



11. 清洗

清洗是指通过物理或化学作用，去除餐具表面污垢的过程。清洗应使用符合 GB/T 16483 和 GB/T 17519 要求的清洗剂和清洗设备。清洗过程中应遵循以下要求：清洗温度应不低于 60℃；清洗时间应不少于 15 分钟；清洗剂的浓度应符合产品说明书的要求；清洗后的餐具应无可见污垢，且无异味。清洗后的餐具应存放在符合 GB/T 17519 要求的消毒柜中，消毒温度应不低于 120℃，消毒时间应不少于 15 分钟。清洗和消毒后的餐具应存放在符合 GB/T 17519 要求的保洁柜中，保洁柜应保持干燥、通风，且无异味。

12. 消毒

消毒是指通过物理或化学作用，杀灭餐具表面微生物的过程。消毒应使用符合 GB/T 17519 要求的消毒剂和消毒设备。消毒过程中应遵循以下要求：消毒温度应不低于 120℃；消毒时间应不少于 15 分钟；消毒剂的浓度应符合产品说明书的要求；消毒后的餐具应无可见微生物，且无异味。消毒后的餐具应存放在符合 GB/T 17519 要求的保洁柜中，保洁柜应保持干燥、通风，且无异味。

13. 保洁

保洁是指通过物理或化学作用，保持餐具表面清洁、无污垢的过程。保洁应使用符合 GB/T 17519 要求的保洁剂和保洁设备。保洁过程中应遵循以下要求：保洁温度应不低于 60℃；保洁时间应不少于 15 分钟；保洁剂的浓度应符合产品说明书的要求；保洁后的餐具应无可见污垢，且无异味。保洁后的餐具应存放在符合 GB/T 17519 要求的保洁柜中，保洁柜应保持干燥、通风，且无异味。

14. 性能指标

| | |
|-----------------|-----------------|
| 清洗速度 (JT/T 617) | UN 1950 |
| 清洗温度 | UN 1950, 60℃ |
| 清洗时间 | 2 |
| 清洗剂的浓度 | 2.2 |
| 清洗剂的种类 | 5A |
| 清洗剂的用量 | 190 327 344 625 |
| 清洗剂的规格 | 1 L |
| 清洗剂的包装 | E0 |
| 清洗剂的材质 | P207 LP02 |
| 清洗剂的产地 | PP87 RR6 L2 |
| 清洗剂的型号 | MP9 |
| 清洗剂的重量 | 3 |
| 清洗剂的长度 | E |
| 清洗剂的宽度 | V14 |
| 清洗剂的厚度 | CV9 CV12 |



GB/T 16483, GB/T 17519

GROHE BLUE XTRA-CLEAN
40434001

2022/12/15
16.0
15.1
zh-CN
2023/1/2
5 / 6

(IMDG)

UN 1950
UN 1950, 2.2
F-D, S-U
63 190 277 327 344 381 959
1000 mL
E0
P207, LP200
PP87, L2
SW1 SW22
SG69

(IATA)

UN 1950
UN 1950, 2.2
Non-flamm. gas
E0
Pack. Instr. Y203 - Max. Net Qty/Pkg. 30 kg G
Pack. Instr. 203 - Max. Net Qty/Pkg. 75 kg
Pack. Instr. 203 - Max. Net Qty/Pkg. 150 kg
A98 A145 A167 A802
2L

15.

-

GB 18218:2018 (2010)

16.

min. 0.07 g/kg

