

验货公司，第三方验货公司，第三方检品公司，锅具验货

产品名称	验货公司，第三方验货公司，第三方检品公司，锅具验货
公司名称	广东华检检验有限公司
价格	800.00/件
规格参数	验货公司:第三方验货公司 检品工厂:第三方检品公司 质检服务:第三方质检公司
公司地址	广州市天河区科林路18号6栋3011623房(仅限办公)
联系电话	13622222714

产品详情

华检公司之锅具验货标准

1.定义

浅锅：如果在边沿测量时锅具的内部深度等于或少于内径，则称为浅锅。

2.检查要点

包装，内容，外观，结构。结构方面的特殊要求，特定的检查点和测试项目，产品信息，以下详述。

3.此类产品在结构方面的特殊要求

A. 稳定性 B. 卫生要求 C. 捏手 D. 直径

E. 手柄选择 F. 手柄位置 G. 容量 H. 锅底形状

3.1

稳定性：去盖的空锅以不利的位置置于5度斜面上应该保持稳定（除非产品设计中排拆该要求）。

3.2 手柄选择：所在容量超过3.75L 或装满水后总重量超过5KG

的锅具（浅锅除外）必须装有两个手柄。

3.3 卫生要求：所有可能直接接触食物的表面在正常情况下必须易于清洁。

3.4 手柄位置：手柄位置应该在装满水后锅具的重心以上。浅锅则要求手柄和锅底水平投影面的距离不得小于30MM（沿手柄长度方向在手柄的中心点进行测量），如果为双边锅，则测量位置为正常使用时手柄的低握执点。

3.5 捏手：正常使用捏手时应该确保不会触及那些过热的表面（对于此类过热表面，制造商应该在说明书中指明为确保安全使用锅具采用必要的防护方法是必要的）。所有带金属手柄的锅具，应该有警告标

（低粘度贴纸）caution: handle and Knobs may become very hot. The use of an oven glove is recommended. pls refer to instructions for details, pls remove.

This label before use 如果一套锅具不止一个锅，则至少大锅上要有该警告标。

3.6 容量 如果有宣称容量，则实际容量不得少于宣称容量。

3.7 直径 宣称的底径与实际测量的两个底径平均值（垂直方向）偏差不应超出 $\pm 10\text{MM}$ 。

直径 宣称的其他直径与实际测量的两个直径平均值（垂直方向）偏差不应超出 $\pm 5\text{MM}$

3.8 锅底形状：从下面看时，锅底不应该有凸起（除非产品的设计特性排斥该要求）。

4.特定的检查点和测试项目

A. 手柄固定装置的弯曲强度测试 B. 盖子装配检查 C.

磁性检查（仅适用于电磁锅） D. 划格测试

E. 底部凹度检查 F. 内高测量

- 4.1 手柄固定装置的弯曲强度测试:手柄固定装置必须抵挡100N的弯力,不应该出现影响安全性的问题,如铆接或焊接失效等。注意:锅体或手柄变形或失效不应被视为测试失败,除非手柄失效部位正好是手柄固定装置。将锅具稳定的固定到一个刚性面:准备垂直的施加100N的力到单柄锅或长柄锅距手柄末端10MM+/-1MM处,双柄锅则同时施加100N的力到两个手柄末端(挂件不是手柄的一部分);逐渐施力到手柄,直到固定装置能够支持负载或失效;检查失效部分以确定失效原因,并决定测试的结果;
- 4.2 划格测试:将待测试的锅具浸入沸水中,持续15分钟,然后自然冷却到室温并擦干:将刀片和专用划格器划100个间隔1MM的方格(注意划线时要相互平等正交并划透涂层);用1"宽20MM长的SCOTCH #898加强型胶纸覆盖划格区,按下胶纸(用手指甲擦紧)并在末端留5CM长;握住胶纸末端用力迅速以90度方向撕胶纸,但不要猛拉胶纸;用一张新胶纸重复的贴和撕一次,如果涂层脱落则认为测试未通过;
- 4.3 盖子装配检查:盖在锅具上盖子应当可以自如的转动;当产品在45度角位置时,锅盖不应掉落;
- 4.4 底部凹度检查:可接受的底部凹度值是底径的4/1000(即底径为250MM的锅具容许有1MM的凹度),例如:底径为210MM的锅则大容许的凹度值为0.84MM(如果工厂没有测量凹度的专用工具,则可采用下述方法测量:用钢直尺立在锅底上,再用塞尺测量锅底和直尺之间的大缝隙)。
- 4.5 磁性检查(仅适用于电磁锅):用磁铁测试,如果没有磁性则测试失败。
- 4.6 内高测量:应该和客户资料或样板一致(一般容许偏差值为+/-2MM)。

5 产品信息 销售信息 使用和保养指南

5.1 销售信息 A. 型号,材质和产品尺寸,如0.5L奶锅或25CM煎锅 B. 产品适用的热源类型 C. 厂商,进口或零售商的名字和产品代号

5.2 使用及保养指南 所有产品都需在说明书中指明以下关于保养,安全和使用指南; A. 使用前的准备工作; B. 使用后的清洁工作; C. 关于手柄和捏手的保养; D.

如何获得适宜的能效； E .

对于热部件的安全忠告（例如：手柄和捏手可能很热，推荐使用手套等）； F .

对不粘涂层的专门保养忠告（如果适用）； G .

如果产品用于深煎，则需有专门的安全指南和警示，特别是不应超过某一指定的水平面； H .

如果不锈钢锅身带铝底同时容许干煎，则需要相应的安全忠告； I . 如果对产品不满意如何处理；

J . 厂商，进口商或零售商的名字及联系地址。