



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 8442-5—
2013

МАТЕРИАЛЫ И ИЗДЕЛИЯ, КОНТАКТИРУЮЩИЕ С
ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ
ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Часть 5

Приборы столовые
Испытания на прочность и остроту лезвий

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

(ISO 8442-5:2004, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 8993
13 декабря 2013 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союзное Евразийское Сообщество. 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 ОАО «Институт Цветметобработка», Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 106 «Цветметпрокат» на основе собственного аутентичного перевода на русский язык стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 62-П от 3 декабря 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 |
|---|------------------------------------|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстан стандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Российская Федерация | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстан стандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 8442-5:2004 Materials and articles in contact with foodstuffs – Cutlery and table holloware – Part 5: Specification for sharpness and edge retention test of cutlery (Материалы и изделия в контакте с пищевыми продуктами. Ножевые изделия и столовая глубокая посуда. Часть 5. Технические требования к испытаниям на прочность и остроту лезвий ножевых изделий)

Международный стандарт разработан Комитетом по стандартизации ТС 186 «Cutlery and table and decorative metal holloware»

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются 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

Содержание

| | |
|---|---|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Термины и определения | 1 |
| 3 Испытания | 2 |
| 4 Принцип | 3 |
| 5 Испытательная среда | 3 |
| 6 Оборудование | 4 |
| 7 Порядок проведения испытаний. | 6 |
| 8 Обработка результатов | 7 |

МАТЕРИАЛЫ И ИЗДЕЛИЯ, КОНТАКТИРУЮЩИЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ.
ПОСУДА И ПРИБОРЫ СТОЛОВЫЕ

Ч а с т ь 5

Приборы столовые. Испытания на прочность и остроту лезвий

Materials and articles in contact with foodstuffs. Cutlery and table hollow-ware.
Part 5. Cutlery. Sharpness and edge retention tests

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод испытания остроты и прочности кромок ножей, которые изготавливаются для профессионального и для домашнего использования при приготовления пищи всех видов, в том числе ножей, предназначенных для ручной резки.

Стандарт не распространяется на инструменты с автоматическими лезвиями любого рода.

Как правило, ножи изготавливаются с лезвиями с простой конструкцией кромки или с кромкой со скобами для улучшения или оптимизации режущей способности.

Испытаниям подвергают два типа ножей:

Тип края А: с режущими кромками, которые могут быть повторно заточены пользователем и кромки с шагом зубцов более 1 мм;

Тип края В: с режущими кромками, не предназначенными для повторного затачивания.

Хотя эти ножи изготавливаются преимущественно с лезвиями из различных сортов термообработанной стали, испытание ножей любой конструкции или материала лезвия не исключается при условии, что испытательные критерии выполняются.

Принцип испытания заключается в воспроизведении резания в прямом и обратном направлении в блоке синтетической испытательной среды при контролируемых параметрах.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **столовые приборы** (cutlery): Посуда для подготовки и подачи пищи, имеющая лезвие с режущей кромкой.

2.2 **центральная линия** (centre line): Линия, которая обычно делит сечение лезвия, проходящая через режущую и тупую часть кромки лезвия (рисунок 1).

2.3 **начальная эффективность резания** (initial cutting performance, ICP): Режущая способность, ожидаемая потребителем от ножа при поставке «как новый» с завода-изготовителя или точки продаж.

2.4 **стойкость режущей кромки** (cutting edge retention, ER): Способность режущей кромки лезвия противостоять износу на протяжении срока службы.

2.5 **количество разрезанных карт** (total card cut, TCC): Совокупный объем разрезанных карт (измеряется в миллиметрах) испытываемым ножом в течение полного испытания.

2.6 **цикл резки** (cutting cycle): Один прямой и один обратный проход заданной длины лезвия в среде.