

无锡不锈钢餐具食品级检测 南通不锈钢餐具成分检测

产品名称	无锡不锈钢餐具食品级检测 南通不锈钢餐具成分检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

不锈钢厨具想要入驻京东、天猫这类网上商城，都需要提供检测报告。按照相关规定，不锈钢厨具属于与食品接触的相关厨具、餐具等属于质监局发布的《食品相关产品生产许可证目录》类型，这些都需要提供国内生产企业在相应许可范围的《全国工业产品生产许可证》。

、不锈钢厨具检测的金属材料成分分析需要满足下表的要求：

不锈钢餐具食品级检测 不锈钢成分检测

不锈钢厨具检测的非金属材料检测要求如下：

厨具的非金属部分可以采用尼龙、塑料、木质塑料合成片、浸渍木或其它能够达到本标准相关性能要求的合成材料制成。此外，厨具的结构应能使其进行彻底清洗，以避免食物受到污染。

3、不锈钢厨具检测的外观要求：

- (1) 产品应基本上为直的对称型除非设计上要求存在不直度或不对称。
- (2) 一个批量的产品不应在形式和尺寸上有显著的变化。
- (3) 产品外观的商标应端正，位置一致，字迹清晰，并符合 8.1 要求。
- (4) 产品表面光洁、边部无毛刺，其主体表面粗糙度 Ra 值应小于 0.20 μ m。
- (5) 颈部应光洁、无堆焊、虚焊、气孔、裂缝。
- (6) 产品主体表面允许有直径为 0.5mm 以下的疵点,但在 20 平方厘米内不能超过四点。

(7) 产品主体表面允许有长 20mm 以下的划痕一条，10mm 以下的划痕不超过两条。

不锈钢餐具食品级检测 不锈钢成分检测

4、不锈钢厨具检测的耐腐蚀性能要求：

厨具的不锈钢部分表面应符合下列要求：

a) 无横向裂痕，且纵向断痕长度应小于 1.5mm

b) 在手柄上，每 20 平方厘米面积内，直径大于 0.4mm 的圆状腐蚀面积点或斑块不应多于三点，在其它处，每 20 平方厘米面积内，直径大于 0.4mm 的圆腐蚀面积 (0.126 平方毫米) 不应多于三点。

c) 在任何部位上，每 20 平方厘米面积内，均不应有直径大于 0.75mm 的圆状面积 (0.442 平方毫米) 的缺陷点或斑块。

5、不锈钢厨具检测的牢固性能要求：

(1) 按性变形试验检测后，厨具的性变形不应超过 1mm。

(2) 按抗拉力、抗扭力试验检测后，非整体结构的手柄与主体的连接应牢固，无松动。

(3) 按跌落试验检测后，厨具的任何部分都不应有裂痕、折断，手柄、挂钩或悬挂装置不应松动。

6、不锈钢厨具检测的气密性能要求：

按气密性试验检测后，厨具的空心手柄及其连接部分不得渗水。

7、不锈钢厨具检测的塑料手柄抗热变形性要求：厨具的塑料手柄不应有明显变形，主体和手柄之间不应有超过 0.35mm 的间隙。

8、不锈钢厨具检测的塑料手柄耐高温软化性要求：塑料手柄应不会发生松动或软化痕迹。

9、不锈钢厨具检测的塑料手柄抗环境应力裂纹要求：塑料手柄应无裂纹。

10、不锈钢厨具检测的颈部疲劳强度要求：不锈钢勺类及铲类产品的颈部不应出现肉眼可见的裂纹。

11、不锈钢厨具检测的卫生要求要求：不锈钢厨具与食品接触部分的卫生要求应符合 GB 9684 的规定。