



中华人民共和国国家标准

GB XXXXX—XXXX

洗碗机能效水效限定值及等级

The maximum allowable values of the energy consumption and
grades for electric dishwashers

征求意见稿

（本稿完成日期：20161102 修改）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由国家发展和改革委员会资源节约和环境保护司、工业和信息化部节能与综合利用司提出。

本标准由全国能源基础与管理标准化技术委员会（SAC/TC20）归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

洗碗机能效水效限定值及等级

1 范围

本标准规定了电动洗碗机的能效等级、能效限定值、能效试验方法与检验规则。
本标准适用于使用热水和/或冷水的家用电动洗碗机。暂不包括商用或类似用途洗碗机。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

QB/T 1520-2013 家用和类似用途电动洗碗机
SN/T 3535-2013 日用陶瓷耐洗碗机洗涤性能测试方法
GB/T 20290-2016 家用电动洗碗机性能试验方法

3 术语和定义

GB/T 20290-2016和QB/T 1520-2013界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

工作周期 washing cycle

按照被测洗碗机所具备的功能（如洗涤、漂洗、干燥等），完成一次常用（标准）洗碗程序的全过程。

3.2

工作周期耗电量 electric energy consumption

洗碗机在额定工作状态下，完成一个工作周期所消耗的全部电量，包括对洗涤用水加热所消耗的能量。单位：kW·h/cycle。

3.3

工作周期用水量 water consumption

洗碗机在额定工作状态下，完成一个工作周期所消耗的水量，单位：L/cycle。

3.4

能效限定值 the maximum allowable value of energy efficiency

洗碗机在额定工作状态下，完成一个工作周期所允许的耗电量最大值。

3.5

明示值允许偏差 allowed deviation between energy label and test data

在本标准允许范围内，因为测试数据重复性和再现性所带来的能效指数、水效率指数、清洁指数、干燥指数实测值与能效标识标称值的偏差。

4 能效等级和用水效率等级

4.1 能效等级

洗碗机能效等级分为5级，其中1级表示能效最高。各等级产品的能效指数、水效率指数、清洁指数、干燥指数的限定值均应符合表1的规定。

洗碗机的能效指数、水效率指数、清洁指数、干燥指数的实测值和标注值应不小于表1中其标注的能效等级所对应的指标规定值。

对于不带干燥功能的洗碗机能效等级分为5级，其中1级表示能效最高。各等级产品的能效指数、水效率指数、清洁指数的限定值均应符合表2的规定。

对于不带干燥功能的洗碗机的能效指数、水效率指数、清洁指数实测值和标注值应不小于表2中其标注的能效等级所对应的指标规定值。

表1 洗碗机能效等级

等级	能效指数 EEI	水效率指数 WEI	清洁指数 P_c	干燥指数 P_D	噪声 dB (A)
1	≤ 50	≤ 45	> 1.12	≥ 1.08	$A \leq 42$
2	≤ 56	≤ 52			$42 < A \leq 55$
3	≤ 63	≤ 62			
4	≤ 71	≤ 68			
5	≤ 80	≤ 75			$55 < A \leq 58$

表2 不带干燥功能的洗碗机能效等级

等级	能效指数 EEI	水效率指数 WEI	清洁指数 P_c
1	≤ 48	≤ 45	> 1.12
2	≤ 53	≤ 52	> 1.12
3	≤ 60	≤ 62	$1.12 \sim > 1.00$
4	≤ 67	≤ 68	$1.00 \sim > 0.88$
5	≤ 76	≤ 75	≤ 0.88

4.2 用水效率等级

洗碗机用水效率等级分为5级，其中1级水效率指数最高。各等级产品的能效指数、水效率指数、清洁指数、干燥指数的限定值均应符合表3的规定。

洗碗机的水效率指数、能效指数、清洁指数、干燥指数的实测值和标注值应不小于表3中其标注的用水效率等级所对应的指标规定值。

对于不带干燥功能的洗碗机的水效率指数、能效指数、清洁指数、干燥指数的实测值和标注值应不小于表4中其标注的用水效率等级所对应的指标规定值。

表3 洗碗机用水效等级

等级	水效率指数 WEI	能效指数 EEI	清洁指数 P_c	干燥指数 P_D	噪声 dB (A)
1	≤ 40	≤ 80	> 1.12	≥ 1.08	$A \leq 42$
2	≤ 45				$42 < A \leq 55$
3	≤ 52				
4	≤ 62				
5	≤ 75				$55 < A \leq 58$

表4 不带干燥功能的洗碗机用水效等级

等级	水效率指数 WEI	能效指数 EEI	清洁指数 P_c
1	≤ 45	≤ 80	> 1.12
2	≤ 52		$1.12 \sim > 1.00$
3	≤ 62		$1.00 \sim > 0.88$
4	≤ 68		$0.88 \sim > 0.76$
5	≤ 75		≤ 0.76

4.3 明示值允许偏差

在第6章规定的试验条件下，洗碗机的能效指数、水效率指数、清洁指数、干燥指数的实测值与企业明示值的偏差应不大于表5所示偏差。

表5 明示值允许偏差

项目	偏差
周期耗电量	+10%
周期耗水量	+10%
清洁指数	-10%
干燥指数	-19%

5 技术要求

洗碗机能效水效限定值的是表1、表2的能效等级5级。

6 试验方法

6.1 试验条件和测试设备

按GB/T 20290-2016的相关规定进行，使用洗涤剂B，测试环境温度为 $(23 \pm 2)^\circ\text{C}$ 、相对湿度为 $(55 \pm 5)\%$ 。试验用水硬度使用 $(2.5 \pm 0.5) \text{ mmol/L}$ 。

注：对于特定水硬度使用区域的产品，按照制造商规定的用水硬度的上限值进行测试。

6.2 耗电量、用水量、清洁指数、干燥指数测试

被测洗碗机应按制造商推荐的工作周期进行试验。

6.3 测试方法

除以下特殊说明外，其他按照GB/T 20290-2016的相关测试方法规定进行。

6.3.1 标准洗碗机

GB/T 20290-2016中附录M规定的洗碗机适用。如果效果相同，也可以使用类似性能的器具。餐具摆放示意图见本文件附录C。

标准洗碗机洗净性能应在 3.60 ± 0.20 范围内，干燥性能应在 0.81 ± 0.20 范围内，否则该次测试无效。

6.3.2 标准餐具

标准餐具见本文件附录B。

6.3.3 污染物及污染方法

污染物及污染方法见本文件附录A。

6.3.4 餐具装置方法

按照制造商提供的信息进行装置。

6.3.5 餐具在烤箱中的装载方法

餐具在烤箱中的装载方法见本文件附录E。

6.4 能效指数、水效率指数、清洁指数和干燥指数

除以下内容外，其余按照QB/T 1520的相关规定进行。

对于额定容量 $p_s < 6$ 套的洗碗机，标准年耗电量：

按公式（1）计算：

$$SAEc = 11.5 \times p_s + 230 \dots\dots\dots (1)$$

对于额定容量 $p_s < 6$ 套的洗碗机，标准耗水量：

按公式(2)计算：

$$SWC = 1.6 \times p_s + 11 \dots\dots\dots (2)$$

a) 清洁指数评定表见本文件附录F。

b) 干燥指数评定表见本文件附录G。

7 检验规则

7.1 能效水效限定值应作为洗碗机出厂检验的抽检项目。

7.2 型式检验的抽样，每次抽一台，如发现技术指标不符合本标准的限定值要求时，再抽取两台样品，实测值均应满足规定要求，否则判定该批不合格。

附 录 A
(规范性附录)
污染物及污染方法

A.1 按照以下污染物的顺序污染餐具

- 牛奶
- 茶叶
- 菠菜
- 碎肉
- 鸡蛋
- 燕麦片
- 植物黄油

A.2 污染物的制备和使用

除非有明确规定，否则每次试验使用所有污染物都应是新制备的。

称量试验中需要的每种污染物总量(g/套 × 套数)，然后按需要分成小部分，并按规定用于餐具。

牛奶污染物使用前用微波炉预热。在此期间制备茶叶污染物。在茶叶预烘干期间(1h)制备其余的污染物。餐具污染完成后均放入80℃烘箱干燥2h。

A.2.1 牛奶

应按GB/T 20290-2016中6.4.1进行。

A.2.2 茶叶

应按GB/T 20290-2016中6.4.2进行。

使用烤箱干燥法进行预干燥，按照附录E说明，将全部14个马克杯全部污染进行预干燥及干燥。

A.2.3 碎肉

将足够量的碎牛肉和碎猪肉按1:1的比例均匀混合。在剁碎前去掉肥肉和筋。使用孔眼直径为4.5mm(约为50个)的电动绞碎机。绞肉速率为每分钟绞肉约700g(大约150r/min)。将碎肉同优质鸡蛋混合，保证鸡蛋在使用前储存在冰箱里。碎肉和鸡蛋比例按GB/T 20290-2016中6.4.3.1进行。

A.2.3.1 制备和储存

应按GB/T 20290-2016中6.4.3.1进行。

A.2.3.2 使用

● 污染项目

1/2 数量面碗、1/2 数量浅盘、大汤碗、大汤勺。

● 污染用量

面碗 3g/个、浅盘 2g/个、大汤碗 4g/个、大汤勺 1g/个。

● 污染方法

使用塑料叉子，基于餐具的数量，计算所需污染物的总重，将稍多于所需量的碎肉和叉子一起放入

容器，称量容器、碎肉、叉子的总重。用叉子将污染物均匀涂抹到餐具上，直到用完所需的量。容器、叉子、碎肉减少的总量应该和污染物所需量一致。污染物可以被增加或者移出，以保证精确的数量。

首先污染：

——面碗、浅盘、大汤碗、大汤勺

将碎肉污染物涂抹在面碗、浅盘、大汤碗的底部和内侧，在边缘保留 20mm 的清洁带。如果面碗数量为奇数，只给最后一个奇数面碗涂一半的碎肉（另一半用鸡蛋）。如果浅盘数量为奇数，只给最后一个奇数浅盘涂一半的碎肉（另一半用菠菜），涂一半时各相应的污染物用量也为 50%。

然后污染汤勺：

——大汤勺

碎肉大约用量 1 克。用刷子将碎肉刷到汤勺头上，正反面都刷，柄不涂。把汤勺朝上放在不用的盘子边上。

A. 2. 4 鸡蛋

在室温下，将每个质量为 50 g~65 g 的鸡蛋至少放置 7d，但不应超过有效期或保质期。鸡蛋应在冰箱中保存，使用前再放在室温环境条件下。

A. 2. 4. 1 制备

至少用 1 个鸡蛋并且将蛋黄和蛋白分开，用叉子将碗中的蛋黄混合均匀，去掉蛋黄外皮。

A. 2. 4. 2 使用

● 污染项目

1/2 数量米饭碗、1/2 数量面碗、筷子、佐料碟、1/2 数量深盘。

● 污染用量

米饭碗 1g/个、面碗 1.5g/个、筷子 1/4 长度，0.05g/根、佐料碟 0.5g/个、深盘 1g/个。

● 污染方法

使用大约宽 25mm 的糕点刷，根据每套个人餐具的数量计算所需的污染物的总重，将稍多于所需量的鸡蛋和刷子放入容器里，称量容器、刷子、鸡蛋的总重。用刷子将鸡蛋均匀的涂抹到餐具上，直到容器、刷子、鸡蛋三者减少的总量和计算的污染物所需的总量一致。污染物可以被增加或者移出，以保证精确的用量。

首先污染佐料碟：

——佐料碟

将鸡蛋污染物涂抹在佐料碟的底部和内侧，在边缘保留 10mm 的清洁带。

然后污染米饭碗、面碗、深盘：

——米饭碗、面碗、深盘

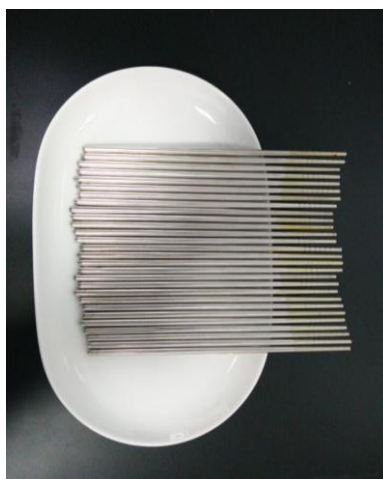
将鸡蛋污染物涂抹在盘/碗的底部和内侧，在边缘保留 20mm 的清洁带。如果米饭碗数量为奇数，只给最后一个奇数米饭碗涂一半的鸡蛋（另一半用大米粥）。如果面碗数量为奇数，只给最后一个奇数面碗涂一半的鸡蛋（另一半用碎肉）。如果深盘数量为奇数，只给最后一个奇数深盘涂一半的鸡蛋（另一半用菠菜），涂一半时各相应的污染物用量也为 50%。

首先污染筷子：

——筷子

将鸡蛋污染物均匀涂抹在筷子从底部开始至 1/4 长度处

筷子干燥摆放图如下图所示：



A. 2. 5 燕麦片

使用未煮的燕麦碎片。

燕麦片应符合 GB/T 20290-2016 附录 E。

A. 2. 5. 1 制备

应符合 GB/T 20290-2016 中 6. 4. 5. 1。

A. 2. 5. 2 使用

- 污染项目

1/2 数量米饭碗、1/2 数量小汤勺、饭勺。

- 污染用量、方法

米饭碗 2g/个

首先污染米饭碗：

——使用宽约 25mm 的糕点刷将燕麦粥均匀涂抹到米饭碗内表面，使内部燕麦粥均匀分布，在边缘保留 20mm 的清洁带。如果米饭碗数量为奇数，只给最后一个奇数米饭碗涂一半的燕麦粥（另一半用鸡蛋），涂一半时各相应的污染物用量也为 50%。

然后污染小汤勺和饭勺：

——将制作好的新鲜燕麦粥放在不是试验负载的另外的盘子中，将汤勺勺体背面向上在燕麦粥中浸染，并以这样状态干燥。如果小汤勺碗数量为奇数，最后一个奇数小汤勺大米粥。

A. 2. 6 菠菜

使用冷冻的嫩菠菜，菠菜切成小块，不使用任何添加剂或调料。

A. 2. 6. 1 制备和储存

应按 GB/T 20290-2016 中 6. 4. 3. 1 进行。

A. 2. 6. 2 使用

- 污染项目

1/2 数量深盘、1/2 数量浅盘、蒸鱼盘。

- 污染用量

深盘 5g/个、浅盘 5g/个、蒸鱼盘 6g/个。

● 污染方法

使用宽度大约 25mm 的糕点刷。基于餐具的数量，计算污染物总的需要量。将稍多于需求量的菠菜以及刷子放入容器内，称量三者的总重。用刷子将菠菜均匀的涂抹到餐具上，容器、菠菜和刷子减少的总量和计算的污染物的需求量应该一致，污染物可以被增加或者移出，以保证精确的用量。

——深盘、浅盘：

将菠菜均匀的涂抹到深盘、浅盘表面上，并在边缘处保留 20mm 清洁带。如果深盘数量为奇数，只给最后一个奇数深盘涂一半的菠菜（另一半用鸡蛋）。如果浅盘数量为奇数，只给最后一个奇数浅盘涂一半的菠菜（另一半用碎肉），涂一半时各相应的污染物用量也为 50%。

——蒸鱼盘：

见 A. 2. 7. 2 。

A. 2. 7 植物黄油

家用植物黄油全部脂肪含量为 5%到 85%，并应符合下述要求：

含量

饱和脂肪	(33±10) %
多聚不饱和脂肪	(33±10) %
一元不饱和脂肪	(33±10) %

A. 2. 7. 1 制备和储存

将植物黄油放置在冰箱中，直到使用。但是使用的时间内植物黄油要放在室温下至融化。

A. 2. 7. 2 使用

● 污染项目

蒸鱼盘 1/2 数量小汤勺

● 污染用量

蒸鱼盘 1g，小汤勺 1g/个

● 污染方法

蒸鱼盘：用叉子将植物黄油和按照 A, 2. 6. 1 制备的菠菜以 1:6 的比例混合均匀。将稍多于所需量的植物黄油/菠菜和叉子一起放在容器内，称量容器、植物黄油/菠菜和叉子的总重量。用叉子将 7g 植物黄油/菠菜混合物均匀的涂抹到蒸鱼盘上，边缘保留 20mm 的清洁带。容器、植物黄油/菠菜和叉子三者减少的量和计算得污染物所需的总量一致。污染物可以被增加或者移出，以保证精确的用量。

小汤勺：使用宽度大约 25mm 的糕点刷。基于小汤勺的数量，计算污染物总的需要量。将稍多于需求量的人造黄油以及刷子放入容器内，称量三者的总重。用刷子将人造黄油均匀的涂抹到小汤勺的勺头上，内外表面都需要刷均匀，容器、人造黄油和刷子减少的总量和计算的污染物的需求量应该一致，污染物可以被增加或者移出，以保证精确的用量。

涂抹黄油的小汤勺不放入烤箱干燥。

A. 3 污染物分类说明

A. 3. 1 表 A. 1 为 6 套及 6 套以上洗碗机的污染物数量说明（以 12 套餐具为例）。

表 A. 1

污染的加载餐具	牛奶	碎肉	鸡蛋	燕麦粥	菠菜	茶叶	植物黄油
米饭碗（12）			1g×6	2g×6			
面碗（6）		3g×3	1.5g×3				
筷子（12）			1/4 长度				
佐料碟（12）			0.5g×12				
小汤勺（12）				勺头浸入			1g×6
深盘（6）			1g×3		5g×3		
浅盘（6）		2g×3			5g×3		
大汤碗（1）		4g					
蒸鱼盘（1）					6g		1g
饭勺（1）				勺头浸入			
汤勺（1）		1g					
玻璃杯（6）	10ml×6						
马克杯（6）						120ml×6	

A. 3. 2 表 A. 2 为 6 套以下洗碗机的污染物数量说明（以 4 套餐具为例）。

表 A. 2

污染的加载餐具	牛奶	碎肉	鸡蛋	燕麦粥	菠菜	茶叶	植物黄油
米饭碗（2）			1g×1	2g×1			
面碗（2）		3g×1	1.5g×1				
筷子（4）			1/4 长度				
小汤勺（4）				勺头浸入			1g×2
深盘（2）			1g×1		5g×1		
浅盘（2）		2g×1			5g×1		
大汤碗（1）		4g					
饭勺（1）				勺头浸入			
大汤勺（1）		1g					
玻璃杯（2）	10ml×2						
马克杯（2）						120ml×2	

附录 B
(规范性附录)
餐具规格数量

B.1 餐具规格数量见表 B.1。

表 B.1

序号	类型	餐具名称	尺寸 (mm)	材质	单个质量 (g)	6 套及 6 套以上 数量	6 套以下数量
1	个人 餐具	米饭碗	$\Phi 117 \times 52$	强化瓷	131.0 ± 2.0	套数 $\times 1$	奇数套: 套数 \times $0.5+0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$
2		6 吋面碗	$\Phi 159 \times 56$	强化瓷	347.0 ± 5.0	奇数套: 套数 \times $0.5-0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$	奇数套: 套数 \times $0.5-0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$
3		玻璃杯	$\Phi 60 \times 140$	玻璃	245.0 ± 3.0	奇数套: 套数 $\times 0.5$ $+0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$	奇数套: 套数 \times $0.5+0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$
4		茶杯(马克 杯)	$\Phi 85 \times 94$	强化瓷	248.0 ± 3.0	奇数套: 套数 \times $0.5-0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$	奇数套: 套数 \times $0.5-0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$
5		筷子	225	不锈钢	$19.0 \pm 0.5/\text{双}$	套数 $\times 1$	套数 $\times 1$
6		小汤勺	135	强化瓷	37.0 ± 1.0	套数 $\times 1$	套数 $\times 1$
7	公共 餐具	8 吋深盘	$\Phi 208 \times 36$	强化瓷	465.0 ± 10.0	奇数套: 套数 \times $0.5-0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$	奇数套: 套数 \times $0.5-0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$
8		8 吋浅盘	$\Phi 205 \times 25$	强化瓷	379.0 ± 10.0	奇数套: 套数 \times $0.5+0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$	奇数套: 套数 $\times 0.5$ $+0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$
9		佐料碟	$\Phi 95 \times 23$	强化瓷	95.0 ± 1.5	奇数套: 套数 \times $0.5+0.5$ 偶数套: 套数 $\times 0.5$	0
10		大汤碗	$\Phi 212 \times 61$	强化瓷	315.0 ± 10.0	1	1
11		蒸鱼盘	$321 \times 211 \times$ 36	强化瓷	680.0 ± 12.0	1	0
12		饭勺	200×71	木制	48	1	1
13		大汤勺	217×63	强化瓷	114.0 ± 2.0	1	1

注: 表中的强化瓷餐具应符合 GB/T 3532 标准中细瓷类产品的相关要求。

附录 C
(规范性附录)
标准洗碗机餐具摆放示意图

C.1 标准洗碗机餐具摆放示意图

见图 C.1、图 C.2 和图 C.3。



图 C.1 上搁架摆放示意图

(筷子放置紧靠左边缘放置)



图 C.2 中搁架摆放示意图

(米饭碗摆放从前向后，第一个是蛋黄污染物，燕麦粥污染物次之，依次放置，多出的一个燕麦粥污染物米饭碗放置下搁架。)



图 C. 3 下搁架摆放示意图

（面碗摆放从右向左，从第一个开始，以后每隔三个搁架齿摆放一个面碗；
深盘摆放从后向前，第一个深盘是菠菜污染物，蛋黄污染物次之，依次放置；
最前的深盘应隔两个搁架齿放置面碗，两个面碗之间间隔三个搁架齿；
浅盘摆放从后向前，第一个浅盘是菠菜污染物，碎肉污染物次之，依次放置）

附录 D
(规范性附录)
污染物污染状态示意图

D.1 牛奶

牛奶污染状态见图 D.1 和 D.2。



图 D.1



图 D.2

D.2 茶叶

茶叶污染状态见图 D.3。



图 D.3

D.3 碎肉

碎肉在面碗、浅盘、大汤勺、大汤碗的污染状态见 D. 4、D. 5、D. 6 和 D. 7。



图 D. 4



图 D. 5



图 D. 6



图 D. 7

D. 4 鸡蛋

鸡蛋在米饭碗、面碗、佐料碟、深盘、筷子的污染状态见图 D. 8、图 D. 9、图 D. 10、图 D. 11 和图 D. 12。



图 D. 8



图 D. 9



图 D. 10



图 D. 11



图 D. 12

D. 5 燕麦粥

燕麦粥在米饭碗、小汤勺、饭勺的污染状态见图 D. 13、图 D. 14 和图 D. 15。



图 D. 13



图 D. 14



图 D. 15

D. 6 菠菜

菠菜在深盘、浅盘、蒸鱼盘的污染状态见图 D. 16、图 D. 17 和图 D. 18。



图 D. 16



图 D. 17



图 D. 18

D. 7 植物黄油

植物黄油污染状态见图 D. 19。



图 D. 19

附录 E
(规范性附录)

餐具在烤箱中的装载方法

E. 1 餐具在烤箱中的装载方法

28套餐具

筷子
小汤勺

米饭碗

蒸鱼盘
饭勺
汤勺
小汤勺

深盘



佐料碟

面碗

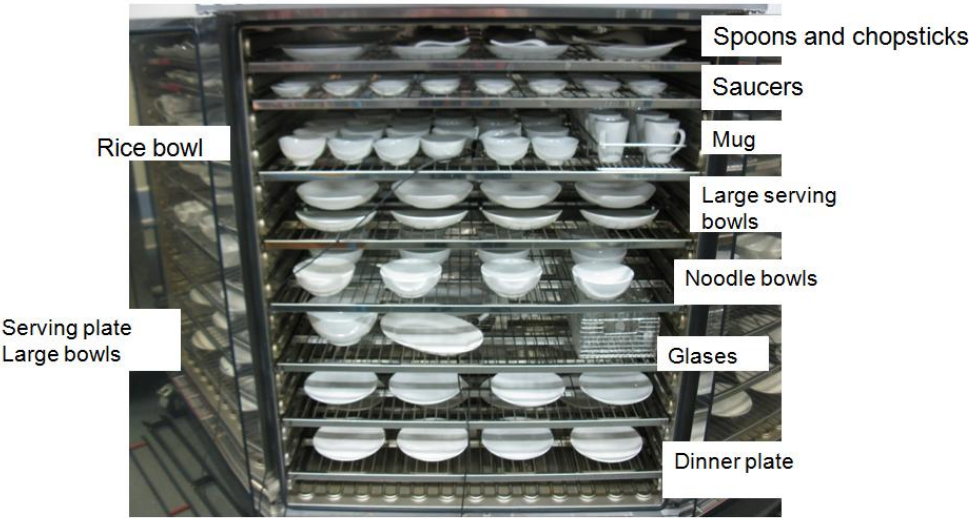
玻璃杯
茶杯
大汤碗

浅盘

图 E. 1

放置中式餐具，更替——已改

24 place settings:



博世建议

附录 F
(规范性附录)
清洁指数评定表

F.1 清洁指数评定表见表 F.1。

表 F.1

序号	污染物 类型	清洁餐具名称	餐具数	得分为 b 的单件餐具数						
				5	4	3	2	1	0	
1	燕麦粥	米饭碗								
2	鸡蛋	米饭碗								
3	碎肉	面碗								
4	鸡蛋	面碗								
5	牛奶	玻璃杯								
6	茶叶	茶杯（马克杯）								
7	鸡蛋	筷子								
8	鸡蛋	佐料碟								
9	燕麦粥	小汤勺								
10	鸡蛋	深盘								
11	菠菜	深盘								
12	碎肉	浅盘								
13	菠菜	浅盘								
14	碎肉	大汤碗								
15	菠菜、 黄油	蒸鱼盘								
16	燕麦粥	饭勺								
17	碎肉	大汤勺								

附录 G
(规范性附录)

干燥指数评定表

G.1 干燥指数评定表见表 G.1。

表G.1

序号	干燥餐具	条纹、水滴、水迹等	餐具数	得分为 b 的单件餐具数			
				2	1	0	
1	米饭碗						
2	面碗						
3	玻璃杯						
4	茶杯（马克杯）						
5	筷子						
6	佐料碟						
7	小汤勺						
8	深盘						
9	浅盘						
10	大汤碗						
11	蒸鱼盘						
12	饭勺						
13	汤勺						