



180121340759

编号: Q-2023-12085

检 验 报 告

样品名称

极铁小菜锅

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 6 页第 1 页

样品名称	极铁小菜锅			规格型号 货号	28 cm KA71286
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	4 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：23.4 ℃	相对湿度：38 %	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/T32432-2015《家用钢制锅具》 GB4806.5-2016《食品安全国家标准 玻璃制品》 GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》				
检验项目	材料、手接触部位、产品放置稳定性、手柄、锅身渗水、锅盖与锅身配合、底部平整性、标志、感官要求、理化指标、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	多功能电子秤 ACS-15 (检 329) 表面温度计 DM6801A (量 296) 手柄抗扭强度试验机 ZBT-002 (检 639) 电热鼓风干燥箱 DHG-9245A (检 489) 千分尺 (0-25) mm (量 322)		ICP 发射光谱仪 ICPE-9000 (检 429) 电子天平 BSA124S (检 564) 酸式滴定管 (量 336) 游标卡尺 (0-300) mm (量 205) 游标卡尺 (0-150) mm (量 341) 钢直尺 (0-1000) mm (量 260)		
检验结论	经检验，所检项目符合 GB/T32432-2015《家用钢制锅具》标准、GB4806.5-2016《食品安全国家标准 玻璃制品》、GB4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》，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：[Signature]

审核：[Signature]

编制：[Signature]

检 验 报 告

共 6 页第 3 页

序号	检验项目	标准条款	标准要求	单位	样本数	检测结果			判定数组	单项判定结果
3	手接触部位	5.3	手接触的部位不应有毛刺或造成割手等对使用者造成伤害的缺陷。用目视、手感检查。	/		符合	符合	符合	0 1	合格
4	产品放置稳定性	5.4.1	除圆弧底锅具外,按 6.5.1 试验,锅具不应倾倒。将锅身置于 5° 的斜面上,主手柄朝向倾斜面的下方,观察锅身是否平衡。	/		符合	符合	符合		合格
		5.4.2	按 6.5.2 试验,锅具倾斜角度应不大于 20°。	°	3	16	16	16	0 2 1 2	合格
5	手柄数量	5.5.1	按 6.6 试验,锅身深度大于等于锅口内径的 1/3 且容积大于 3.75L 或满水后重量大于等于 5kg, 应安装两个手柄。	/		/	/	/		/
		5.5.2	按 6.7 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。	/		/	/	/		/
	手柄牢固性(汤锅)		按 6.8 试验后,手柄及其组件应不松动,不变形,手柄应无裂纹,连接处应无渗水。	/		/	/	/		/
		5.5.3	双柄锅手柄载荷力 $W=1/2W_1+3/2W_2$ 单柄锅手柄载荷力 $W=W_1+3W_2$	/	3	/	/	/	0 1	/
	手柄(含锅钮)表面温度		手柄(含锅钮)表面温度:按 6.9 试验时,下列材料最高温度不应超过: a) 塑料: 70°C b) 金属: 55°C c) 木头: 89°C ✓ d) 陶瓷、玻璃、石材: 66°C	/		/	/	/		/
		5.5.4		°C	3	柄: 37.2 盖: 38.4	柄: 37.7 盖: 38.6	柄: 37.1 盖: 38.1	0 2 1 2	合格
		5.5.5	按 6.10 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。	/		符合	符合	符合	0 1	合格
5.5.6	按 6.11 测试后,手柄的扭曲变形角度不应超过 10°,手柄紧固件应无松动。(适用于单长柄炒锅,长柄+副柄炒锅)	/		符合	符合	符合	0 2 1 2	合格		
5.5.7	按 6.12 试验,手柄及锅钮应无裂缝、起泡。(注:装饰件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	符合	符合		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			判定数组	单项判定结果
6	锅身渗水	5.6	按 6.13 试验, 锅身应无裂纹和渗漏现象, 连接处应不渗水。锅内装入常温水至连接部位以上, 放置 30min 观察。	/		符合	符合	符合		合格
7	锅盖与锅身配合	5.7	锅盖与锅身配合应吻合, 开合灵活、自如。固定锅盖, 开合锅盖, 手感判断。	/	3	符合	符合	符合	0 2 1 2	合格
8	底部平整性	5.8	除圆弧锅底外, 锅具的底部不应外凸。用直尺的平面部分贴在锅底, 观察底部是否凸出。	/		符合	符合	符合		合格
9	镀层锅具耐腐蚀性	5.10	按 6.17 试验后, 表面无锈点、腐蚀点。	/		/	/	/	/	/
10	氧化锅具耐腐蚀性	5.11	内表面采用氧化处理的锅具按 6.18 试验后, 表面无锈点、腐蚀点。	/		/	/	/	/	/
11	标志	8.1.1	产品明显位置上应有永久性的商标或企业名称。	/		符合				合格
		8.1.2	a) 商标;	/		符合				合格
			b) 产品名称和规格;	/	产品或最小销售包装上应有如下标志	符合				合格
			c) 表面处理方式;	/		符合				合格
			d) 执行标准号和名称;	/		符合				合格
e) 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	玻璃制品应无飞边、裂纹及崩损缺口。							/	符合	合格
13	理化指标	4.3	/	<input type="checkbox"/> 扁平制品 / (mg/dm ²)	<input type="checkbox"/> 贮存罐 / (mg/L)	<input type="checkbox"/> 大空心制品 / (mg/L)	<input type="checkbox"/> 小空心制品 / (mg/L)	<input checked="" type="checkbox"/> 烹饪器皿 / (mg/L), 120min, 98°C	<input type="checkbox"/> 口缘要求 / (mg/L)	/	/	/
			铅 (Pb) ≤	0.8	0.5	0.75	1.5	0.5	4.0	合格		
			镉 (Cd) ≤	0.07	0.25	0.25	0.5	0.05	0.4	<input checked="" type="checkbox"/> mg/L <input type="checkbox"/> mg/dm ²	<0.003	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
14	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	
15	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)	≤0.04	≤0.04	<0.03	
			镉 (Cd)	≤0.02	≤0.02	<0.003	
			铅 (Pb)	≤0.05	≤0.2	<0.03	
			铬 (Cr)	≤2.0	-	/	
			镍 (Ni)	≤0.5	-	/	

以下空白

