





中国认可 国际互认 检测 TESTING CNAS L4429



检测报告

报告编号 A220032023910100101C

第 1 页 共 10 页

报告抬头公司名称 广东美的生活电器制造有限公司

地 址 广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路 19 号

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	样品颜色
001	潘多拉制冰盒(硅胶两层)	蓝色
002	潘多拉制冰盒(硅胶单层)	粉色
003	潘多拉制冰盒(硅胶两层)	深蓝
004	潘多拉制冰盒(硅胶两层)	浅粉
005	潘多拉制冰盒(硅胶单层)	深蓝
006	潘多拉制冰盒(硅胶单层)	浅粉
007	潘多拉制冰盒(硅胶两层)	蓝色
008	潘多拉制冰盒(硅胶单层)	粉色

样品接收日期 2020.09.04

样品检测日期 2020.09.14-2020.09.18

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。



报告编号 A220032023910100101C

第 2 页 共 10 页

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	引用报告编号-样品序号
001	A2200305374101001C-001
002	A2200305374101001C-002
003	A2200286412101003C-001
004	A2200286412101003C-002
005	A2200286412101003C-003
006	A2200286412101003C-004

备注:

上表格涉及到引用数据的样品本次未测试。"样品序号"列测试结果及图片引自于对应的"引用报告编号-样品序号"列的数据及图片。



报告编号 A220032023910100101C

第 3 页 共 10 页

测试摘要:

测试	<u> </u>	<u>测试结果</u>
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	符合
-	总迁移量	符合
-	高锰酸钾消耗量	符合
-	重金属(以 Pb 计)	符合
-	脱色试验	符合
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	符合
	总迁移量	符合
	高锰酸钾消耗量	符合
	重金属(以 Pb 计)	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*********



报告编号 A220032023910100101C

第 4 页 共 10 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
1/1 1/1 / 1	001	002		K III.	T 114
感官	符合标准要 求	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	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: 10%乙醇; 检测条件: 70℃, 2h

测试项目	结果		方法检出限	限值	单位
	001	002	777公型山区	PK III.	— <u> </u>
总迁移量	N.D.	N.D.	3.0	10	mg/dm²

▼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℃,2h

测试项目	结	果	方法检出限	限值	单位
	001	002			
高锰酸钾消耗量	N.D.	N.D.	1.0	10	mg/kg

▼<u>重金属(以 Pb 计)</u>

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	002	刀拉型山脉	PK IEL	+12
铅 (Pb)	<1	<1		1	mg/kg



报告编号 A220032023910100101C

第 5 页 共 10 页

▼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	002	刀石型山阪	PK IE.	十匹
擦拭试验-65%乙醇	阴性	阴性		阴性	
擦拭试验-植物油	阴性	阴性		阴性	
浸泡液	阴性	阴性		阴性	

▼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
1X1 M-X H	007	008	刀拉型山水	PK III.	712
感官	符合标准要 求	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	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: 10%乙醇; 检测条件: 70℃, 2h

测试项目	结果		方法检出限	限值	单位
	007	008	771公位山区	PK IH.	— <u> </u>
总迁移量	N.D.	N.D.	3.0	10	mg/dm²

▼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℃,2h

测试项目	结	果	方法检出限	限值	单位
	007	008			— <u> </u>
高锰酸钾消耗量	N.D.	N.D.	1.0	10	mg/kg



报告编号 A220032023910100101C

第6页共10页

▼<u>重金属(以 Pb 计)</u>

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
	007	008			
铅 (Pb)	<1	<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		单位
123 124-22 []			PK IH.	十四	
擦拭试验-65%乙醇	阴性	阴性		阴性	
擦拭试验-植物油	阴性	阴性		阴性	
浸泡液	阴性	阴性		阴性	

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
1X3 LACY CI	003	004	005	77141WILLIPK	PK III.	712
感官	符合标 准要求	符合标 准要求	符合标 准要求		色泽正常,无异臭、污物	
浸泡液	符合标准要求	符合标准要求	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	

测试项目	结果	 方法检出限		单位
WI MAN	006		PK III.	7-12
感官	符合标准要求		色泽正常,无异臭、污物	
			迁移试验所得浸泡液不应有	
浸泡液	符合标准要求		着色、浑浊、沉淀、异臭等	
			感官性的劣变	



报告编号 A220032023910100101C

第 7 页 共 10 页

▼总迁移量

测试方法: GB 31604.1-2015&GB 31604.8-2016

食品模拟物: 10%乙醇; 检测条件: 70℃, 2h

测试项目		结果				单位
	003	004	005	7,12/MICHEN PKIE	7 12	
总迁移量	N.D.	N.D.	N.D.	3.0	10	mg/dm²

食品模拟物: 10%乙醇; 检测条件: 70℃, 2h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	006	//IAEEIK KE		7-1-1-1-1-1
总迁移量	N.D.	3.0	10	mg/dm²

▼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,0.5h

测试项目		结果		方法检出限	 限值 单·	单位
	003	004	005	7 TATE OF THE	7-12	
高锰酸钾消耗量	N.D.	N.D.	N.D.	1.0	10	mg/kg

食品模拟物: 水; 检测条件: 60°C, 0.5h

测试项目	结果	方法检出限	限值	单位
	006	7 A LE LINE		1 124
高锰酸钾消耗量	N.D.	1.0	10	mg/kg

▼<u>重金属(以 Pb 计)</u>

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
	003	004	005	7 A B B R R R R	PK IEL	1 12
铅 (Pb)	<1	<1	<1		1	mg/kg



报告编号 A220032023910100101C

第 8 页 共 10 页

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
	006	7 IABELIA TRE	1 124	
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、002 此样品为密封件,实验室浸泡方式为全浸泡,S/V 为 2.2 dm^2/L ,其中 S (与食品接触的面积)为 2.53 dm^2 、S3(适配容器与食品接触的面积)为 7.7 dm^2 和 V (适配容器容积)为 1150 mL。
- _ 003-006 实验室浸泡方式为填充浸泡,S/V(面积/体积)为 27.4 dm²/L。
- 007、008 实验室浸泡方式为填充浸泡, S/V (面积/体积) 为 4.7 dm²/L。
- 迁移试验的结果为第三次浸泡的测试结果。
- "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。
- 根据客户声明,本报告中的报告抬头公司名称与报告 A2200320239101001CR1 中的报告抬头公司名 称为客户和供应商的关系,本报告的测试结果引用自报告 A2200320239101001CR1。

样品/部位描述

001 蓝色塑料

002 粉色塑料

003 黄色硅胶

004 浅粉色硅胶

005 黄色硅胶

006 浅粉色硅胶

007 深蓝色塑料

008 粉色塑料



报告编号 A220032023910100101C

第9页共10页

样品图片

001

003



002

004



005



006







报告编号 A220032023910100101C

第 10 页 共 10 页

007





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

应申请方要求,以下成品图片仅供参考。

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。