

ГОСТ 30587—98
(МЭК 619—93)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРИБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЫТОВЫЕ

Методы измерения эксплуатационных характеристик

Издание официальное



БЗ 8—2000

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
М и н с к

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом «Стандартизация электробытовых машин и приборов» (МТК 19), Техническим комитетом Украины по стандартизации электробытовых машин и приборов (ТК 13)

ВНЕСЕН Комитетом Украины по вопросам стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 13 от 23 мая 1998 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика Республика Армения Республика Беларусь Республика Казахстан Кыргызская Республика Республика Молдова Республика Таджикистан Российская Федерация Туркменистан Республика Узбекистан Украина	Азгосстандарт Армгосстандарт Госстандарт Республики Беларусь Госстандарт Республики Казахстан Кыргызстандарт Молдовастандарт Таджикгосстандарт Госстандарт России Главгосинспекция «Туркменстандартлары» Узгосстандарт Госстандарт Украины

3 Настоящий стандарт представляет собой полный аутентичный текст МЭК 619—93 «Электрические приборы для приготовления пищи. Методы измерения эксплуатационных характеристик», за исключением раздела «Нормативные ссылки» и приложения А.

4 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 18 июля 2000 г. № 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30587—98 (МЭК 619—93) введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2001 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1	Область применения и цель	1
1.1	Область применения	1
1.2	Требования, исключенные из области применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Определения	1
4	Перечень измерений	2
5	Общие требования к проведению измерений.	3
5.1	Общие требования	3
5.2	Электропитание	3
5.3	Температура окружающей среды	3
5.4	Перемещение ручных приборов.	3
5.5	Типы емкости (чаши)	3
5.6	Ингредиенты.	3
5.7	Предварительные испытания.	3
5.8	Температура выпекания.	3
6	Взбивание яиц	4
6.1	Ингредиенты.	4
6.2	Методика	4
6.3	Удельный объем	5
6.4	Оформление результатов	5
7	Взбивание крема	5
7.1	Ингредиенты.	5
7.2	Методика	5
7.3	Измерение удельного объема сливок.	5
7.4	Оформление результатов	6
8	Взбивание	6
8.1	Ингредиенты.	6
8.2	Методика	6
8.3	Оформление результатов	7
9	Тяжелое перемешивание	7
9.1	Ингредиенты.	7
9.2	Методика	7
9.3	Оформление результатов	8
10	Перемешивание	8
10.1	Ингредиенты	8
10.2	Методика	8
10.3	Оформление результатов	8
11	Замешивание дрожжевого теста	9
11.1	Ингредиенты	9
11.2	Методика	9
11.3	Оформление результатов	9
12	Смешивание	9
12.1	Ингредиенты	9

12.2	Методика	9
12.3	Оформление результатов	9
13	Эмульгирование	10
13.1	Ингредиенты	10
13.2	Методика	10
13.3	Оформление результатов	10
14	Измельчение (рубка)	10
14.1	Измельчение мяса	10
14.2	Измельчение лука	10
14.3	Измельчение миндаля	11
15	Нарезание кусочками	11
15.1	Нарезание моркови	11
15.2	Нарезание огурцов	12
15.3	Нарезание лука	12
16	Шинкование	13
16.1	Шинкование моркови	13
16.2	Шинкование сыра	13
17	Нарезание картофеля в виде стружки (чипсов)	14
17.1	Ингредиенты	14
17.2	Методика	14
17.3	Оформление результатов	14
18	Отделение сока	14
18.1	Ингредиенты	14
18.2	Методика	14
18.3	Оформление результатов	14
19	Отделение сока цитрусовых	15
19.1	Ингредиенты	15
19.2	Методика	15
19.3	Эффективность сокоотделения	15
19.4	Эффективность фильтрации	15
19.5	Оформление результатов	15
20	Помол и измельчение кофе	16
20.1	Ингредиенты	16
20.2	Методика	16
20.3	Оформление результатов	16
21	Разбрызгивание и перелив	16
21.1	Ингредиенты	16
21.2	Методика	16
21.3	Оформление результатов	16
22	Эффективность и время чистки	16
22.1	Пробел	16
22.2	Методика	16
22.3	Оформление результатов	17
Приложение А Ингредиенты, применяющиеся для целей настоящего стандарта		18