

中华人民共和国国家标准

食品用橡胶制品卫生标准

GB 4806.1—94

代替 GB 4807 ~ 4808—84

GB 7057—86

GB 11331—89

Hygienic standard for foodstuff rubber products

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品用橡胶制品的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以天然橡胶或合成橡胶为主要原料，配以特定助剂制成的用于接触食品的片、圈、管等橡胶制品。本标准不适用于橡胶奶嘴。

2 引用标准

GB 5009.60 食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法

GB 5009.64 食品包装用橡胶垫片（圈）卫生标准的分析方法

GB 9685 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准

GB 11332 食品用橡胶管卫生标准检验方法

3 卫生要求

3.1 助剂：食品用橡胶制品使用的助剂应符合 GB 9685 的要求。

3.2 感官指标：

3.2.1 成品外观：色泽正常，无异嗅、无异物。

3.2.2 浸泡液：不应有着色，无异嗅、无异味。

3.3 理化指标

理化指标应符合下表的要求。

项 目	指 标	
	高压锅密封圈	其 他
蒸发残渣, mg/L		
4% 乙酸浸泡液 ≤	—	2000
65% 乙醇浸泡液 ≤	—	40
水浸泡液 ≤	50	30
正己烷浸泡液 ≤	500	2000
高锰酸钾消耗量, mg/L		
水浸泡液 ≤	40	40
锌 (Zn), mg/L		
4% 乙酸浸泡液 ≤	100	20
重金属 (以 Pb 计), mg/L		
4% 乙酸浸泡液 ≤	1.0	1.0
残留丙烯腈, mg/kg ≤	11	11

注：①乙醇或正己烷蒸发残渣不合格者，不得接触含醇或油脂类食品。

②含丙烯腈橡胶必须测定残留丙烯腈。

4 检验方法

4.1 取样方法及样品处理

4.1.1 片、圈状样品按 GB 5009.64 中第 1、3 章操作。

4.1.2 管状样品按 GB 11332 中第 1 章操作。

4.2 浸泡条件

4.2.1 4% 乙酸：60℃，保温 0.5h。

4.2.2 20% 乙醇：60℃，保温 0.5h。

4.2.3 水：60℃，保温 0.5h。

4.2.4 正己烷：水浴加热回流 0.5h。

以上浸泡液接触面积每平方厘米加 2mL，无法计算接触面积的按每克样品加 20mL。

4.3 感官检查

样品及浸泡液在室内自然光下用感觉器官检查。

4.4 蒸发残渣

按 GB 5009.60 中第 4 章操作。

4.5 高锰酸钾消耗量

按 GB 5009.60 中第 3 章操作。

4.6 锌

按 GB 5009.64 中第 8 章操作。如呈蓝色则可将 20% 亚硫酸钠加至 0.2 ~ 0.5mL。并要求亚硫酸钠和亚铁氰化钾溶液临用现配。

4.7 重金属

按 GB 5009.64 中第 9 章操作。

附加说明：

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由上海市、天津市、杭州市、沈阳市食品卫生监督检验所、上海永和橡胶厂、沈阳市橡胶制品四厂负责起草。

本标准主要起草人顾振华、张维兰、齐勇、陈筱君、卢桂馥、宋杰辰、邓炜。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。