

广东304不锈钢餐具检测有没有达到食品级检测

产品名称	广东304不锈钢餐具检测有没有达到食品级检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部
价格	100.00/件
规格参数	不锈钢餐具检:广东304不锈钢餐具检测 不锈钢检测:13928673434 304检测:304有没有达到食品级检
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼 第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	13928673434 13928673434

产品详情

广东304不锈钢餐具检测有没有达到食品级检测---华谨检测---叶工

304不锈钢的主要成份是碳 0.08，矽 1.00，锰 2.00，磷 0.045，硫0.03，镍8.0-10.5，铬18-20,前面的几种金属可以不计,重要的

是含镍8.0-10.5铬18-20

家庭用的不锈钢餐具可大分为430（即18-0）、304（18-8）、316（18-10）三个等级。

430不锈钢：可以防止自然因素所造成的氧化，但无法抵抗空气中的化学物质所造成的氧化，430不锈钢

不常使用一段时间后，仍会因非自

然因素而有氧化(生锈)的情况。

304不锈钢：可以抗化学性的氧化。但有些污染较严重的地方连304都会有生锈的情况。316不锈钢：更耐

用更抗蚀，在有的餐具说明上有类似“采用18-10先进医用不锈钢材质”的说法。不锈钢常按组织状态分

为：马氏体钢、铁素体钢、奥氏体钢等。马氏体不锈钢：含碳较高，强度、硬度和耐磨性较高，但耐蚀

性稍差，可被磁铁吸附，也做廉价餐具。铁素体不锈钢：含铬12%~30%。耐腐蚀性能与抗氧化性能均比

较好，能抵抗大气、硝酸及盐水溶液的腐蚀，高温抗氧化性能好，主要是工

业用途，也做餐具。奥氏体不锈钢：含铬大于18%，还含有8%左右的镍及少量钼、钛、氮等元素。能耐

多种介质腐蚀，做工业管道用途，不会被磁铁吸附。奥氏体-铁素体双相不锈钢：奥氏体和铁素体组织各

约占一半的不锈钢，具有2者的优点，Cr含量在18%-28%，镍Ni含量在3%-10%。用于

餐具制作。

一、具体标准（GB9684-88不锈钢食具容器卫生标准）本标准规定了不锈钢食具容器的卫生要求。本标准

适用于以不锈钢为原料制成的各种炊具、餐具、食具及其他接触食品的容器和机械。1、外观表面应平整

、光滑。2、材料2.1 各种存放食品的容器和食品加工机械应选用奥氏体型不锈钢。2.2

各种餐具：应选用马氏体型不锈钢。