



# 食品接触材料

从防腐膜中使用的化学品到微波稳定性，到产品可靠性，消费者在食品接触材料的安全性方面越来越警惕。

食品接触材料由塑料、橡胶、纸张、涂料和金属等各种物质构成，可包括玻璃器皿、软饮料罐、陶器和餐具、储存容器和包装材料，以及咖啡机中的组件或食品加工设备的设备。

为了保护公众健康，许多国家采取严格的法规和标准，以确保食品接触材料的安全和质量。

## 化学成分要求

分子可从危害人体健康的食物接触材料中迁移，从而导致食物成分出现不良变化，或其感官特征的恶化。在制造食品接触材料和制品时，必须确保其不会以可衡量的数量将成分转移到食品中。

## 物理成分要求

除了安全问题，产品的物理特性、可靠性和性能是推动消费者购买行为的关键因素。

凭借无与伦比的行业专长和丰富的食品接触材料知识，UL 的全球专家团队可开发定制的质量保证计划，帮助您验证产品是否符合法规要求。UL 为各种食品接触材料提供测试，包括：

- 食品制备表面—砧板、饭桌、台面
- 容器—杯子、马克杯、箱子
- 厨具—不粘锅、砧板，
- 餐具—碗、勺子、叉子、刀
- 包装—袋子、层压板、薄膜、箔
- 接触电器—烤箱、烤炉、烧水壶

UL 采用公认的测试方法来验证以下材料的法规合规性：

- 玻璃
- 陶瓷
- 塑料
- 橡胶
- 金属
- 合金
- 木材
- 纸张

UL 根据以下国家要求的法规和标准进行测试：

- 美国
- 加拿大
- 欧盟
- 英国
- 德国
- 中国
- 日本
- 韩国
- 拉丁美洲（南方共同市场）



如需了解更多信息，请发送电子邮件至 [QAInfo@ul.com](mailto:QAInfo@ul.com)。