

# 食品级不锈钢检测 不锈钢锅碗瓢盆检测

产品名称	食品级不锈钢检测 不锈钢锅碗瓢盆检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

### 食品级不锈钢

有的商家说“304不锈钢就是食品级不锈钢”，这里说明一下，一般304不锈钢不是食品级的，特殊加工过的并经过国家标准GB 4806.9认证的才是食品级的。

在GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》中，其实已经做了明确的规定：食品容器可以是奥氏体不锈钢，双相不锈钢，铁素体不锈钢。而不锈钢餐具和生产设备也可以用马氏体不锈钢来做。

不锈钢餐具在日常生活中是钟接触食物、水的，其中的有害元素迁移量的问题就变得很重要。该文件规定，用4%的乙溶液（模拟食物），倒入不锈钢容器，煮沸30分钟，然后在室温下放置24小时，再检测砷、镉、铅、铬、等元素迁移量，结果必须小于一定的数值才符合食品级不锈钢。

为什么这样规定呢？从表中元素可以看出，大部分都是对重金属（密度大于4.5g/cm）的规定。因为重金属无法降解，进入人体后，能和蛋白质及酶等发生相互作用，使它们失去活性，也可能会在人体的某些器官中累积，造成慢性中毒。

### b挑选食品级不锈钢餐具

根据NSF标准，食品设备中使用的不锈钢必须是200，300或400系列。不锈钢牌号数字越大是不是代表质量越好，更适合作为餐具使用呢？

#### 200系列

200系列不锈钢，比如201、202，虽然该系列也被认为是食品级不锈钢，却因含锰成分高、含量极低，变得更容易腐蚀或生锈，因此一般用于工业制品，不可用作餐具用。

## 300系列

304、316不锈钢为奥氏体不锈钢。奥氏体不锈钢向食品迁移有害物质较低，可耐多种介质腐蚀，卫生性能和可加工性能较高，可制作食品和包装机械多数零部件。与“食用”相关的不锈钢制品必须使用304、316不锈钢。316不锈钢比304不锈钢少见，是版本的不锈钢，高，多运用在设备上，例如航天、食品机械等领域。在日常生活中所用的食品级不锈钢，常见的是304不锈钢（也会描述为18/8），其耐碱性好、抗腐蚀性强。