

昆明不锈钢做食品级检测 铜合金食品级检测

产品名称	昆明不锈钢做食品级检测 铜合金食品级检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
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	18662248593 18662248593

产品详情

其实304是美国的一个标准，是按照美国ASTM标准生产出来的不锈钢的一个牌号。304不锈钢含铬18%，含镍8%，这样的不锈钢耐腐蚀性比较好。而我们国家标准GB4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》其实并没有规定食品级不锈钢的牌号，只是规定与食品接触用的不锈钢必须满足5项重金属迁移物指标：砷小于等于0.04mg/kg，镉小于等于0.02mg/kg，铅小于等于0.05mg/kg，铬小于等于2.0mg/kg，镍小于等于0.5mg/kg。也就是说，不锈钢餐具在制作过程中允许加入一些重金属，但是这些金属迁移入食品中的量，不能超过上面标准的规定。

欧洲的食品级标准是怎样的？

现行的法规是欧盟2004年11月13日颁布的一项欧洲议会和欧盟理事会通过的有关食品接触材料的法规(EC).1935 / 2004 (Regulation .1935/2004/EC of The European Parliament And Of The Council Of 27 October 2004)，截至到目前，欧盟涉及食品接触材料和制品的指令或法规累计有30多项。

法令1935/2004/EC列明了与食品接触的产品/物质必须符合以下的条件：符合良好制造规范（Good Manufacturing Practice ,GMP），当产品接触食品时，不可：

1. 释出对人体健康构成危险的成分
2. 导致食品的成分产品不能接受的变化
3. 降低食品所带来的感官特性（使食品的味道、气味、颜色等改变）

食品级不锈钢的常见型号有哪些？

304不锈钢是食品级不锈钢中最常见的种类，是奥氏体不锈钢，可承受多种介质的腐蚀，此外还有316不锈钢，除了应用于食品器皿还被广泛应用于医药，性能上较304优，430不锈钢也被应用于餐具，是铁素体不锈钢，耐腐蚀性较304差。

除了以上几种，一些劣质不锈钢餐具会用201、202为原材料，其成本会较以上几种低很多，但是性能与

安全性较上面几种差很多，选择时要会分辨，避免鱼目混珠，选择劣质不锈钢餐具。