

不锈钢餐具质检报告需要做什么检测项目

产品名称	不锈钢餐具质检报告需要做什么检测项目
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

不锈钢是由铬铁合金等微量元素制成的。由于其具有良好的金属性能和耐腐蚀性能，比其他金属制成的器皿美观耐用。因此，越来越多的人被用来制作餐具，并逐渐走进家庭，下面给大家介绍一下有关餐具质检报告的更多详情 家用不锈钢材料可分为430,304(18-8)和18-10级。 430不锈钢：铁+ 12%以上铬可防止自然因素引起的氧化。它叫不锈钢。JIS中的代号是430，所以也叫430不锈钢。然而，430不锈钢不能抵抗空气中化学物质的氧化，430不锈钢仍将在一段时间后由于非天然因素而被氧化(生锈)。 18-8不锈钢：铁+ 18%铬+ 8%镍，能抵抗化学氧化。这种不锈钢在JIS规范中是304，所以也叫304不锈钢。 18-10不锈钢：但是空气中化学组分的数量越来越多，一些更严重的局部连接304会生锈；因此，一些高级用品会用10%的镍制成，使其更耐用和更耐腐蚀，并且这种不锈钢被称为18-10不锈钢。在一些餐具的描述中，采用18-10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，奥氏体不锈钢由于内部分子结构的特殊性，不易磁化。 食品接触材料和食品可能影响食品在接触食品过程中的气味、味道和颜色，并可能释放一定量的有毒化学成分，如重金属和有毒添加剂，这些物质会迁移到食物并被人体摄取，危害人体健康。 不锈钢餐具试验项目：食品接触材料(塑料、涂料、树脂)：感官指标、脱色试验、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、甲醛、苯酚、氯乙烯、偏氯乙烯、苯乙烯、锑、硫、丙烯腈、氢氧化、双酚A、增塑剂(邻苯二甲酸：DEHP、DINP、DnOP、DBP、DMP、DEP)