

测试项目	风险点（项目设计原理）	测评标准
感官要求	食品接触用涂料及涂层在使用过程中，若存在气孔、龟裂、脱落等问题，可能会使涂料中的有害物质更容易迁移到食品中，如重金属、有机污染物等，从而对人体健康造成潜在危害。通过感官要求项目中对涂层表面状态及浸泡后状态的检查，能够在一定程度上降低这种风险，保障食品安全。	GB 4806.10-2016
总迁移量	总迁移量是食品接触材料及制品在与食品模拟物接触的过程中，迁移到食品模拟物中的非挥发性物质的总量。其反映了材料及制品向食品或食品模拟物的一个总体迁移情况，该指标限量越低对产品的质量要求越高。总迁移量迁移超标会导致食物产生异味、产生污点、或者是产生局部脱色，长期使用总迁移量超标的材料将危害人体健康。	GB 4806.10-2016
涂层附着牢度	家用食品金属烹饪器具在使用过程中，若涂层附着牢度不足，容易发生脱落现象，脱落的涂层碎片可能会混入食物中被人体误食，对人体健康造成潜在危害，而良好的附着牢度可有效避免这一风险。	GB/T 32095.1-2015
不粘性	不粘性项目的检测有助于确保涂层与基体的结合牢固性以及涂层自身的质量。当涂层的不粘性达到标准要求时，其在正常使用过程中更不容易因食物的粘连而受到过度的拉扯或磨损，从而降低了涂层脱落的可能性，减少了涂层碎片混入食物中的风险，保障了食品的安全性。	GB/T 32095.1-2015
耐磨性能	通过模拟日常使用中烹饪器具与其他物体的摩擦接触，采用特定的摩擦材料和设备，在一定的压力、速度和行程等条件下，对烹饪器具的不粘表面进行反复摩擦，以观察和评估其耐磨性能。以此间接反映平面耐磨性能对不粘性能的影响。	GB/T 32095.2-2015
耐盐水性能	耐盐水性能是衡量烹饪器具不粘表面质量的重要指标之一。良好的耐盐水性能意味着不粘涂层能够在含有盐分的环境中保持较好的稳定性和完整性，不易出现起泡、剥落、变色等缺陷，使烹饪器具的不粘性能能够长期维持，减少因涂层损坏而导致的不粘性下降、食物粘锅等问题，提高产品的使用性能和质量，延长产品的使用寿命，降低消费者的更换成本。	GB/T 32095.3-2015