

昆山市 厨具检测哪些项目 不锈钢厨具食品级检测

产品名称	昆山市 厨具检测哪些项目 不锈钢厨具食品级检测
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	优势:周期短、费用低 效率:高标准、高效率 服务内容:一站式检测分析测试服务
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

厨具是厨房用具的统称。厨房用具主要包括以下5大类：第一类是储藏用具；第二类是洗涤用具；第三类是调理用具；第四类是烹调用具；第五类是进餐用具。厨房用具要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房用具的内在质量。市场上有的橱柜已采取全部安装防蟑条密封，此项技术能有效防止食品受到污染。

随着人们对生活质量的不断追求，厨具的环保、安全、健康等问题越来越受到人们的关注。对于厨具生产企业和消费者而言，做好厨具质量检测显得尤为重要。那么，厨具需要哪些检测项目呢？接下来，我们就来详细了解一下。

厨具重金属检测

厨具检测范围有哪些？

不锈钢厨具，塑料厨具，木质厨具，微晶玻璃厨具，尼龙厨具，勺类、铲类、夹（子）持类、网筛类、其他类厨具检测等。

厨具检测项目有哪些？

质量检测，成分检测，材质检测，外观、耐腐蚀性、迁移量检测，重金属检测，食品级检测，微生物检测，有毒有害物质检测、卫生指标检测、环保性检测、微生物检测、外观检测、表面粗糙度检测、耐腐蚀性检测、耐磨性检测等。

可检测的其他项目：ROHS 检测、REACH 检测、中英文 MSDS、货物运输条件鉴定等。更多检测项目请来电咨询。

厨具检测标准有哪些？

KS G3224-2001 厨具

QB/T 2174-2006 不锈钢厨具

GB 4806-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 9684-2011 食品安全国家标准 不锈钢制品

GB/T 15067.2 不锈钢餐具

GB 9684 不锈钢食具容器卫生标准

GB/T 5009.81 不锈钢食具容器卫生标准的分析方法

厨具食品级鉴定

厨具检测项目介绍：

- 1、材质检测：厨具的材质直接关系到其品质和安全性。一些塑料制品往往含有有害物质，如致癌物质等，而部分不锈钢产品也可能会添加有害元素，如铅和镉等。因此，需要对厨具的材质进行检测，以确保其不会对人体造成危害。
- 2、耐磨性检测：厨具在长时间使用后，可能会因为磨损而影响其使用寿命和品质。因此，需要对厨具的耐磨性进行测试，以确保其使用寿命和品质。
- 3、耐高温性检测：在烹饪过程中，许多厨具需要经受高温的考验，如炒锅、烤盘等等。因此，需要对厨具的耐高温性进行检测，以确保其在高温下不会熔融、变形。
- 4、耐腐蚀性检测：在烹饪中，许多食材可能会有腐蚀性，如醋、柠檬汁、酸菜等等，这对于一些金属制品是一种考验。因此，需要对厨具的耐腐蚀性进行测试，以确保其不会被食材腐蚀。
- 5、其他检测项目：还包括对于各种功能性厨具的特殊检测项目，如电磁炉的电磁波辐射检测、咖啡机的温度均匀性检测等等。

厨具检测流程：

- 1、填写申请表：联系广分检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。
- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。
- 4、确认草稿报告，发正式报告。
- 5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。