

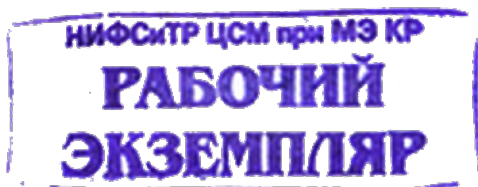


МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
EN 13534—
2013

Машины и оборудование для пищевой промышленности
МАШИНЫ ДЛЯ ПОСОЛА ШПРИЦЕВАЛЬНЫЕ
Требования по безопасности и гигиене

(EN 13534:2006+A1:2010, IDT)



Издание официальное

Зарегистрирован

№ 8894

13 декабря 2013 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Закрытым акционерным обществом «Корпорация «Российское продовольственное машиностроение» (ЗАО «Корпорация «Роспродмаш»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44-2013 от 14 ноября 2013 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен европейскому региональному стандарту EN 13534:2006+A1:2010 Food processing machinery – Curing injection machines. Safety and hygiene requirements (Оборудование для пищевой промышленности. Машины для посола шприцевальные. Требования безопасности и гигиены)

Официальные экземпляры европейского стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации.

Степень соответствия - идентичная (IDT)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Машины и оборудование для пищевой промышленности**Машины для посола шприцевальные****Требования по безопасности и гигиене**

Food processing machinery and equipment. Curing injection machines. Safety and hygiene requirements

Дата введения —

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт распространяется:

- на инъекторы с приемным и выгрузочным конвейерами;
- инъекторы с приемным и выгрузочным конвейерами и подъемно-опрокидывающим устройством (далее – подъемником).

Настоящий стандарт не распространяется на портативные/ручные инъекторы.

В настоящем стандарте рассматриваются существенные опасности, опасные ситуации и несчастные случаи, которые могут возникать при эксплуатации инъекторов, когда их используют по назначению и в условиях неправильной эксплуатации, предполагаемых изготовителем (см. раздел 4).

Настоящий стандарт не распространяется на инъекторы, выпущенные ранее даты его опубликования.

1.2 Настоящий стандарт распространяется на типы инъекторов, которые представлены ниже.

Инъекторы состоят из головки с одним или несколькими рядами игл для посола, держателя с нижним зажимом, приемного и выгрузочного конвейеров, рамы и привода, а также электрических, электронных или пневматических комплектующих в зависимости от типа инъектора.

Инъекторы, относящиеся к области применения настоящего стандарта, могут быть оборудованы:

- приемным лотком;
- брызговиками;
- головкой с одним или несколькими рядами игл для посола;
- держателем с нижним зажимом;
- приемным и выгрузочным конвейерами;
- подающей и отводящей транспортирующими рейками;
- транспортирующей тележкой с блокировкой;
- подъемником.

Продукт, предназначенный для обработки (мясо животных, птицы или сырая рыба), укладывают вручную на приемный лоток инъектора. Далее приемный конвейер подает продукт к головке с иглами, которые, опускаясь, прижимают его к конвейеру и проникают в продукт. Через иглы головки в продукт вводится рассол или другие жидкости. Затем выгрузочным конвейером продукт отводится из-под головки.

Настоящий стандарт также распространяется на загрузочные устройства, которые могут быть необходимы при эксплуатации инъекторов с высокой производительностью и/или большой высоты.

Инъекторы, относящиеся к области применения настоящего стандарта, могут быть стационарными или передвижными.

1.2.1 Инъекторы с многоигольчатым иглодержателем и приемным конвейером см. рисунок 1.

Расстояние *A* между полом/опорной поверхностью и верхней плоскостью приемного конвейера должно составлять не менее 750 мм.