

# 检 验 报 告

样品名称 迷你汤锅/14

受检单位 浙江炊大王炊具有限公司

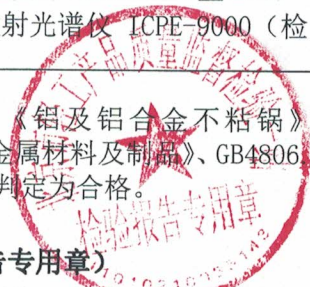
检验类别 委托检验

北京市轻工产品质量监督检验一站



## 检 验 报 告

共 7 页第 1 页

样品名称	迷你汤锅/14			规格型号 货号	14 cm CKM6614
抽样单编号	/				
检验类别	委托检验	质量等级	合格品	商 标	炊大皇
样品特性	/	样品数量	8 只		
委托单位及地址	浙江炊大王炊具有限公司 浙江省永康市经济开发区九鼎路 599 号				
受检单位及地址	浙江炊大王炊具有限公司 浙江省永康市经济开发区九鼎路 599 号				
标注生产企业名称 /产地	浙江炊大王炊具有限公司				
环境条件	室温: 22.4 ℃	相对湿度: 40 %	送样日期	2023. 12. 25	
生产日期	/			送样人	吴传君
保质期	/			检验地点	本站
检验依据	GB/T 32388-2015《铝及铝合金不粘锅》 GB4806. 9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》 GB4806. 10-2016《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》				
检验项目	材料、手接触部位、铆接、手柄、不粘涂层、外涂层、标志、标签、使用说明书、感官要求、理化指标、涂层感官要求、理化指标				
检验开始日期	2024 年 1 月 9 日	检验完成日期	2024 年 2 月 7 日		
检验用主要仪器 设备名称、 型号、编号	卡尺 (0-150) mm (量 311) 电热鼓风干燥箱 DHG-9245A (检 489) 圆珠笔芯涂层抗划伤测试机 ZBT-001 (检 638)		多功能电子秤 ACS-15 (检 329) 千分尺 (0-25) mm (量 322) 表面温度计 DM6801A (量 296) ICP 发射光谱仪 ICPE-9000 (检 429)		
检验结论	经检验, 所检项目符合 GB/T32388-2015《铝及铝合金不粘锅》标准、 GB4806. 9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB4806. 10-2016 《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》, 判定为合格。  (检验报告专用章) 签发日期: 2024 年 2 月 7 日				
备 注	此报告有效期为一年 (自 2024. 2. 7 至 2025. 2. 6 止)				

批准: 审核: 编制: 

# 检 验 报 告

序号	检验项目	标准条款	标准要求	单位	样本数	检测结果			判定组别		单项判定结果
						1	2	3	Ac	Re	
1	材料	5.1.1	铝及铝合金基材应符合 GB 4806.9 的规定。	/	3	/	/	/	0	1	/
		5.1.2	与食品接触的聚四氟乙烯涂层应符合 GB4806.10 的规定。	/		/	/	/			
		5.1.3	其他涂层应符合相应食品安全国家标准的规定。	/		/	/	/			
			与食品接触的相关辅件应符合相应食品安全国家标准的规定。	/		/	/	/			
5.1.4	材料	不粘锅基材材料厚度应符合规定:	煎锅 ≥ 1.8mm	mm	3	/	/	/	1	2	/
			炒锅 ≥ 2.5mm			/	/	/			
		(注: 压力锅及电压力锅内胆基材材料应符合对产品标准的要求)	汤锅、奶锅、火锅、炖锅、蒸锅、饭锅 ≥ 1.8mm			/	/	/			/
			电饭锅内胆 ≥ 0.8mm			1.8	1.8	1.8			合格
2	手接触部位	5.2	手接触的部位按 6.2.2 试验, 不应有毛刺或造成割手等对使用者造成伤害的缺陷。	/	3	符合	符合	符合	0	1	合格
3	锅盖与锅身配合	5.3	锅盖与锅身配合应吻合, 按 6.2.3 试验, 开合灵活、自如。	/	3	/	/	/	0	1	合格
4	铆接	5.4	铆钉表面涂层不应脱落, 铆钉应端正、伏贴。按 6.2.4 试验, 铆接处不应渗水。	/	3	符合	符合	符合	0	1	合格
		5.5.1	按 6.2.5 试验, 锅身深度大于等于锅口内径的 1/3 且容积大于 3.75L 或装满水后重量大于等于 5kg, 应安装两个手柄。	/	3	/	/	/	0	1	合格
5	手柄	5.5.2	按 6.2.6 试验, 手柄结构应保证操作者在正常使用时, 手不应碰到手柄上的紧固螺钉。	/	3	/	/	/	0	1	合格
		5.5.3	按 6.2.7 试验, 手柄及其组件应不松动, 不变形, 手柄无裂纹, 连接处无渗水。	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格
		5.5.4	按 6.2.8 试验时, 下列材料最高温度不应超过: a) 塑料 70°C (柄、盖); b) 金属 55°C (柄、盖); c) 木材 89°C (柄、盖); d) 陶瓷、玻璃、石材 66°C (柄、盖);	°C	3	柄: 47.2 盖: /	柄: 46.5 盖: /	柄: 46.7 盖: /	合格	合格	/
5.5.5	按 6.2.9 试验, 手柄不应软化或有熔融物滴落, 如燃烧则移去火源, 燃烧应在 15s 内自动熄灭, 一经熄灭手柄材料不应自燃。	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格		

# 检 验 报 告

序号	检验项目	标准条款	标准要求	单位	样本数	检测结果			判定组别		单项判定结果			
						1	2	3	Ac	Re				
5	手柄抗扭强度	5.5.6	按 6.2.10 测试后,手柄的扭曲变形角度不应超过 10° (适用于单长柄炒锅,长柄+副柄炒锅) 手柄紧固件应无松动。	°	3	/	/	/	1	2	/			
		5.5.7	按 6.2.11 试验,手柄及锅钮应无裂缝、起泡。 (注:装饰性的部分不在本要求范围之内,例如热塑性镶嵌件或包边。)	/		符合	合格							
	5.6.1	按 6.2.12 试验后,应符合 GB/T 32095.1-2015 中 5.1 的要求。 (不粘表面应完整,无起泡、异物、爆点、龟裂等缺陷。)	/	符合		合格								
	5.6.2	按 6.2.13 试验后,应符合 GB/T 32095.1-2015 中 5.2 的要求。 (不粘表面在显微镜下观察,应无露底。)	/	符合		合格								
	5.6.3	按 6.2.14 试验后,涂层表面硬度不低于 1H。		/		/	/							
	5.6.4	按 6.2.15 试验后,应符合 GB/T 32095.1-2015 中 5.5 的要求。 (按 6.2.5 试验,划格区域内涂层不应整格脱落。)	/	符合		合格								
6	剥离牢度	5.6.5	按 6.2.16 试验后,应符合 GB/T 32095.1-2015 中 5.6 的要求。 (按 6.2.6 试验,涂层剥离末端与切口的垂直距离应不大于 6mm)	mm	3	0	0	0	1	2	合格			
		5.6.6	按 6.2.17 试验后,应符合 GB/T 32095.1-2015 中 5.7 的要求。 (按 6.2.7 试验,涂层未被去除的总长度应不小于 10%)	%		100	100	100			合格			
	不粘涂层	煎炒类 按 6.2.18 试验后,应符合要求:		应符合 GB/T 32095.2-2015 中表 2 的 I 级要求。(用塑料铲可使鸡蛋无损伤取出并不留残渣)		/	/	/			/	/	/	/
				对于异形产品(如内表面高于 5mm 以上的加筋)应符合 GB/T 32095.2-2015 中表 3 的 I 级要求。 (面粉移出并不粘表面并不留残渣)		/	/	/			/	/	/	/
				蒸煮类:应符合 GB/T 32095.2-2015 中表 2 的 I 级要求。(用塑料铲可使鸡蛋无损伤取出并不留残渣)		/	符合	符合			合格			
				饭煲类:应符合 GB/T 32095.2-2015 中表 4 的 II 级要求。(轻摇晃任器具,仍有米饭粘在涂层上,米饭重量≤50g)		g	/	/			/	合格		

# 检 验 报 告

序号	检验项目	标准条款	标准要求	单位	样本数	检测结果			判定组别		单项判定结果
						1	2	3	Ac	Re	
6	耐磨性	5.6.8	煎炒类 按 6.2.19 试验后, 应符合要求:	/	3	/	/	/	1	2	/
						/	/	/			
						/	/	/			
						/	/	/			
						/	/	/			
	持久不粘性	5.6.9	煎炒类 按 6.2.20 试验后, 应符合要求:	/	3	/	/	/	1	2	/
						/	/	/			
						/	/	/			
						/	/	/			
						/	/	/			
耐热骤冷稳定性	5.6.10	按 6.2.21 试验后, 应符合要求: (按 6.2.10 试验, 涂层表面应无起皮、开裂。)	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格	
					符合	符合	符合				
					符合	符合	符合				
耐酸性	5.6.11	按 6.2.22 试验后, 应符合要求: (按 6.2.11.1 试验后, 不粘表面应无起皮、起泡、开裂、缩孔等缺陷。)	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格	
					符合	符合	符合				
耐碱性	5.6.12	按 6.2.23 试验后, 应符合要求: (按 6.2.11.2 试验后, 不粘表面应无起皮、起泡、开裂、缩孔等缺陷。)	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格	
					符合	符合	符合				
耐盐水腐蚀性	5.6.13	按 6.2.24 试验后, 应符合要求: (按 6.2.11.3 试验后, 不粘表面应无起皮、起泡、开裂、缩孔、侵蚀点等缺陷。)	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格	
					符合	符合	符合				
7	外涂层	5.7.1	感官要求 按 6.2.25.1 试验, 外涂层表面应完整, 无爆点、无气泡、不脱落。	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格
						符合	符合	符合			
						符合	符合	符合			
	附着牢度	5.7.2	按 6.2.25.2 试验, 涂层不应整格脱落。 (搪瓷涂层不适用)	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格
						符合	符合	符合			
	耐热骤冷稳定性	5.7.3	按 6.2.25.3 试验, 涂层应无起皮、开裂及明显变色。	/	3	符合	符合	符合	1	2	合格

# 检 验 报 告

序号	检验项目	标准条款	标准要求	单位	样本数	检测结果			判定组别		单项判定结果
						1	2	3	Ac	Re	
8	其他	5.8	对于电压力锅内胆、压力锅、电压力锅内胆, 执行 5.1、5.6 的规定。	/		/	/	/	1	2	/
9	标志	8.1.1	在产品明显的位置上应有清晰的永久性标志, 标志的内容为制造厂名或商标。	/	3	符合	符合	符合	0	1	合格
		8.1.2	a) 商标;	/		符合	符合	符合			合格
			b) 产品名称和规格;	/		符合	符合	符合			合格
			c) 执行标准号和名称;	/		符合	符合	符合			合格
		d) 企业名称、厂址、电话号码。	/	符合	符合	符合	合格				
10	标签	8.2	a) 商标;	/	符合	/	/	/			合格
			b) 合格证(字样);	/	符合	/	/	合格			
			c) 检验员(签名或盖章);	/	符合	/	/	合格			
			d) 制造日期;	/	符合	/	/	合格			
			e) 制造厂名。	/	符合	/	/	合格			
11	使用说明书	8.3	a) 使用前请仔细阅读使用说明书;	/	符合	/	/	/			合格
			b) 使用说明;	/	符合	/	/	合格			
			c) 安全、清洗注意事项;	/	符合	/	/	合格			
			d) 使用温度范围;	/	符合	/	/	合格			
			e) 执行标准号;	/	符合	/	/	合格			
			f) 企业名称、厂址、电话号码。	/	符合	/	/	合格			

# 检 验 报 告

序号	检测项目	标准条款	技术要求		单位	检测结果	单项判定结果	
12	感官要求	4.2	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	合格	
			浸泡液: 迁移试验所得浸泡液不应有异臭。			符合		
13	理化指标	4.3	材质	<input type="checkbox"/> 不锈钢制品 <input checked="" type="checkbox"/> 其他金属材料及制品	/	锅体	/	
			砷 (As)	$\leq 0.04$	$\leq 0.04$		$< 0.03$	
			镉 (Cd)	$\leq 0.02$	$\leq 0.02$		$< 0.003$	
			铅 (Pb)	$\leq 0.05$	$\leq 0.2$		$< 0.03$	
			铬 (Cr)	$\leq 2.0$	-		/	
			镍 (Ni)	$\leq 0.5$	-		/	

# 检 验 报 告

序号	检测项目	标准条款	技术要求	单位	检测结果	单项判定结果
14	涂层感官要求	4.2	感官: 表面平整、色泽均匀、无气孔; 浸泡后, 应无龟裂, 不起泡、不脱落。	/	符合	合格
			浸泡液: 迁移试验所得浸泡液不应有着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性的劣变。			
15	理化指标	4.3.1	总迁移量 $\leq 10$ 4%乙酸 (100°C, 4h)	mg/dm <sup>2</sup>	0.3	合格
			高锰酸钾消耗量 (蒸馏水) $\leq 10$ <input checked="" type="checkbox"/> 炊具涂层: 煮沸 0.5h, 再室温放置 24h <input type="checkbox"/> 其他涂层: 60°C, 2h	mg/kg	0.88	合格
			重金属 (以 Pb 计, 4%乙酸) $\leq 1$ <input checked="" type="checkbox"/> 炊具涂层: 煮沸 0.5h, 再室温放置 24h <input type="checkbox"/> 其他涂层: 60°C, 2h	mg/kg	<1	合格

-----  
以下空白

