
9	电源线截面面积测量	25.6	—	✓
10	电源线长度测量		—	✓
11	电源线接地线是否黄绿双色线		—	✓
12	爬电距离、电气间隙	29.1	—	✓

表 7

序号	试验项目	试验依据 GB 4706.5	缺陷判定	
			缺陷 A	缺陷 B
1	额定值与标志的检查	5 和 7	—	✓
2	功率偏差的测定	10	—	✓
3	潮态泄漏电流	15.4 和 16.2	—	✓
4	潮态电气强度试验	15.4 和 16.4	✓	—
5	溢水后电气强度试验	15.3	✓	—
6	稳定性	20.1	—	✓
7	机械强度弹簧冲击试验	21.1	—	✓
8	防触电保护检查	8	—	✓

表 8

序号	试验项目	试验依据 本标准		缺陷判定	
		技术要求	试验方法	缺陷 B	缺陷 C
1	包装箱跌落试验	8.1.4	8.1.4	✓	—
2	包装箱箱面标志检查	8.1.2	目 测	—	✓
3	电炒锅锅体外观检查	5.9.1		—	✓
4	电炒锅表面保护层外观检查	5.10.1 5.10.3		—	✓
5	升温速度的测定	5.3		6.3	✓
6	额定煎弧内的温度均匀性	5.4	6.4	—	✓
7	电炒锅控温温度的测定	5.6	6.6	✓	—
8	电炒锅热效率的测定	5.7	6.7	✓	—
9	电炒锅连续工作 4h 后油漆件、电镀件、铭牌等的检查	5.5	6.5	✓	—
10	电炒锅连续工作 4h 后电热封口的检查			✓	—
11	电炒锅无故障运行	5.8	6.8	✓	—

注：包装箱试验出厂一个大包装进行试验，只试一大箱即可。该测试箱作为表 8 组测试样品。

表 9

序号	试验项目	试验依据 本标准		缺陷判定	
		技术要求	试验方法	缺陷 B	缺陷 C
1	电炒锅电镀件的盐雾试验	5.10.2	6.9	—	✓
2	电炒锅油漆件的湿热试验	5.10.4	6.10	—	✓

7.2.2.4 对周期检验不合格的处理

停止逐批检验，对已出厂的产品，由供需双方协商解决，此时应分析原因，提出处理方法，并在生产中采取有效措施，直至新的周期检验合格，才能恢复逐批检验。

7.2.2.5 经周期检验的样品不得作为合格品出厂。

7.2.3 定型检验

7.2.3.1 定型检验应在下列情况之一时进行。

- a. 试制的新产品；
- b. 设计、工艺和使用的材料有重大改变时；
- c. 停产后，再次恢复生产时。

7.2.3.2 定型检验由周期检验和逐批检验组成。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 包装

电炒锅的包装应符合 GB 1019 的要求。

8.1.1 每个产品应包装在硬纸盒(用瓦楞纸作的盒)内，盒内应有防止电炒锅震动和窜动的措施，以免受外力的冲击而损伤。

8.1.2 包装箱箱面应有下列标志：

- a. 产品名称、规格额定值及数量；
- b. 箱体外形尺寸：长×宽×高(cm)；
- c. 包装件重量(kg)；
- d. 制造厂全称；
- e. 出厂编号、箱号及装箱日期；
- f. 收、发货单位全称和地址；
- g. 运输、贮存注意事项及标记，如“小心轻放”、“切勿倒置”，“切勿受潮”等文字和符号；
- h. 色标(有颜色区分的)。

8.1.3 包装箱应牢固可靠，能有效地保护产品，应能适用各种运输工具运输而不发生损坏。

8.1.4 包装件跌落试验按 GB 1019 的规定进行，其跌落高度按流通条件 2。

8.2 贮存

电炒锅产品应贮存在通风良好，无腐蚀性、易燃性气体的仓库。

家用仪器烘烤器具

电烤箱、面包片烘烤炉、华夫饼炉、三明治炉

QB/T 1240—91

中华人民共和国轻工行业标准

1 主题内容与适用范围

本标准规定了交流电压 250V 以下,额定频率为 50Hz,额定功率 2000W 以下的家用食品烘烤器具(以下简称“器具”)性能技术要求及试验方法等。

本标准适用于家庭厨房及类似的宾馆、咖啡间、茶室及餐厅的厨房等一般室内环境使用的器具。在其周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃存在。

2 引用标准

GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第一部分:通用要求

GB 4706.14 家用和类似用途电器的安全 电烤箱、面包烘烤器、华夫饼模及类似用途器具的特殊要求

GB 2423.3 电工电子产品基本环境试验规程 试验 Ca:恒定湿热试验方法

GB 2423.17 电工电子产品基本环境试验规程 试验 Ka:盐雾试验方法

GB 2627 搪瓷食具卫生

GBn 148 陶瓷食具容器卫生

GBn 149 铝制食具容器卫生

GB 2828 逐批检查计数抽样程序及抽样表(适用于连续批的检查)

GB 2829 周期检查计数抽样程序及抽样表(适用于生产过程稳定性的检查)

GB 1019 家用电器包装通则

GB 191 包装储运图示标志

3 术语

3.1 电烤箱 roasters

凡是以电热元件发热的,将食物放在关闭箱内的架子或烤盘上进行加热烘烤的器具称为电烤箱。

3.2 面包片烘烤炉 toasters

凡是通过电热元件的辐射热来烘烤面包片的器具称为面包片烘烤炉。

3.3 华夫饼炉,三明治炉 Waffle irons, sandwich grills

它们的共同特点是在上下两个烤格内均装有发热元件。凡在两片面包中间夹放熟的甜和咸味的馅料进行烘烤的称为三明治炉。凡以食用原料调配制成面糊状后再注入烤格中进行烘烤的称为华夫饼炉。

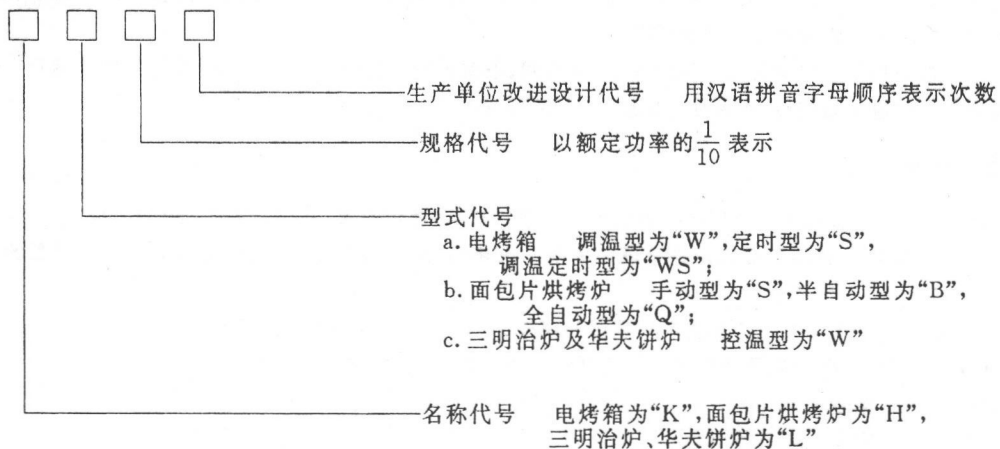
4 产品分类

4.1 型式 如表 1。

表 1

名称	型式	操作
电烤箱	调温型	用控温器来调节温度控制烘烤食品
	定时型	用定时器来控制烘烤食品
	调温定时型	用控温器和定时器来控制烘烤食品
面包片烘烤炉	手动型	用夹具将面包片放入烤腔内,烤毕后取出
	半自动型	用夹具将面包片放入烤腔内,烤毕后自动从烤腔内弹出
	全自动型	将面包片放在烤腔入口处,自动进入烤腔内烤毕后自动从烤腔内弹出
三明治炉、华夫饼炉	控温型	用控温器来控制烘烤三明治或华夫饼

4.2 型号命名



例:KWS 200B 表示 2000W 调温定时型电烤箱,生产厂第二次改进设计。

4.3 规格及基本参数

4.3.1 电烤箱 规格及基本参数为表 2。

表 2

额定功率,W	最大额定电压,V	工作容积,L	额定功率,W	最大额定电压,V	工作容积,L
500	250	>6	900(950)	250	>11
600	250	>7	1 000(1 200)	250	>14
750	250	>9	2 000(1 500)	250	>24

注:括号中的数值为不推荐规格,但允许生产。

4.3.2 面包片烘烤炉,规格及基本参数为表 3。

表 3

最大额定电压,V	250
额定功率,W	600,800,900,1000,1200,1500
烘烤腔尺寸,mm	L>135 b>20 h>110

4.3.3 三明治炉 工作面积为表 4。

表 4

最大额定电压, V	250
额定功率, W	500, 600, 700, 900, 1 000, 1 200, 1 500, 2 000
三明治炉工作总面积, cm ²	>240

5 技术要求

器具应符合本标准及 GB 4706.14 要求, 并按规定程序批准的图样及文件进行生产。

5.1 升温时间

器具按 6.3 条进行试验达到一定工作温度所需要的时间应符合表 5 规定。

表 5

器具名称	工作温度, °C	所需时间, min
电烤箱	180	<8
三明治炉	200	<7
华夫饼炉	200	<6

5.2 热损耗

电烤箱按 6.4 条进行试验, 其热损耗应不大于表 6 所示值。

表 6

额定功率, W	最大额定电压, V	热损耗, W
500	250	150
600		200
750		250
900(950)		300
1 000(1 200)		350
2 000(1 500)		500

5.3 烘烤时间

面包片烘烤炉、三明治炉、华夫饼炉按 6.6 条进行试验在达到所规定的焦黄度时, 烘烤时间应符合表 7 规定。

表 7

器具名称		烘 烤 时 间, min				
		第一周期	第二周期	第三周期	第四周期	第五周期
面包片烘烤炉	<	3.5	2.5	2.5	2.5	2
三明治炉	<	3	2.5	2.5	2.5	2
华夫饼炉	<	2.5	2	2	2	2

5.4 烘烤性能

当食物进行烘烤试验后的焦黄色度(见插页色标图)在标准色规 4~12 之间时, 同一表面的色差