



中华人民共和国国家标准

GB/T 40356—2021

厨用刀具

Kitchen knife

(ISO 8442-1:1997, Materials and articles in contact with foodstuffs—
Cutlery and table holloware—Part 1: Requirements for cutlery for the
preparation of food; ISO 8442-5:2004, Materials and articles in contact with
foodstuffs—Cutlery and table holloware—Part 5: Specification for sharpness
and edge retention test for cutlery, NEQ)

2021-08-20 发布

2022-03-01 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

本文件是食品相关产品推荐性国家标准。

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。

本文件使用重新起草法参考 ISO 8442-1:1997《与食品接触的(刀具和餐具)制品及材料 第 1 部分：食品制备用刀具技术要求》和 ISO 8442-5:2004《与食品接触的(刀具和餐具)制品及材料 第 5 部分：锋利度及耐用度测试方法》编制，与 ISO 8442-1:1997 和 ISO 8442-5:2004 的一致性程度为非等效。

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。

本文件由全国金属餐饮及烹饪器具标准化技术委员会(SAC/TC 410)归口。

本文件起草单位：阳江十八子集团有限公司、广东阳江市质量计量监督检测所、中国质量认证中心、北京栎昌王麻子工贸有限公司、浙江金石家居用品有限公司、阳江市阳东天上红厨业有限公司、泰州力洋五金制品有限公司、广东金辉刀剪股份有限公司、阳江选夫人工贸有限公司、国家日用金属制品质量监督检验中心(沈阳)。

本文件主要起草人：李积回、黄远清、王勇、谭文华、梁长玉、蔡曙春、赵德胜、汪松祥、钟嘉良、李绍俊、傅鸿博、张雪凌。

厨 用 刀 具

1 范围

本文件规定了厨用刀具(以下简称刀具)的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、使用说明书及包装、运输、贮存。

本文件适用于刀片由金属材料制造的厨用刀具。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 1633—2000 热塑性塑料维卡软化温度(VST)的测定

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/T 2829 周期检验计数抽样程序及表(适用于对过程稳定性的检验)

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 15067.2—2016 不锈钢餐具

JB/T 7498—2018 涂附磨具 砂纸

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

厨用刀具 kitchen knife

用于加工、制备食品,带有刀刃,具备切(分)割功能的工具。

注:其结构示意图参见附录 A。

3.2

刀片 blade

刀具除刀柄及辅助配件部分外的统称。

3.3

刀柄 handle

手握持刀具的部分。

注:也称手柄。

3.4

刃部 edge section

刀片刃口区域。