



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L4123



报告编号	STUCSO230300205HG
页码	第 1 页 共 6 页

检测报告

(本报告未经允许不得部分复制)

样品名称 : 深盘

检测类别 : 委托测试

生产单位 : 常州市豪厨厨具有限公司

委托单位 : 常州市豪厨厨具有限公司

检测机构: 广州衡创测试技术服务有限公司



样品名称:	深盘	样品描述:	不锈钢
主检型号:	/	检测类型:	委托测试
申请人:	常州市豪厨厨具有限公司		
申请人地址:	常州市武进区雪堰镇楼村村陆家塘 53 号		
制造商名称:	常州市豪厨厨具有限公司		
制造商地址:	常州市武进区雪堰镇楼村村陆家塘 53 号		
生产企业名称:	常州市豪厨厨具有限公司		
生产企业地址:	常州市武进区雪堰镇楼村村陆家塘 53 号		
收样日期:	2023年03月16日		
报告日期:	2023年03月20日		
检测要求:	1. GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求 2. GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品		
检测依据:	GB 4806.1-2016 和 GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品		
检测结论:	所检项目符合标准要求		
编制人:		批准人 职务: 实验室经理	
审核人:		签发日期:	

样品描述和说明

样品信息:

该样品型号为: 深盘



部件一: 深盘

样品编号	部件名称	生产者	材质	牌号/型号	颜色	(接触食品接触时间和温度) 实际使用条件	依据标准	结论
No. 1	深盘	/	不锈钢	S30408	本色	100℃ < T ≤ 121℃, 2h, 各类食物	GB4806.9-2016	P



条款	要求		结果	结论
4	技术要求			
4.1	原材料要求			
4.1.1	金属材料及制品中食品接触面使用的金属材质、金属镀层和焊接材料不应对人体健康造成危害。		符合要求	P
4.1.2	金属基材及镀层等材料成分应与产品所标识成分或牌号的成分一致。		符合要求	P
4.1.3	不锈钢食具容器及食品生产经营工具、设备的主体部分应选用奥氏体型不锈钢、奥氏体·铁素体型不锈钢、铁素体型不锈钢等不锈钢材料。		奥氏体型不锈钢	P
	不锈钢餐具和食品生产机械设备的钻磨工具等的主体部分可采用马氏体不锈钢材料。		不适用	N
4.2	感官要求			
	感官	接触食品的表面应清洁, 镀层不应开裂、剥落, 焊接部分应光洁, 无气孔、裂缝、毛刺。	符合要求	P
	浸泡液	迁移试验所得浸泡液不应有异臭。	符合要求	P
4.3	理化指标			
4.3.1	与食品直接接触的不锈钢制品, mg/kg 测试方法: GB 31604.49-2016			
	铅(Pb)	≤0.05	< 0.01	P
	铬(Cr)	≤2.0	< 0.1	P
	镍(Ni)	≤0.5	< 0.1	P
	镉(Cd)	≤0.02	< 0.01	P
	砷(As)	≤0.04	< 0.01	P
5	其他			
5.1	迁移试验			
	迁移试验应按 GB4806.9-2016 附录 A 的规定执行。		材质: 不锈钢 食物类别: 水、油、米、肉、蔬菜 食品模拟物: 4% (v/v) 乙酸 试验条件: 煮沸30min, 室温放置 24h	
5.2	特殊使用要求			
5.2.1	金属材料和制品(镀锡薄板容器除外)中, 食品接触面未覆有机涂层的铝和铝合金、铜和铜合金, 以及金属镀层不得接触酸性食品。		不适用	N
5.2.2	未覆有机涂层的铁基材料和低合金钢制品不得长时间接触酸性食品。		不适用	N
5.3	标签标识(通用要求见“标签标识要求”记录页)			
5.3.1	金属基材应明确标示其材料类型及材料成分, 或以标准牌号或统一数字代码表示。		符合要求	P
5.3.2	食品接触面覆有金属镀层或有机涂层的, 应标示镀层或涂层材料。		不适用	N
	金属镀层不止一层时, 应按由外层到内层顺序标出各层金属成分, 并以斜杠隔开。		不适用	N



标签标识要求		
实验要求	实验结果	结论
产品标识信息应清晰、真实,不得误导使用者。	符合要求	P
产品应提供充分的产品信息,如标签、说明书等标识内容和产品合格证明,以保证有足够信息对食品接触材料及制品进行安全性评估。	符合要求	P
标识内容应包括产品名称、食品接触部件名称、材质,对相关法规及标准的符合性声明。	符合要求	P
标识内容应包括本证书所对应产品的生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式,生产日期和保质期(适用时)等内容。	符合要求	P
应注明“食品接触用”“食品包装用”或类似用语,或加印、加贴调羹筷子标志,有明确食品接触用途的产品除外。	符合要求	P
有特殊使用要求的产品应注明使用方法、使用注意事项、用途、使用环境、使用温度等。	符合要求	P
对于相关标准明确规定的使用条件或超出使用条件将产生较高食品安全风险的食品,应以特殊或醒目的方式说明其使用条件,以便使用者能够安全、正确地对产品进行处理、展示、贮存和使用。	符合要求	P
标识内容应优先标示在产品或产品标签上,标签应位于产品最小销售包装的醒目处。当由于技术原因无法将信息全部显示在产品或产品标签上时,可显示在产品说明书或随附文件上。	符合要求	P

此图片仅限于随衡创正本报告使用

报告完



声 明

- 1、本检测报告涂改增删无效，无编制、审核、批准人员签字无效，未加盖本公司“检验检测专用章”无效。
- 2、本公司的采样、送样和检测程序按照相关国家、行业、地方标准和本公司程序文件及作业指导书执行。
- 3、对于送检样品，报告中的样品信息均由委托方声称，本公司不对其真实性负责；报告中检测数据仅对送检样品负责。
- 4、对于现场采样检测，本检测报告仅代表采样和现场检测时受检方提供的现场工况条件下的项目测定。
- 5、若对本报告有异议，应于报告签发之日起十五日内向本公司提出，逾期将视为承认本报告。
- 6、未经本公司书面批准，不得部分复制本报告；不得作为产品标签、广告、商业宣传使用。
- 7、无资质认定标识报告以及报告中表明不在本公司资质认定能力范围内的数据和结果，不具有社会证明作用，仅作为委托方科研、教学或内部质量控制之用。
- 8、报告打“*”项目为还未通过中国合格评定国家认可委员会认可的项目。