

# 不锈钢食品级检测项目 食品级不锈钢检测标准

产品名称	不锈钢食品级检测项目 食品级不锈钢检测标准
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

家用餐具的材料种类很多，较为普遍的为陶瓷、金属、塑料、玻璃等。金属餐具以其耐摔和方便携带的特点受到大众喜爱，不锈钢餐具就属于金属餐具的一份子，不仅轻便耐摔易清洁，而且美观大方耐腐蚀。

不锈钢的种类很多，食品级的不锈钢有其严格要求，国家标准GB9684-2011《不锈钢制品》对食品类不锈钢制品的原材料进行了规定，原材料分为主体材料和非主体材料，主体材料为直接接触食品的不锈钢部分，并对其理化指标和相应的检测方法做了说明。理化指标内规定了5类元素，分别为铅Pb、铬Cr、镍Ni、镉Cd、砷As。

304不锈钢是被广泛应用于餐具和食品生产设备的一类不锈钢，304是美国标准内规定的一个不锈钢牌号，是奥氏体不锈钢，国家标准对应该牌号的为06Cr19Ni10，国家标准GB20878-2007规定该品种含有18~20%的铬元素和8~11%的镍元素，这类钢的综合性能比较好，可以承受住多种介质的腐蚀。316不锈钢也是奥氏体不锈钢，被应用于食品器皿及医药类，国家标准对应该牌号的为06Cr17Ni12Mo2，国家标准GB20878-2007规定该品种含有10~14%的铬元素和16~18%的镍元素以及2~3%的钼元素。这类不锈钢添加了钼元素，较大提高了其耐蚀性、高温强度，其耐腐蚀性优于304不锈钢。430不锈钢是铁素体不锈钢，也被用于不锈钢餐具，国家标准对应该牌号的为06Cr，这类不锈钢镍的含量非常低，但是耐腐蚀性能不如304不锈钢。以上几种材料经过处理、加工后能够满足GB4806.9-2016《食品接触用金属材料及制品》和GB9684-2011《不锈钢制品》等的要求，采用以上原材料可以生产出合格的不锈钢餐具。市场还有一些劣质的不锈钢餐具，比如采用201、202不锈钢作为原材料，这两种不锈钢都是奥氏体不锈钢，对应于国标牌号1Cr17Mn6Ni5N、1Cr18Mn8Ni5N。它们价格相对于304便宜很多，属于低镍不锈钢，但是锰含量较高，它们的防锈性能比较差，其中201属于中度金属析出，202属于轻度金属析出，这些不锈钢不是食品级原材料。劣质不锈钢餐具中的重金属元素含量高且容易析出，会对人体造成严重危害。因此，我们必须要学会辨别优质的食品级不锈钢餐具和正确的使用不锈钢餐具。

不锈钢材质虽然各不相同，但是从外观很难将它们区别开来，日常生活中可以从以下两个方面做一个大致的区分。（1）磁性的角度。奥氏体型是无磁或弱磁性，马氏体或铁素体是有磁性的。如果测试餐具有强磁性，那么可以排除判定不是201、202、304、316等奥氏体不锈钢，可能是铁素体不锈钢430等。（2）采用化学滴剂。根据滴剂变色的时间和程度区分201、202和304不锈钢。因此，选购食品餐具zui好到正规商场，选用标明食品级304不锈钢或者316不锈钢的餐具更加安全。

另外，由于不锈钢是由铁铬合金掺入镍、钼等金属制成，不宜长时间盛盐、酱油、菜汤等，也不宜盛放酸性果汁，因为这些食物中的电解质能与餐具中的金属元素起复杂的“电化学反应”，使其中元素过量溶解释出；不宜盛放中草药，因为中草药成分复杂，大都含有多种生物碱、有机酸，尤其在加热时，易与不锈钢中某些成分起化学反应，使药效下降。