

304 相当于我国的 0Cr19Ni9(0Cr18Ni9)不锈钢 2.食品级的所含的有害元素的含量必须达到低于国家标准的范围，而非食品级的一般主要用于工业或者民用。304 不锈钢就是一种钢种的牌号，每个牌号对应相应规定的成份含量，目前 304 是生活中较好的不锈钢，也是在食品行业应用最广的不锈钢钢种，只要是 304 的不锈钢，就一定符合国家餐厨具行业应用要求。

食品级不锈钢适用产品范围

餐具：刀叉、碗、筷、勺、杯、碟等；

厨具：锅、铲、砧板、不锈钢厨房用具等；

食品包装容器：各种食品包装袋、饮料食物盛装容器等；

厨房家电：咖啡机、榨汁机、搅拌机、电热水壶、电饭煲、烤箱、微波炉等。

常见的食品级不锈钢有 304 和 316

304 不锈钢(代号 18-8)：属于奥氏体不锈钢，不会被磁铁吸附。具有良好的耐蚀性、耐热性、低温强度和机械性能，广泛用于工业、化学、农业、建材、家庭用品等。

316 不锈钢(代号 18-10)：属于奥氏体不锈钢，不会被磁铁吸附。因添加 Mo，故其耐蚀性和高温性能特别好。这种不锈钢也被称为医用不锈钢，完全没有金属离子析出，非常安全。适用于海水设备、化学、医学、食品工业等。

特别注意：我们常见的 430 不锈钢(代号 18-0)不是食品级不锈钢，430 不锈钢属于马氏体不锈钢，虽强度、硬度较高，但耐蚀性较差，能因非自然因素而被氧化生锈，通常做廉价餐具。

检测流程：

- 1.确定检测标准：选用合适的国家标准或行业标准，如产品没有适用的标准，应制定企业标准作为检测依据；
- 2.检测费用报价：质检天下将根据检测标准及具体项目报价；
- 3.寄送样品：提供合适数量的样品邮寄给质检机构，以备检验；
- 4.产品检测：付款后依据客户提供标准和项目对产品进行检测；
- 5.获取质检报告：产品经检测后将出具签章的质检报告并邮寄。