

# 陶瓷类厨具质检报告怎么做-厨具质检报告检测标准有哪些

产品名称	陶瓷类厨具质检报告怎么做-厨具质检报告检测标准有哪些
公司名称	深圳市亿博科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区西乡街道银田工业区侨鸿盛文化创意园写字楼A栋218-220(518010)
联系电话	13543272595 13543272595

## 产品详情

陶瓷类餐厨具的质检报告涉及的检测标准主要包括以下几个：

除了以上的标准，还有一些相关的guojibiaozhun也可被参考，例如ISO 6486-1、ISO 6486-2、ISO 6487等。

1.GB 5296.5-2012《陶瓷制品标识》：标识要求及规范，包括产品标识、商标、生产厂商信息等。

2.GB 18401-2010《纺织品国家安全技术规范》：针对与陶瓷类餐厨具常见的纺织品部分（例如包装、隔热垫等）的安全性进行检测。

3.GB 12651-1991《陶瓷坯体和制品试靠》：主要针对陶瓷坯体和制品的物理性能进行检测，如密度、吸水性等。

4.GB/T 30377-2013《陶瓷制品中铅和镉的限量》：针对陶瓷制品中铅和镉的迁移限量进行检测。

5.GB 5009.4-2016《食品中酸价的测定》：检测餐厨具表面被污染后释放出的酸性物质。

陶瓷类餐厨具质检报告检测标准：

国内标准：GB/T 3532、GB/T 10815、GB/T 29491、QB/T 2579、GB/T 10816、GB/T 39232、GB/T 13522。

标准适用范围：

陶瓷类产品：日用瓷器、日用精陶器、日用白云陶器、普通陶瓷烹调器、紫砂陶器、氧化锆日用陶瓷刀、骨质瓷器等。

在陶瓷类餐厨具的质检报告中，可能涉及的测试项目包括但不限于以下几个：

1.外观检验：检测产品是否有破损、缺陷、变形等问题；检查产品的标识、商标等。

2.物理性能测试：如产品的密度、吸水性、耐高温性等。

3.化学成分测试：检测产品中是否含有有害物质，如铅、镉等重金属的含量。

4.酸性物质检测：检测产品表面是否存在释放出的酸性物质。

5.餐具表面光滑度测试：检测产品表面的光滑度。

6.抗热冲击测试：检测产品在温度变化时的抗热冲击性能。

7.抗冲击性能测试：检测产品在碰撞或摔落时的抗冲击性能。

以上是一些常见的测试项目，具体的测试项目和标准要根据具体的餐厨具产品和需求来确定。