

深圳标准先进性评价细则

空气炸锅

为对空气炸锅产品标准进行深圳标准先进性评价，特制定本细则。本细则主要内容包括但不限于：主要技术指标、先进性判定标准等。

一、主要技术指标

梳理空气炸锅产品指标项，在满足行业标准 QB/T 5960《空气炸锅》等相关要求的基础上，对指标的国内外现状进行分析研究，以国内领先、国际先进水平或者填补国内、国际空白为原则，从以下八类指标性质提出影响产品质量的主要技术指标：

1. 产品创新，能够进一步满足顾客需求，开辟新的市场；
2. 符合产业政策引导方向；
3. 填补国内（国际）空白，能够提升产品质量；
4. 严于国家行业标准，质量提升明显；
5. 清洁生产，材料选择、生产过程生态环保；
6. 产品安全健康环保，维护人体安全，有利身体健康，加强环境保护；
7. 消费体验，满足消费者实际需求，提升用户体验；
8. 行业特殊要求，符合并高于产品所在行业的特殊要求，带动质量明显提升。

二、先进性判定标准

先进性判定标准见表 1。

表 1 空气炸锅产品先进性判定标准

序号	指标性质	关键指标项	指标先进值	检测方法	备注
1	✓ 消费体验	锅中心温度	$(230 \pm 3) ^\circ\text{C}$	在炸板上方 $(20 \pm 5) \text{ mm}$ 的中心点上布置 1 个热电偶。在空载状态下接通电源,将温度设定最高温度,进行空载加热,达到稳定状态,以 1 min 间隔记录 5 次温度值,持续 5 min 后关闭。记录 5 min 内的温度上峰值。	/
2	✓ 严于国家行业标准	温控精度	$\pm 12\text{K}$	QB/T 5960 空气炸锅	/
3		涂层耐磨	10000 次后,容器涂层表面不应有基材外露现象	QB/T 5960 空气炸锅	/
4	✓ 消费体验	脱脂模式	脱脂率提升: $\geq 116\%$	1、将 $(500 \pm 10) \text{ g}$ 肥猪肉去皮切成 $2 \times 2 \text{ cm}$ 块状放入锅内,环境温度保持在 $(20 \pm 5) ^\circ\text{C}$,器具在额定电压下正常工作,温度设定为 $180 ^\circ\text{C}$,时间设定为 15 min;加热过程中不做任何翻动,烘烤完成后取出油渣称重; 2、开启机器脱脂菜单键,按照以上同样方式测试脱脂率。然后计算出两种模式下的脱脂率差值。	产品说明中有此功能的需测试
5	✓ 消费体验	水雾嫩烤	食物保水率提升 (嫩烤相对烧烤): $\geq 23\%$	1、将若干 $(40 \sim 50) \text{ g/只}$ 的鸡翅中解冻至 $(20 \pm 5) ^\circ\text{C}$ 后洗净,用吸水纸吸干鸡翅表面的水分,备用; 2、把鸡翅按容器底部面积的 $75\% \sim 85\%$ 均匀铺满,记录鸡翅重量 M1; 3、开启嫩烤模式对鸡翅中持续嫩烤 10 min,试验过程中鸡翅不做任何翻动;嫩烤结束后取出鸡翅进行称重记录 M2。计算出保水率 S。 4、开启烧烤模式对鸡翅中持续烧烤 10 min,试验过程中鸡翅不做任何翻动;烧烤结束后取出鸡翅进行称重记录 M2。计算出保水率 S。	产品说明中有此功能的需测试

序号	指标性质	关键指标项	指标先进值	检测方法	备注
				5、计算出嫩烤模式保水率 S 和 烧烤模式保水率 S 的差值。 $S=M2/M1*100\%$ 式中： S——保水率，用百分数表示 （%）； M1——烘烤前鸡翅中的质量，单 位为克（g）； M2——烘烤结束后鸡翅中的质 量，单位为克（g）。	
6		烹饪可视窗	具备可视窗	现场核实	/
7		免翻面功能	烹饪中途无需手 动翻面	产品说明书中明示	/
8		智能互联	可接入智能家居 APP，手机控制	用手机按照产品说明书规定的 方法完成联网并进行 APP 操作， 验证功能是否可执行；APP 各功 能的执行与显示应和产品说明 书的描述一致，操作无误	/

三、实施日期

自发布之日起实施。