

不锈钢餐具质检报告办理

产品名称	不锈钢餐具质检报告办理
公司名称	国瑞中安集团-实验室
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区凤凰街道塘家社区光明高新产业园2号楼1层
联系电话	15815880040 15815880040

产品详情

不锈钢是由铁铬合金再掺入其他一些微量元素而制成的。由于其金属性能良好，并且比其他金属耐锈蚀，制成的器皿美观耐用。

因此，越来越多的被用来制造餐具，并逐渐进入广大家庭。

不锈钢材料构成，家庭用的不锈钢餐具可大分为430、304（18-8）、18-10三个等级。430不锈钢：铁+12%以上的铬，可以防止自然因素所造成的氧化，称之为不锈钢，在jis的代号为430号，因此又称为430不锈钢。

但430不锈钢无法抵抗空气中的化学物质所造成的氧化，430不锈钢不常使用一段时间后，仍会因非自然因素而有氧化（生锈）的情况。18-8不锈钢：铁+18%铬+8%镍，可以抗化学性的氧化，这种不锈钢在jis代号中为304号，因此又称为304不锈钢。18-10不锈钢：但空气中的化学成分愈来愈多，有些污染较严重的地方连304都会有生锈的情况；所以有的高级用品会用10%的镍来制作，

以使其更耐用更抗蚀，这种不锈钢称为18-10不锈钢。在有的餐具说明上有类似“采用18-10最先进医用不锈钢材质”的说法。不锈钢按金相组织可分为三类：奥氏体不锈钢、铁素体不锈钢和马氏体不锈钢。不锈钢的主要成分是铁、铬、镍合金，此外还含锰、钛、钴、

钼和镉等微量元素，这使不锈钢性能稳定，具有不锈性和耐蚀性。奥氏体型不锈钢由于内部分子结构的特殊性，使得不易被磁化。

食品接触材料及制品可能会在与食品接触的过程中影响食品的气味、味道以及颜色，更可能会释放出一定量的有毒害化学成分如重金属、有毒添加剂，

这些化学成分会迁移到食品中而被人体摄入，危害人类健康。不锈钢餐具测试项目：食品接触材料（塑料、涂料、树脂类）：感官指标、脱色试验、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、甲醛、酚、氯乙烯

、
偏二氯乙烯、苯乙烯、锑、锆、丙烯腈、己内酰胺，双酚A，塑化剂（邻苯二甲酸酯：DEHP、DINP、D
NOP、DBP、DMP、DEP）

淘宝质检报告办理技巧：1) 客户向航天检测提交检测申请表2) 受理申请，双方进行协商3)

客户将样品寄至检测检测实验室。4) 收到样品后，实验室对对样品进行检测。5)

完成检测，出具检测报告。

欢迎来电咨询相关内容！