



检测报告

报告编号 A2210254101101C

第 1 页 共 7 页

报告抬头公司名称 海南奇厨电器有限公司
地 址 海南省海口市龙华区海秀中路 71 号海垦广场 B 座写字楼 3 楼

以下测试之样品及样品信息由申请者提供并确认

样品序号	样品名称	样品型号	样品颜色
001	PET	460ML	透明
002	TPR		黑色

成品名称 密封罐
样品接收日期 2021.07.01
样品检测日期 2021.07.01-2021.07.07

测试内容:

根据客户的申请要求, 具体要求详见下一页。

检测结论

- 1) 所检项目的检测结果满足 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品的限值要求。
- 2) 所检项目的检测结果满足 GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品的限值要求。

主 检

邵强

审 核

伍丰



郑晴涛

郑晴涛
技术经理
2021.07.07

No. R158921202

广东省深圳市宝安区新安街道兴东社区华测检测大楼

检测报告

报告编号 A2210254101101C

第 2 页 共 7 页

测试摘要:

测试要求

- 1) GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - 感官要求
 - 总迁移量
 - 高锰酸钾消耗量
 - 重金属(以 Pb 计)
 - 脱色试验
 - 对苯二甲酸特定迁移量
 - 乙二醇特定迁移量
- 2) GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
 - 感官要求
 - 总迁移量
 - 高锰酸钾消耗量
 - 重金属(以 Pb 计)

测试结果

符合
符合
符合
符合
符合
符合
符合

符合
符合
符合
符合

符合(不符合)表示检测结果满足(不满足)限值要求。

*****详细结果, 请见下页*****

检测报告

报告编号 A2210254101101C

第 3 页 共 7 页

1) **GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品**

▼ **感官要求**

测试方法: GB 4806.7-2016

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
感官	符合标准要求	--	色泽正常, 无异臭, 不洁物等	--
浸泡液	符合标准要求	--	迁移试验所得浸泡液无浑浊, 沉淀, 异臭等感官性的劣变	--

▼ **总迁移量**

测试方法: GB 31604.1-2015&GB 31604.8-2016

食品模拟物: 4%乙酸; 检测条件: 70°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
总迁移量	N.D.	3.0	10	mg/dm ²

食品模拟物: 50%乙醇; 检测条件: 70°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
总迁移量	N.D.	3.0	10	mg/dm ²

▼ **高锰酸钾消耗量**

测试方法: GB 31604.2-2016

食品模拟物: 水; 检测条件: 60°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
高锰酸钾消耗量	5.5	1.0	10	mg/kg

检测报告

报告编号 A2210254101101C

第 4 页 共 7 页

▼ 重金属(以 Pb 计)

测试方法: GB 31604.9-2016

食品模拟物: 4% 乙酸; 检测条件: 60°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
铅 (Pb)	<1	--	1	mg/kg

▼ 脱色试验

测试方法: GB 31604.7-2016

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
擦拭试验-65%乙醇	阴性	--	阴性	--
擦拭试验-植物油	阴性	--	阴性	--
浸泡液	阴性	--	阴性	--

▼ 对苯二甲酸特定迁移量

测试方法: GB 31604.21-2016

食品模拟物: 4% 乙酸; 检测条件: 70°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
对苯二甲酸	N.D.	0.2	7.5	mg/kg

食品模拟物: 50% 乙醇; 检测条件: 70°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
对苯二甲酸	N.D.	0.2	7.5	mg/kg

▼ 乙二醇特定迁移量

测试方法: GB 31604.44-2016

食品模拟物: 4% 乙酸; 检测条件: 70°C, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
乙二醇	N.D.	3.0	30	mg/kg

检测报告

报告编号 A2210254101101C

第 5 页 共 7 页

食品模拟物：50%乙醇；检测条件：70℃, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	001			
乙二醇	N.D.	3.0	30	mg/kg

2) GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

▼ 感官要求

测试方法：GB 4806.11-2016

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	002			
感官	符合标准要求	--	色泽正常，无异臭、污物	--
浸泡液	符合标准要求	--	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	--

▼ 总迁移量

测试方法：GB 31604.1-2015&GB 31604.8-2016

食品模拟物：4%乙酸；检测条件：70℃, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	002			
总迁移量	6.2	3.0	10	mg/dm ²

食品模拟物：50%乙醇；检测条件：70℃, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	002			
总迁移量	6.1	3.0	10	mg/dm ²

▼ 高锰酸钾消耗量

测试方法：GB 31604.2-2016

食品模拟物：水；检测条件：60℃, 0.5h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	002			
高锰酸钾消耗量	7.1	1.0	10	mg/kg

检测报告

报告编号 A2210254101101C

第 6 页 共 7 页

▼ 重金属(以 Pb 计)

测试方法: GB 31604.9-2016

食品模拟物: 4%乙酸; 检测条件: 60°C, 0.5h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	002			
铅 (Pb)	<1	--	1	mg/kg

备注:

- N.D. = 未检出 (小于方法检出限)
- mg/kg = ppm = 百万分之一
- 001:实验室浸泡方式为填充浸泡, S/V (面积/体积) 为 6.4 dm²/L。
- 002:实验室浸泡方式为全浸泡, S/V (面积/体积) 为 2.0 dm²/L。
- 迁移试验选择同材质样品中可预见使用情形下的最大 S/V 比的样品进行测试。
- 迁移试验的结果为第一次浸泡的测试结果。
- “浸泡液”项目的结果依据此报告中所有浸泡液浸泡测试的情况进行判定。

样品/部位描述

- 001 透明塑料 (盒内壁)
- 002 黑色橡胶 (密封圈)

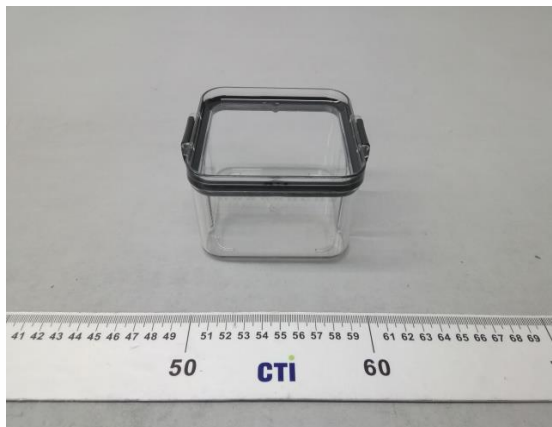
检测报告

报告编号 A2210254101101C

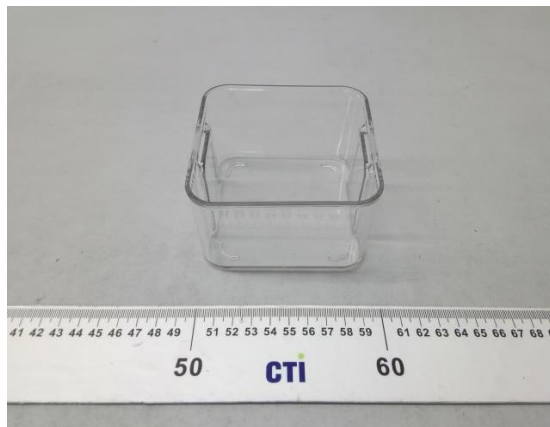
第 7 页 共 7 页

样品图片

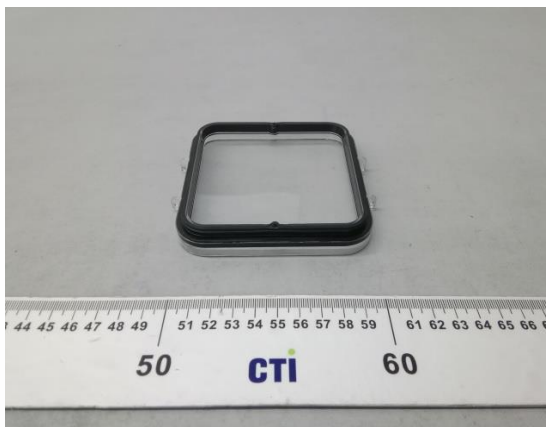
成品



001



002



声明:

1. 检测报告无批准人签字、“专用章”及报告骑缝章无效;
2. 报告抬头公司名称及地址、样品及样品信息由申请者提供, 申请者应对其真实性负责, CTI 未核实其真实性;
3. 本报告检测结果仅对受测样品负责;
4. 未经 CTI 书面同意, 不得部分复制本报告。

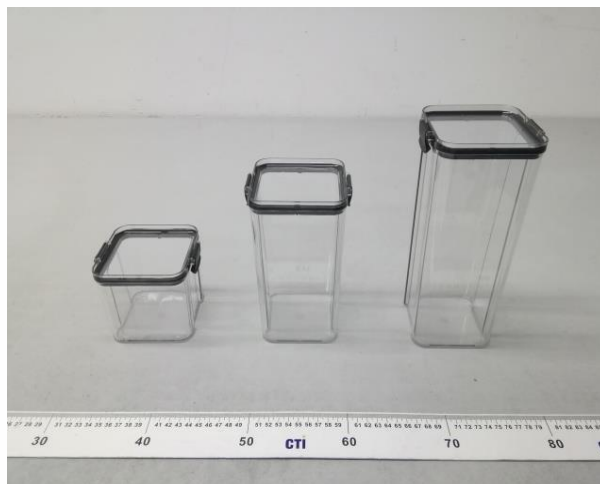
*** 报告结束 ***

附录

客户参考信息

700ML、1300ML、1800ML

客户参考图片（非测试样品）



声明:

附录内容由申请者提供，申请者应对其真实性负责，CTI 未核实其真实性。