



中华人民共和国国家标准

GB 9684—2011

食品安全国家标准 不锈钢制品

2011-11-21 发布

2011-12-21 实施



中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 9684—1988《不锈钢食具容器卫生标准》。

本标准与 GB 9684—1988 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 删除了关于不锈钢牌号的规定;
- 增加了理化指标的单位换算;
- 增加了其他要求。

食品安全国家标准

不锈钢制品

1 范围

本标准适用于以不锈钢为主体制成的食具容器及食品生产经营工具、设备。

2 术语和定义

2.1 食具容器

用于生产、加工、烹饪和盛放各种食品的炊具、餐具、食具及其他容器。

2.2 餐具

用于直接接触食品的刀、叉、匙、筷等用餐工具。

2.3 主体

不锈钢食具容器中接触食品的不锈钢部分。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 主体材料

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、铁素体型不锈钢等符合相关国家标准的不锈钢材料制造；餐具和食品生产机械设备的钻磨工具等的主体部分也可采用马氏体型不锈钢材料。

3.1.2 非主体材料

食具容器和机械设备中接触食品的非主体部分可以采用其他金属、玻璃、橡胶、塑料等材料制成，但所用材料应符合相应国家标准和要求。

3.2 感官要求

接触食品的表面应光洁，无污垢、锈迹，焊接部应光洁，无气孔、裂缝、毛刺。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| 铅(以 Pb 计)/(mg/dm ²) 4%(体积分数)乙酸 | ≤ 0.01 | GB/T 5009.81 |
| 铬(以 Cr 计)/(mg/dm ²) 4%(体积分数)乙酸 | ≤ 0.4 | |
| 镍(以 Ni 计)/(mg/dm ²) 4%(体积分数)乙酸 | ≤ 0.1 | |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/dm ²) 4%(体积分数)乙酸 | ≤ 0.005 | |
| 砷(以 As 计)/(mg/dm ²) 4%(体积分数)乙酸 | ≤ 0.008 | |
| 注 1: 浸泡条件均为 200 mL/dm ² , 煮沸 30 min, 在室温放置 24 h。 注 2: 马氏体型不锈钢材料不检测铬指标。 | | |

3.4 添加剂

添加剂的使用应符合 GB 9685 的规定。

4 其他

4.1 在产品或最小销售包装上应标识“食品接触用”。

4.2 在产品或最小销售包装上应标识不锈钢类型。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准

不 锈 钢 制 品

GB 9684—2011

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100013)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 www.spc.net.cn

总 编 室 : (010)64275323 发 行 中 心 : (010)51780235

读 者 服 务 部 : (010)68523946

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷
各 地 新 华 书 店 经 销

*

开 本 880×1230 1/16 印 张 0.5 字 数 5 千 字
2012 年 2 月 第 一 版 2012 年 2 月 第 一 次 印 刷

*

书 号 : 155066 · 1-44130



GB 9684-2011

如 有 印 装 差 错 由 本 社 发 行 中 心 调 换
版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话 : (010)68510107

GB

中华人民共和国国家标准

National Standard of the People's Republic of China

GB 9684-2011

National Food Safety Standard

Stainless steel products

食品安全国家标准不锈钢制品

Issued on November 21, 2011

Implemented on December 21, 2011

Issued by Ministry of Health of the People's Republic of China

Foreword

This standard will replace GB 9684 - 1988 *Hygienic standard for stainless steel food containers and table wares*.

There have been some following significant changes in this standard over GB 9684 - 1988:

- modify the title of standard;
- delete the provisions in relation to stainless steel grade;
- increase the unit conversion for physical and chemical indexes;
- increase other requirements.

National Food Safety Standard

Stainless steel products

1 Scope

This standard applies to the food containers and table wares made of stainless steels as the main bodies, as well as tools and equipment used for food production and operation.

2 Terms and definitions

2.1 Food containers and table wares

Cooking utensils, table wares, cutlery and other containers used for producing, processing, cooking and containing different kinds of foodstuff

2.2 Table wares

Dining tools directly contacting with food, such as knives, forks, spoons, chopsticks, etc.

2.3 Main body

Stainless steel part of the stainless steel container and table ware, which contacts with the food

3 Technical requirements

3.1 Raw materials

3.1.1 Main bodies

The main bodies of the food containers and table wares, tools and equipment used for food production and operation shall be made of, in accordance with the relevant national standards, the stainless steel materials, such as austenitic stainless steels, austenitic ferritic stainless steels, ferritic stainless steels and others; for the main bodies of the table wares and those of the drilling and grinding tools of food production machinery, the martensite stainless steels may also be used.

3.1.2 Non-body materials

The non-body parts, in contact with the food, of the food containers and table wares, as well as machinery, may be made of other metal, glass, rubber, plastic materials, etc., but the materials used shall be in accordance with the relevant national standards and requirements.

3.2 Sense requirements

The surfaces in contact with the food shall be smooth, without dirt and rust; the welding parts shall be smooth and glazed, without pores, cracks and burrs.

3.3 Physical and chemical indexes

The physical and chemical indexes shall be in accordance with those set out in table 1.

Table 1 Physical and chemical indexes

| Items | Indexes | Testing methods |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|
| Plumbum (as Pb) (mg/dm ²) 4% (volume fraction) Acetic acid ≤ | 0.01 | GB/T 5009.81 |
| Chromium (as Cr) (mg/dm ²) 4% (volume fraction) Acetic acid ≤ | 0.4 | |
| Nickel (as Ni) (mg/dm ²) 4% (volume fraction) Acetic acid ≤ | 0.1 | |
| Cadmium (as Cd) (mg/dm ²) 4% (volume fraction) Acetic acid ≤ | 0.005 | |
| Arsenic (as As) (mg/dm ²) 4% (volume fraction) Acetic acid ≤ | 0.008 | |
| Note 1: soak conditions for all: 200 mL/dm ² boil 30 min, place 24 h at room temperature. | | |
| Note 2: chromium index is not tested for the martensite stainless steel materials. | | |

3.4 Additives

The use of additives shall comply with the requirements of GB 9685.

4 Others

4.1 A mark of “for contact with food” shall be given on the product or the smallest sales package.

4.2 The type of stainless steel shall be marked on the product or the smallest sales package.



↑
访问我们的官方网站了解更多内容

← 扫描二维码关注

UDC 613.29
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 9684—88

不锈钢食具容器卫生标准

Hygienic standard for stainless steel
food containers and table wares

1988-08-10 发布

1989-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

不锈钢食具容器卫生标准

Hygienic standard for stainless steel
food containers and table wares

本标准规定了不锈钢食具容器的卫生要求。

本标准适用于以不锈钢为原料制成的各种炊具、餐具、食具及其他接触食品的容器和机械。

1 外观

表面应平整、光滑。

2 材料

2.1 各种存放食品的容器和食品加工机械应选用奥氏体型不锈钢 (1Cr18Ni9Ti, 0Cr19Ni9, 1Cr18Ni9)。

2.2 各种餐具: 应选用马氏体型不锈钢 (0Cr13, 1Cr13, 2Cr13, 3Cr13)。

3 理化指标

理化指标见下表。

| 项 目 | 指 标 | |
|----------------|---------|---------|
| | 奥氏体型不锈钢 | 马氏体型不锈钢 |
| 铅 (以Pb计), mg/L | | |
| 4%乙酸浸泡液中 | < 1.0 | 1.0 |
| 铬 (以Cr计), mg/L | | |
| 4%乙酸浸泡液中 | < 0.5 | |
| 镍 (以Ni计), mg/L | | |
| 4%乙酸浸泡液中 | < 3.0 | 1.0 |
| 镉 (以Cd计), mg/L | | |
| 4%乙酸溶液中 | < 0.02 | 0.02 |
| 砷 (以As计), mg/L | | |
| 4%乙酸溶液中 | < 0.04 | 0.04 |

注: 浸泡条件均为煮沸30 min, 再室温24h。

附加说明:

本标准由卫生部防疫司提出。

本标准由上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。