

# 食品级不锈钢检测，如何判断食品级不锈钢的质量

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 食品级不锈钢检测，如何判断食品级不锈钢的质量  |
| 公司名称 | 全球法规注册CRO-国瑞IVDEAR      |
| 价格   | .00/个                   |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 光明区邦凯科技园                |
| 联系电话 | 13929216670 13929216670 |

## 产品详情

食品级不锈钢检测，如何判断食品级不锈钢的质量

食品级不锈钢检测，食品级不锈钢检测报告办理流程，食品级不锈钢测试费用 如需办理请与我联系

食品级不锈钢，你真的了解吗？

在选购各种餐具

厨房用具

和杯子的时候

大家或多或少

都会购买一些

不锈钢制品

食品级不锈钢

是否有一定安全性？

是否是食品级不锈钢？

我们该怎么判断呢

快和小悦一起了解了解吧!

"不锈钢"

首先了解一下不锈钢

不锈钢是不锈耐酸钢的简称，耐空气、蒸汽、水等弱腐蚀介质或具有不锈性的钢种称为不锈钢；而将耐化学腐蚀介质（酸、碱、盐等化学浸蚀）腐蚀的钢种称为耐酸钢。

由于两者在化学成分上的差异而使他们的耐蚀性不同，普通不锈钢一般不耐化学介质腐蚀，而耐酸钢则一般均具有不锈性。“不锈钢”一词不仅仅是单纯指一种不锈钢，而是表示一百多种工业不锈钢，所开发的每种不锈钢都在其特定的应用领域具有良好的性能。成功的关键首先是要弄清用途，然后再确定正确的钢种。和建筑构造应用领域有关的钢种通常只有六种。它们都含有17~22%的铬，较好的钢种还含有镍。添加钼可进一步改善大气腐蚀性，特别是耐含氯化物大气的腐蚀。

就一般而言，

不锈钢的硬度要高于铝合金，

成本不锈钢比铝合金要高。

具有良好耐腐蚀性能、较高的硬度。

虽然不锈钢

已经具有

良好的耐腐蚀性能

和较高的硬度

但是离食品级，还是有些差距的

甚至用普通的不锈钢

做的厨具，对人体有害

那么

食品级不锈钢的标准是什么呢？

"食品级不锈钢"

是指符合《中华人民共和国国家标准/不锈钢食具容器卫生标准》GB 9684-88规定的不锈钢材料，其铅含量比一般不锈钢要低得多。

食品级不锈钢是指食品机械接触食品的部分，必须符合一定食品安全的要求。因为食品制作过程要使用很多酸碱，而不锈钢含铬，不合格的不锈钢，会溶出各种价位的铬，有毒；而且要求限制铅、镉等多种合金杂质元素的含量。

常见的两种"食品级不锈钢"

304不锈钢

加工性能好、韧性高、

剪强度高、抛光无气泡、耐酸、耐碱等，

304不锈钢广泛应用于工业和家居装饰行业和食品医疗行业。我们日常生活中用到的厨具什么锅碗瓢盆、杯具的基本上都是304不锈钢。

而316不锈钢耐蚀性、耐大气腐蚀性和高温强度要更好，316不锈钢应用于海水用设备、化学、染料，造纸、草酸、肥料等生产设备、照相、食品工业、沿海地区设施、绳索、CD杆、螺栓、螺母，要是用到食品领域的话就有点儿了。

作为消费者

我们该如何分辨

购买的产品

是不是食品级不锈钢

又是属于哪种

食品级不锈钢呢？

IMPRINT

分辨方法

1、304标识：

市场上正规的304不锈钢杯具、盆、蒸锅等产品都会在产品上打上304钢印。

2、认清产品：

介绍其他材质的不锈钢产品均没有专属钢标，我们只能通过产品说明书来辨别不锈钢材质。

4 材料检测：

如果需要了解不锈钢制品的具体材质，就需要借助专业检测仪器，有一种便携仪器可以在几分钟内测定不锈钢材料的化学成分，并且不会对不锈钢制品造成破坏。比如钢研纳克出品的便携式合金分析仪。

使用方法类似于额温枪，对准待检材料扫描就可得到材料化学成分。