

304不锈钢餐具GB/T15067参数检测佛山质检中心

产品名称	304不锈钢餐具GB/T15067参数检测佛山质检中心
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

== 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 == 餐具的材质有很多种，*为常用的刀具和煮锅为不锈钢材质的，那么不锈钢餐具检测标准是什么呢？华谨检测带你认识不锈钢餐具检测具体项目明细。 不锈钢餐具检测 1.餐具外观检测 a.餐刀非特殊设计情况.刀片不能与摆放平面接触. b.产品五金及组装配件间隙应小与0.2mm. c.餐刀刃口一般为契形或齿状,或为不超过7°的包角.刃口处往上1mm处,厚度不超过0.46mm. d.产品实际尺寸不应超出其名义尺寸+2%的误差. e.瑕疵及压痕要求 一般情况下,餐具表面不允许 $> 0.3\text{MM}$ (瑕疵点), $> 0.3\text{MM}$ (压痕) 但在 10cm^2 的面积下就可接受以上要求.另瑕疵点**产品只能接受2个,普通产品只能接受3个. 2.餐具的硬度检测 测试点离手柄应有大于4CM距离,取前,中,后三点平均值为准. 3.半截柄抗冲击力测试 1.2M悬空高度自由跌落五次.若无损坏,则合格. 4.半截柄抗热变形测试 普通产品—整支餐、刀具入 55° 水温30ms. **产品—整支餐、刀具入 80° 水温30ms. 判定结果:手柄无明显变形,及五金手柄间无超过0.35mm的间隙. 5.空心柄抗渗水测试 餐、刀具浸入高于 95° 水温中10ms,手柄及焊接处无渗水则合格. 不锈钢餐具的检测方法 6.餐具的耐腐蚀性测试 1)测验方法: 刀片用热肥皂水冲净,并用酒精去渍,置入未密封的盐水瓶(1%浓度,恒温 $60+2$),刀片入溶液,每分钟浸入2-3次,如此重复,**刀需6hs,普通刀需3hs. 2)判定方法: 用软布和抛光剂搽干净表面锈点或以20%的浓度兑1:2比例蒸馏水洗净搽干,观察结果以下为合格: 手柄部位——麻点要求 $> 0.4\text{MM} < 0.75\text{mm} < 5$ 个 刀片部位——麻点要求 $< 0.4\text{MM} < 6$ 个 但任何部位都不可有 $> 0.75\text{mm}$ 的麻点 裂纹要求: a.纵向裂纹长度 $< 1.5\text{mm}$ b.横向裂纹则不接受. 以上就是不锈钢餐具的颊侧标准及内容，喜欢就快快收藏吧！如需餐具检测，认准华谨检测。华谨检测是国内专业的互联网第三方检测平台，提供第三方检测、质量把关等质检服务，金属材料材质检测当天出结果！