ICS 83.140.99
CCS Y 28

中华人民共和国国家标准

GB/T 41001—2021

密胺塑料餐饮具

Melamine plastic tableware

2021-11-26 发布　　2022-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

前　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品直接接触材料及制品标准化技术委员会(SAC/TC 397)归口。

本文件起草单位：台州市希尔家庭用品有限公司、惠州五和实业有限公司、广东扬格新材料科技有限公司、重庆晋豪美耐皿制品有限公司、北京工商大学轻工业塑料加工应用研究所、北京市药品包装材料检验所。

本文件主要起草人：洪薇、陈杰、张丽燕、屈朝辉、周迎鑫、王蕾、沈传熙、王朝晖、王娥娥。

密胺塑料餐饮具

1 范围

本文件规定了密胺塑料餐饮具的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以三聚氰胺、甲醛为主要原料或以三聚氰胺与甲醛的低聚合物为主要原料，经模压热固反应成型制得的密胺塑料餐饮具(以下简称餐饮具)。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 外观

餐饮具应表面平整光洁，不应有缺料、明显变形、色差、不洁物等缺陷。贴花图案应对准、清晰，贴纸平整服帖且贴纸不应起泡。

4.2 物理力学性能

物理力学性能应符合表1规定。

表1 物理力学性能要求

序号	项目	要求
1	耐干热性	无裂纹、无明显褪色
2	耐低温性	无裂纹
3	耐湿热性	无裂纹、无明显褪色
4	耐污染性	无明显污染
5	翘曲(底部)	不大于0.45 mm
6	跌落	无破裂

5 试验方法

5.1 外观

在自然光线下目测。

5.2 物理力学性能

5.2.1 耐干热性

将试样置于77 ℃±3 ℃恒温鼓风烘箱中撒有滑石粉的玻璃板上，保温8 h后连同玻璃板一起取出，在室温中冷却30 min后，与未经试验的试样比较、观察。

5.2.2 耐低温性

将试样置于−20 ℃±3 ℃的冰箱或低温箱中24 h取出，在室温23 ℃±3 ℃中放置30 min后，与未经试验的试样进行比较、观察。

5.2.3 耐湿热性

将试样置于带有水加热装置的容器中，在沸水中浸煮30 min后取出，在室温23 ℃±3 ℃中放置1 h。同一试样按此方法循环4次后，与未经试验的试样比较、观察。

5.2.4 耐污染性

在装有纯净水或蒸馏水的容器中加入0.01%罗丹明B，置于加热装置上，将试样在沸水中浸煮10 min后取出，用流动的水冲洗，并用过滤纸擦干，对盛装面（打磨面除外）与未经试验的试样比较、观察。

当餐饮具本身的颜色掩盖了染料的颜色，则用0.01%甲基蓝水溶液进行试验。

5.2.5 翘曲

在试样做过表1中1～4项试验后，再将试样放置在平面上，用手指压住不使其移动，用塞尺检查。

5.2.6 跌落

在室温下，将试样距平整水泥地面0.8 m高处底部朝下自由跌落一次，观察试样是否完好无损，取3个试样进行检验。

6 检验规则

6.1 组批

餐饮具按批检验，以同批原料、同品种、同规格的产品为一批，每批数量不超过1万只（套）。

6.2 抽样方案

6.2.1 外观

外观抽样按GB/T 2828.1的规定，采用正常检验一次抽样方案，一般检验水平Ⅱ，接收质量限AQL为6.5，见表2。

表 2　抽样方案

单位为只(套)

批量	样本	接收数 Ac	拒收数 Rc
2～8	2	0	1
9～15	3	0	1
16～25	5	1	2
26～50	8	1	2
51～90	13	2	3
91～150	20	3	4
151～280	32	5	6
281～500	50	7	8
501～1 200	80	10	11
1 201～3 200	125	14	15
3 201～10 000	200	21	22

6.2.2　物理力学性能

随机抽取 7 只试样，其中 3 只进行表 1 中 1～5 各项试验，3 只进行跌落试验，1 只作为对比试样。

6.3　检验分类

6.3.1　出厂检验

出厂检验项目为 4.1 和 4.2 中所列项目。

6.3.2　型式检验

型式检验项目为第 4 章中的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a)　首批生产；

b)　当原材料品种、产品结构、生产工艺或设备改变时；

c)　出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d)　停产三个月或三个月以上，重新恢复生产时；

e)　连续生产一年时；

f)　国家有关质量监督部门要求时。

6.4　判定规则

6.4.1　合格项的判定

6.4.1.1　外观

外观若符合 4.1 的规定，则判外观符合本文件 。

6.4.1.2 物理力学性能

物理力学性能中如有不合格项，应从原批中重新加倍抽样对不合格复验，复验结果全部合格，判定物理力学性能符合本文件。

6.4.2 合格批的判定

所有检验项目检验结果全部合格，则判该批符合本文件。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

应按 GB 4806.1 标识，最小销售包装应附有说明性标签，并至少注明以下内容：

a) 本文件编号；

b) 产品名称、材质、颜色；

c) 生产厂名或商标、生产日期、批号、贮存期限；

d) “禁止在微波炉中加热使用”及“不建议高温蒸煮”标记；

e) 生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式。

7.2 包装

餐饮具应有内、外两层包装。外包装一般用双瓦楞纸箱，内包装用纸盒、纸张或防震材料。

7.3 运输

餐饮具运输时应轻装轻卸，防止日晒雨淋，避免重压。

7.4 贮存

餐饮具应贮存在清洁、干燥的库房内。贮存期限自生产之日起为 5 年。