

餐具迁移量检测不锈钢食品等级测试

产品名称	餐具迁移量检测不锈钢食品等级测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

密胺餐具迁移量检测试验主要是检测蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、甲醛单体迁移量、三聚氰胺单体迁移量、重金属等指标。虽然，我国对密胺餐具检测的标准为QB/T1999-1994《密胺塑料餐具》但是迁移量检测要求主要是依据国家强制标准GB 9690-2009《食品容器、包装材料用三聚氰胺甲醛成型品卫生标准》中规定的指标来执行的。费尔检测作为专业密胺餐具检测第三方机构，一直致力于研究其迁移量检测工作。以下是我们总结的相关影响密胺餐具迁移试验的相关因素及分析结果。

浸泡溶液选择

我们在使用蒸馏水、15%乙醇、95%乙醇、异丁烷作为模拟浸泡液时，总迁移量的数值和甲醛迁移量的数值都比较小，相互差异很小，3%醋酸浸泡的结果数据明显很高。酸性条件下餐具表面的光粉层容易被破坏，高温条件下没有聚合的树脂溶出，总迁移量和甲醛迁移量都为高值，因此选择3%醋酸作为浸泡溶液是比较严格的条件。

浸泡温度影响

浸泡温度对三聚氰胺餐具中总迁移量和甲醛迁移量的影响非常大，冷藏条件或比较低温度以下的数值都比较小，但随着温度的升高，两个数值在某种程度上发生了变化，在100的高温下甲醛迁移量飞跃性地增加了。这是因为三聚氰胺和甲醛树脂不稳定，特别是在高温下其结构发生变化，三聚氰胺分子和甲醛单体释放的可能性很高。因此，经常将装有食品的劣质三聚氰胺塑料放入微波炉加热，危险性很高。另外，三聚氰胺塑料还可以释放甲醛，甲醛对儿童的危害更大。

浸泡时间影响

根据欧洲联盟的指令，欧洲餐具的甲醛迁移量需要进行3次移动实验，以最后的浸泡液为测定液，测定该

样品的甲醛迁移量的数值。随着浸泡时间的延长，总迁移量和甲醛迁移量的数值有增加的趋势。分析了原因，发现三聚氰胺产品是热固性塑料，70下的浸泡时间长时，其内部结构中的几个交联键分离，甲醛单体转移到浸泡液中。

总结：三聚氰胺餐具在酸性条件下比较不稳定，总迁移量和甲醛迁移量都显示出很高的值。冷藏条件和相对低的温度下数值小，但随着温度的升高，总迁移量和甲醛迁移量不同程度增加，在100左右的高温”下甲醛迁移量飞跃性地增加。随着浸泡时间的延长，总迁移量和甲醛迁移量的数值有增加的趋势，这是因为使用三聚氰胺餐具时，表面的光粉层随着使用次数的增加而逐渐被破坏，内部的交联键被破坏，所以部分有害物质释放到餐具的填充物中。