

PA66美国首诺21SPC树脂

产品名称	PA66美国首诺21SPC树脂
公司名称	东莞市尚品塑胶原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	美国首诺:高韧性 21SPC:食品级 首诺美国:耐化学性
公司地址	樟木头塑胶原料市场三期
联系电话	0769-81782400 15899659499

产品详情

食品级测试 编辑 讨论

1935/2004/EC法规适用范围与针对的产品范围：

- 1) 餐具：金属餐具、塑料餐具、木制餐具、一次性餐具等等。
- 2) 厨具：砧板、调味罐、不锈钢锅、不粘锅、铁锅、搪瓷锅等等。
- 3) 炊具：蒸笼、铲、勺等等
- 4) 保温容器：不锈钢保温杯、保温壶，保温瓶等等。
- 5) 厨用小家电：搅拌机、打蛋机、咖啡机等等。

1935/2004/EC法规针对的国家：-1935/2004/EC是一个框架法规，欧盟成员国至今有：奥地利、德国、荷兰、比利时、希腊、葡萄牙、丹麦、爱尔兰、西班牙、芬兰、意大利、瑞典、法国、卢森堡、英国、塞浦路斯、立陶宛、捷克共和国、马尔它、爱沙尼亚、波兰、匈牙利、斯洛文尼亚、拉脱维亚、斯洛伐克、保加利亚、罗马尼亚27个国家，其中德国、法国、英国、意大利有自己国家当地法规，除符合欧盟食品级指令Regulation (EC)

No1935/2004要求外，还需要符合德国（LFGB）、法国（DGCCRF）、英国（UK SI 898: 2005）、意大利（Italian Decree of the Ministry of Health (DM or DMH)当地法规。

德国：LFGB（LMBG）

2005年9月，德国新食品和饮用品法LFGB取代了食品和日用品LMBG

。它又称《食品、日用品及饲料法典》（Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch）[2]是德国食品卫生管理方面最重要的基本法律文件，是其它专项食品卫生法律、法规制定的准则和核心。

与食品接触的日用品通过测试，可以得到授权机构出具的LFGB检测报告证明为“不含有化学有毒物质的产品”，并能在德国市场销售。

本词条缺少信息栏、概述图，补充相关内容使词条更完整，还能快速升级，赶紧来编辑吧！

食品关系着人类的生存和健康，各个国家都有其对食品级接触测试都有着严格的规定。

欧盟：2005年起，欧盟最新颁布针对与食品接触物质的指令2004/1935/EC，它将于2006年10月27日起强制执行。自此出口欧盟与食品接触的材料必须符合1935/2004/EC相关标准的规定。美国：FDA测试

德国：LFGB测试

目录

1 食品测试

2 测试简介

食品测试编辑

食品关系着人类的生存和健康，各个国家都有其对食品级接触测试都有着严格的规定。

欧盟：2005年起，欧盟最新颁布针对与食品接触物质的指令2004/1935/EC，它将于2006年10月27日起强制执行。自此出口欧盟与食品接触的材料必须符合1935/2004/EC相关标准的规定 [1]。

美国：FDA测试

德国：LFGB测试

测试简介编辑

欧盟：1935/2004/EC

一、1935/2004/EC

2005年起，欧盟最新颁布了针对与食品接触物质的法令1935/2004/EC（Regulation NO. 1935/2004/EC of The European Parliament And Of The Council Of 27 October 2004）。该指令已取代以下两项法令：80/590/EEC和89/109/EEC。法令1935/2004/EC列明了与食品接触的产品/物质必须符合以下的条件：符合良好制造规范（Good Manufacturing Practice ,GMP）；当产品接触食品时：

1. 释出对人体健康构成危险的成分
2. 导致食品的成分产品不能接受的改变
3. 降低食品所带来的感官特性（使食品的味道、气味、颜色等改变）

通过测试的产品，即可在包装或包装表面上显示相关标志，表示“产品可适用于包装食品”。成功将您的产品销往欧洲市场。同时，您的产品也能以良好的品质吸引更多的客户，在同行业中，获得更强的竞争优势，小成本也能获得大利润。

食品级不锈钢 编辑 讨论

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规定的不锈钢材料，其铅含量比一般不锈钢要低得多。

食品级不锈钢是指食品机械接触食品的部分，必须符合一定食品安全的要求。因为食品制作过程要使用很多酸碱，而不锈钢含铬，不合格的不锈钢，会溶出各种价位的铬，有毒；而且要求限制铅、镉等多种合金杂质元素的含量。

中文名 食品级不锈钢 外文名 Food grade stainless steel 特点 其铅含量比一般不锈钢要低得多
铅(以Pb计) 4%乙酸浸泡液中 1.0 1.0

具体标准

各种存放食品的容器和食品加工机械应选用奥氏体或铁素体型不锈钢(1Cr18Ni9Ti,0Cr19Ni9,1Cr18Ni9,1Cr17Ni2)。对于加工部分的磨具钻具也可以选用马氏体型不锈钢(0Cr13,1Cr13,2Cr13,3Cr13)。

食品级不锈钢

食品级不锈钢(4张)

具体的理化指标如下：

项目 奥氏体型不锈钢 铁素体 马氏体型不锈钢

铅(以Pb计)，mg/L 4%乙酸浸泡液中 1.0 1.0。

铬(以Cr计)，mg/L 4%乙酸浸泡液中 0.5

镍(以Ni计)，mg/L 4%乙酸浸泡液中 3.0 1.0。

锡(以Sn计)，mg/L 4%乙酸溶液中 0.02 0.02。

砷(以As计)，mg/L 4%乙酸溶液中 0.04 0.04。

注：浸泡条件均为煮沸30min，再室温24h。