

餐具安全指标检测梅州不锈钢质检部门

产品名称	餐具安全指标检测梅州不锈钢质检部门
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司材料检测部
价格	100.00/件
规格参数	
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

餐具安全指标检测梅州不锈钢质检部门 == 食品接触材料是指产品在正常生产、流通、使用等过程中与食品有接触的材料。作为食品的直接或间接接触者，在食品的生产、储存、运输等过程中，食品接触材料及制品不仅会影响食品的感官特性，更可能产生有毒有害物质(如重金属、有毒添加剂)的迁移而引入非食品成分，进而影响食品安全，甚至危害健康。因此食品接触材料在提供极大方便的同时，也存在一定的潜在危害 我们在购买不锈钢餐具的时候，经常会看到“304不锈钢”的字眼。有的商家说“304不锈钢就是食品级不锈钢”，还有的说“316不锈钢比304不锈钢更好”“食品级不锈钢哪种更安全？”所以这些五花八门的数字和问题究竟如何辨别呢？和“食品级”又有什么关系呢？今天刚刚好小编和大家一起来聊一聊~

一、什么是食品级不锈钢？食品级不锈钢是指符合《中华人民共和国国家标准/不锈钢食具容器卫生标准》GB4806.9-2016规定的，在食品制作使用酸碱的过程中不锈钢不会溶出各种合金和有害物质的金属材料。在GB4806.9-2016中，对与食品接触的不锈钢理化指标作了详细规定。

大家记住一点：满足国标GB4806.9-2016要求的，就是食品级不锈钢。

二、关于不锈钢餐具，来看看新国标(GB 4806.9)里的规定

不锈钢食具容器分应选用奥氏体型不锈钢、奥氏体·铁素体型不锈钢、铁素体型不锈钢等不锈钢材料；在这个国标里，规定了一个迁移试验，就把不锈钢材料放进一种模拟食物的溶液（一般是酸性溶液）中进行浸泡，达到规定时间后测试溶液中是否有某些元素，有害元素包括了砷、镉、铅、铬、镍等五种元素，只要测试溶液中的这五种元素没有超过上表中的规定数值，就可以宣称这批材料是食品级的不锈钢了。因此，我们在选购餐具（其实说“餐具”不太标准，应该是“接触食品的不锈钢”）时，应该主要看它的包装上有没有“GB4806.9-2016”的字样，只有经过检测的产品，我们便可放心购买。

三、304不锈钢和食品级304不锈钢一样吗？

304不锈钢和食品级304不锈钢一样吗？不一样！食品级与牌号，属于两个系统，但又有千丝万缕的联系。不锈钢领域也是一样，牌号决定了不锈钢的耐腐蚀能力。而是否是食品级，除了对不锈钢的耐腐蚀能力有要求以外，还对铅、铬、镍、镉、砷五种重金属的析出指标有要求。后来发现，能够满足重金属析出要求的不锈钢，都能满足牌号的要求。所以在国标GB9684-2011《食品安全国家标准 不锈钢制品》中，就取消了牌号要求，只要求重金属的析出物（不过是换了一种说法，实际上和旧国标的要求差不多），所以今天的餐具所用不锈钢，是不对牌号有要求的，但同时，只要是能够达到食品级，就一定能达到至少304不锈钢的水平。现在再来看，食品级304不锈钢是满足重金属析出标准的304不锈钢；而普通的304不锈钢，是没有经过国标GB 9684检测的。

四、食品级不锈钢哪种更安全？

常见的食品级不锈钢有304和316 304不锈钢（代号18-8）：属于奥氏体不锈钢，不会被磁铁吸附。具有良

好的耐蚀性、耐热性、低温强度和机械性能，广泛用于工业、化学、农业、建材、家庭用品等。316不锈钢（代号18-10）：属于奥氏体不锈钢，不会被磁铁吸附。因添加Mo，故其耐蚀性和高温性能特别好。这种不锈钢也被称为医用不锈钢，完全没有金属离子析出，非常安全。适用于海水设备、化学、医学、食品工业等。总的来讲，食品级不锈钢304和316都能满足国家相关标准，被国标食品级金属，正常接触水、茶、咖啡、奶、油盐酱醋等是没问题的。对于食品级不锈钢，304已经足够了，家用的话如果使用316，有点大材小用。食品级不锈钢316相比304更好更安全，但成本更高。特别提醒大家一下：我们常见的430不锈钢（代号18-0）不是食品级不锈钢，430不锈钢属于马氏体不锈钢，虽强度、硬度较高，但耐蚀性较差，能因非自然因素而被氧化生锈，通常做廉价餐具。430不锈钢还有一个很重要的特征就是可被磁铁吸附。

五、如何鉴别区分食品级不锈钢好坏？

- 1、外观：平整、光滑有光泽，食品级不锈钢304和316在外观方面差别不大，但如果是430或者200系列的不锈钢的话外观就会差一些。
- 2、磁性：304和316没有磁性，而430不锈钢是有磁性的，因此，在选购不锈钢餐具的时候，用磁铁就可以轻易的判断出来。
- 3、参数：304不锈钢国标牌号为06Cr19Ni10，日本牌号为SUS304；316不锈钢国标牌号为0Cr17Ni12Mo2；430不锈钢国标牌号为10Cr17。有些物品有参数明细，在选购的时候可以明显的从参数上进行分辨。
- 4、实验室检测：不同型号的不锈钢所含金属成分不同，可以通过详细的实验室检测来分辨，但就得需要一定的专业设备了。
- 5、标识：正规商品都会在产品表面或内壁打上相应标识。这也是我们普通消费者*容易分辨的途径。*后特别强调下：一般SUS304不锈钢不是食品级的，只有经过国家GB4806.9标准认证的SUS304不锈钢才是食品级不锈钢。一般的保温壶都用的是SUS304，但请认准一定要有“食品接触用”的标识。

[湿纸巾有害物质分析河源纸制品检测中心](#)