

不锈钢餐具GB/T 15067检测报告办理

产品名称	不锈钢餐具GB/T 15067检测报告办理
公司名称	深圳中测通科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	宝安区西乡街道宝安大道4336号洪盛科技园五栋三楼
联系电话	159****5556 159****5556

产品详情

不锈钢餐具检测使用GB/T 15067标准进行测试，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，并且比其他金属耐腐蚀，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。

GB/T不锈钢餐具，本标准于2017-7-1代替GB/T不锈钢餐具，本标准规定了不锈钢餐具的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存的要求。本标准适用于与食品接触部分为不锈钢材料加工成型的餐具。

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。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。

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。

304（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先进医用不锈钢材质”的说法。