检测报告

报告编号 A226005355010102C

报告抬头公司名称 上海老鹅科技有限公司
地　　址 上海市浦东新区金沪路 1155 号 A6 幢 5 层 501 室

以下测试之样品及样品信息由申请者提供并确认

样品名称	老鹅净饮小暖瓶保温杯
样品接收日期	2026.01.19
样品重新提交日期	2026.01.26/2026.02.03
样品补信息日期	2026.02.03
样品检测日期	2026.01.19-2026.02.04

测试内容：
根据客户的申请要求，具体要求详见下一页。

王涛 授权签字人
陈凯敏 授权签字人
王琦琛 授权签字人

日期 2026.02.04 No. T172797961

1) QB/T 5613-2021 不锈钢真空烤瓷保温杯

测试项目	技术要求	测试结果
4.2.1 外观	产品外表面不应有破裂、缺口、锐边，焊接处应光滑、无毛刺。 产品内表面应清洁，不应有裂纹、剥瓷、明显的针孔、坑点和变形。 各部件表面不应有划痕、毛刺、飞边、生锈、起皮等缺陷。 印刷文字及图案应清晰、完整。	符合
4.2.2 气味	经 5.2.5 试验后，产品不应有异味。	符合
4.3.1 容量偏差	容量允许偏差应为±5%。	符合
4.3.2 稳定性	经 5.3.2 试验后，产品不应渗漏。	符合
4.3.3 密封性	经 5.3.3 试验后，产品不应渗漏。	符合
4.3.4 保温效能	应符合 GB/T 29606 中的相关规定。 产品的保温效能不低于 44 ℃	符合 无内塞产品 6h 实测保温效能： 81.3℃~81.8℃
4.3.5 耐冲击	经 5.3.5 试验后，产品不应有裂纹和破损，烤瓷面不应有裂纹和剥瓷，同时产品密封性应符合 4.3.3 要求，保温效能应符合 4.3.4 要求。	符合
4.3.6 手柄、提环和吊带强度	有手柄、提环或吊带的产品经 5.3.6 试验后，手柄、提环、吊带及连接处不应损坏。	不适用
4.3.7 背带强度	有背带的产品经 5.3.7 试验后，背带及连接处不应有滑脱、断裂现象。	不适用
4.3.8 橡胶件耐热水	产品中起密封作用的橡胶件，经 5.3.8 试验后不应发黏，外观应无明显变化，同时产品密封性能应符合 4.3.3 要求。	符合

检测报告

测试项目	技术要求	测试结果
4.3.9 盖（塞）旋合强度	采用螺纹旋合结构、起密封作用的盖塞，按 5.3.9 试验时，不应滑牙。	符合
4.3.10 使用性能	产品的活动部位应安装牢固、动作灵活、功能正常。	符合
4.4.1 密着性	经 5.4.1 试验后，烤瓷面不应出现金属坯体的裸露。	符合
4.4.2 耐酸腐蚀	经 5.4.2 试验后，烤瓷面不应有明显的色泽变化，不应出现斑点。	符合
4.4.3 耐碱腐蚀	经 5.4.3 试验后，烤瓷面不应有明显的色泽变化，不应出现斑点。	符合
4.5 外表面涂层附着力	经 5.5 试验后，应残留 95 个以上格子。	符合
4.6 表面印刷文字和图案的附着力	经 5.6 试验后，印刷文字和图案不应脱落。	不适用
4.7 电镀件	经 5.7 试验后，不应有生锈、起皮、露底和剥离等现象 。	不适用
7.1.1# 标志	产品或产品包装上应有如下中文内容： a) 产品名称； b) 生产者名称、地址； c) 商标； d) 容量； e) 生产日期 f) 产品执行标准编号； g) 产品质量检验合格标识； h) 产品内胆、外壳及与食品直接接触的不锈钢附件材料的不锈钢类型及牌号； i) 保温效能； j) 警示语（必要时）； k) 符合相关国家标准规定的食品安全标签标识。	符合

检测报告

备注： # =本报告仅对产品单个销售包装的标志完整性及规范性进行评估，不包括核实其真实性。客户需要注意，应满足标准上对产品的外包装的标志、包装、运输以及贮存的要求。

1. 客户仅提供了电子档标签进行评估
2. 按照客户的要求，白色款做了项目 4.2.1、4.2.2、4.3.1、4.3.2、4.3.3、4.3.4、4.3.8、4.3.9、4.4.1、4.4.2 和 4.4.3，黑色款做了项目 4.3.10 和 4.5，粉色款做了项目 4.3.5

2) GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品

▼感官要求

测试方法：GB 4806.5-2016

测试项目	结果	方法检出限	要求	单位
	003			
感官	符合标准要求	--	玻璃制品应无飞边、裂纹及崩损缺口	--

▼理化指标

测试方法: GB 31604.34-2016 第二部分 第二法(Pb)&GB 31604.24-2016 第二法(Cd)

食品模拟物: 4%乙酸; 检测条件: 22℃, 24h

测试项目	结果	方法定量限	指标	单位
	003			
铅 (Pb)	N.D.	0.001	≤1.5	mg/L
镉 (Cd)	N.D.	0.0003	≤0.5	mg/L

3) GB 4806.7-2023 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 4806.7-2023

测试项目	结果	方法检出限	要求	单位
	001			
感官	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	--	迁移试验所得浸泡液无浑浊，沉淀，异臭等感官性能的劣变	--

▼总迁移量

测试方法：GB 31604.8-2021

食品模拟物：10%乙醇；检测条件：100℃, 1h

测试项目	结果	方法检出限	指标	单位
	001			
总迁移量	N.D.	3.0	≤10	mg/dm ^{2}

▼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	指标	单位
	001			
高锰酸钾消耗量	1.1	1.0	≤10	mg/kg

▼重金属(以 Pb 计)

测试方法：GB 31604.9-2016 第一法

食品模拟物：4%乙酸；检测条件：60℃, 2h

测试项目	结果	方法检出限	指标	单位
	001			
铅 (Pb)	<1	--	≤1	mg/kg

检测报告

▼芳香族伯胺迁移总量

测试方法: GB 31604.52-2021

食品模拟物: 10%乙醇; 检测条件: 100℃, 1h

测试项目	结果	方法定量限	指标	单位
	001			
对苯二胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
间苯二胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,4-二氨基甲苯 (DAT)	N.D.	0.003	--	mg/kg
4,4’-二氨基二苯醚	N.D.	0.003	--	mg/kg
联苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
4,4’-二氨基二苯甲烷	N.D.	0.003	--	mg/kg
苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
邻甲氧基苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
邻甲苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
3,3’-二甲基-4,4’-二氨基二苯甲烷	N.D.	0.003	--	mg/kg
3,3’-二甲氧基联苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
3,3’-二甲基联苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,6-二甲基苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,4’-二氨基二苯甲烷	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,4-二氨基苯甲醚	N.D.	0.003	--	mg/kg
3-氨基对甲苯甲醚	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,4,5-三甲基苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
4,4’-二氨基二苯硫醚	N.D.	0.003	--	mg/kg
对氯苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,4-二甲基苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2-萘胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2,2’-二氨基二苯甲烷	N.D.	0.003	--	mg/kg
4-氨基联苯	N.D.	0.003	--	mg/kg
4-氯邻甲苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
2-氨基-4-硝基甲苯	N.D.	0.003	--	mg/kg
3,3’-二氯联苯胺	N.D.	0.003	--	mg/kg
对氨基偶氮苯	N.D.	0.003	--	mg/kg
4,4’-次甲基-双-(2-氯苯胺)	N.D.	0.003	--	mg/kg
邻氨基偶氮甲苯 (o-AAT)	N.D.	0.003	--	mg/kg
总和	N.D.	0.01	不得检出(检出限=0.01 mg/kg)	mg/kg

▼脱色试验

测试方法: GB 31604.7-2023

测试项目	结果	方法检出限	指标	单位
	001			
浸泡液	阴性	--	阴性	--
擦拭试验	阴性	--	阴性	--

备注:

- “脱色试验-浸泡液”的结果依据此报告中所有迁移试验项目浸泡液的情况进行判定。
- “脱色试验-擦拭试验”所采用的食品模拟物同总迁移量项目的食品模拟物；当接触油性食品时，采用椰子油进行试验。

4) GB 4806.9-2023 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

▼杂质元素迁移量和合金元素迁移量

测试方法: GB 31604.49-2023 第二篇 第一法

食品模拟物: 人造自来水; 检测条件: 70℃,2h,随后 40℃, 24h

测试项目	结果			方法定量限	指标	单位
	003					
	第 1 次迁移	第 2 次迁移	第 3 次迁移			
砷 (As)	N.D.	N.D.	N.D.	0.0006	≤ 0.002	mg/kg
镉 (Cd)	N.D.	N.D.	N.D.	0.0003	≤ 0.002	mg/kg
铅 (Pb)	N.D.	N.D.	N.D.	0.001	≤0.01	mg/kg
锑 (Sb)	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	≤0.04	mg/kg
铝 (Al)	N.D.	N.D.	N.D.	0.02	≤1	mg/kg
铬 (Cr)	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	≤0.25	mg/kg
钴 (Co)	N.D.	N.D.	N.D.	0.001	≤0.02	mg/kg
铜 (Cu)	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	≤4	mg/kg
锰 (Mn)	N.D.	N.D.	N.D.	0.003	≤2.0	mg/kg
钼 (Mo)	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	≤0.12	mg/kg
镍 (Ni)	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	≤0.14	mg/kg
锡 (Sn)	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	≤100	mg/kg
锌 (Zn)	N.D.	N.D.	N.D.	0.02	≤5	mg/kg

5) GB 4806.16-2025 食品安全国家标准 食品接触用硅橡胶材料及制品

▼感官要求*

测试方法: GB 4806.16-2025

测试项目	结果	方法检出限	要求	单位
	002			
感官	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	--	迁移试验所得浸泡液不应有着色、浑浊、沉淀、异臭等感官性能的劣变	--

▼总迁移量

测试方法：GB 31604.8-2021

食品模拟物：10%乙醇；检测条件：100℃, 1h

测试项目	结果	方法检出限	指标	单位
	002			
总迁移量	N.D.	3.0	≤10	mg/dm ^{2}

▼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	指标	单位
	002			
高锰酸钾消耗量	N.D.	1.0	≤10	mg/kg

▼重金属(以 Pb 计)

测试方法：GB 31604.9-2016 第一法

食品模拟物：4%乙酸；检测条件：60℃, 2h

测试项目	结果	方法检出限	指标	单位
	002			
铅 (Pb)	<1	--	≤1	mg/kg

检测报告

▼**挥发性物质***

测试方法: GB 4806.16-2025 附录 B

测试项目	结果	方法检出限	指标	单位
	002			
挥发性物质	0.49	0.05	≤0.5	g/100g

备注:

- N.D. = 未检出 (小于方法检出限或方法定量限)
- 001

  1.实验室浸泡方式为全浸没法，S/V（面积/体积）为 1.0dm²/L。

  2.总迁移量迁移试验的结果为第三次浸泡的测试结果，芳香族伯胺迁移总量、高锰酸钾消耗量和重金属（以 Pb 计）迁移试验的结果为第一次浸泡的测试结果。

  3.“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。

  002

  1.实验室浸泡方式为全浸没法，S/V（面积/体积）为 0.3dm²/L。

  2.总迁移量迁移试验的结果为第三次浸泡的测试结果，高锰酸钾消耗量和重金属（以 Pb 计）迁移试验的结果为第一次浸泡的测试结果。

  3.“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。

  003

  1.实验室浸泡方式为灌装法，S/V（面积/体积）为 7.8dm²/L。

  2.铅 (Pb)、镉 (Cd)特定迁移量迁移试验的结果为第一次浸泡的测试结果，元素迁移量迁移试验的结果为三次浸泡的测试结果。

  3.“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。

6) GB 4806 食品安全国家标准 食品接触材料及制品系列标准

▼标签标识

条款	检测项目及要求	结果
		004
GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求		√
8.1	产品标识信息应清晰、真实，不得误导使用者。	符合
8.2	产品应提供充分的产品信息，包括标签、说明书等标识内容和产品合格证明，以保证有足够信息对食品接触材料及制品进行安全性评估。	符合
8.3	标识内容应包括产品名称，材质，对相关法规及标准的符合性声明，生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式，生产日期和保质期（适用时）等内容。	符合
8.4	符合性声明应包括遵循的法规和标准，有限制性要求的物质名单及其限制性要求和总迁移量合规性情况（仅成型品）等。	符合
8.5	食品接触材料及制品终产品除应符合上述要求外，还应注明“食品接触用”“食品包装用”或类似用语，或加印、加贴调羹筷子标志（具体见附录A），有明确食品接触用途的产品（如筷子、炒锅等）除外。有特殊使用要求的产品应注明使用方法、使用注意事项、用途、使用环境、使用温度等。对于相关标准明确规定的使用条件或超出使用条件将产生较高食品安全风险的产品，应以特殊或醒目的方式说明其使用条件，以便使用者能够安全、正确地对产品进行处理、展示、贮存和使用。	符合
8.6	上述标识内容应优先标示在产品或产品标签上，标签应位于产品最小销售包装的醒目处。当由于技术原因无法将信息全部显示在产品或产品标签上时，可显示在产品说明书或随附文件中。	符合
GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品		√
5.2.1	标签标识应符合GB 4806.1的规定。	符合
5.2.2	产品声称可用于烹饪、可微波炉使用的性能时，应在产品或最小销售包装上进行标识。	不适用
GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品		√
5.2	标签标识应符合GB 4806.1的规定。	符合
GB 4806.9-2023 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品		√
5.2.1	标签标识应符合 GB 4806.1 的规定。	符合
5.2.2	金属基材还应明确标示其材料类型及材料成分。如果其成分与我国国家标准牌号的相应成分一致，也可采用我国国家标准牌号或统一数字代号表示，例如“不锈钢 06Cr19Ni10”或“不锈钢 S30408”“铝合金 3004”等。	符合

检测报告

条款	检测项目及要求	结果
		004
5.2.3	食品接触面覆有金属镀层的，还应标示镀层材料，如“镀铬”“镀锌镍合金”等。金属镀层不止一层时，按照底镀层-中镀层-面镀层（接触食品面上的镀层）的顺序标出各层金属成分，并以斜杠隔开，如“镀铜/镍/铬”。	不适用
GB 4806.16-2025 食品安全国家标准 食品接触用硅橡胶材料及制品		√
5.2	标签标识应符合GB 4806.1规定。	符合

备注：

1. 客户仅提供了标签标识的电子版本设计图至实验室进行审核。客户须注意，在销售包装上应该标有产品的生产日期。
2. 以上审核基于送审标签以及客户所提供的信息，CTI不负责核实其真实性。

检测报告

7) 牌号化学成分鉴定

1. 测试设备：

设备名称	型 号
ICP-OES	Agilent 5800
碳硫分析仪	EMIA-20P
氧氮氢分析仪	EMGA-830

2. 环境条件：温度：23±3℃；湿度：55±15%RH

3. 测试标准: GB/T 20123-2006，GB/T 20124-2006，SN/T 2718-2010

4. 测试结果

项目	要求，%	结果，% -内胆	结论
C	≤0.030	0.029	符合
S	≤0.030	0.005	符合
N	≤0.10	0.02	符合
Si	≤0.75	0.56	符合
Mn	≤2.00	1.42	符合
P	≤0.045	<0.040	符合
Cr	16.00-18.00	16.68	符合
Ni	10.00-14.00	10.04	符合
Mo	2.00-3.00	2.03	符合

注释：测试结果符合 GB/T 3280-2015 中 022Cr17Ni12Mo2 的要求。

检测报告

测试项目：牌号化学成分鉴定

1. 测试设备：

设备名称	型 号
ICP-OES	Agilent 5800
碳硫分析仪	EMIA-20P

2. 环境条件：温度：23±3℃；湿度：55±15%RH

3. 测试标准: GB/T 20123-2006， SN/T 2718-2010

4. 测试结果

项目	要求，%	结果，% -外壳	结论
C	≤0.08	0.05	符合
S	≤0.030	0.003	符合
Si	≤1.00	0.42	符合
Mn	≤2.00	1.11	符合
P	≤0.045	<0.040	符合
Cr	18.00-20.00	18.11	符合
Ni	8.00-11.00	8.05	符合

注释：测试结果符合 GB/T 20878-2024 中 06Cr19Ni10 的要求。
根据客户要求，测试样品为白色款。

注：“*”表示该项目不在 CNAS 认可范围内。

检测报告

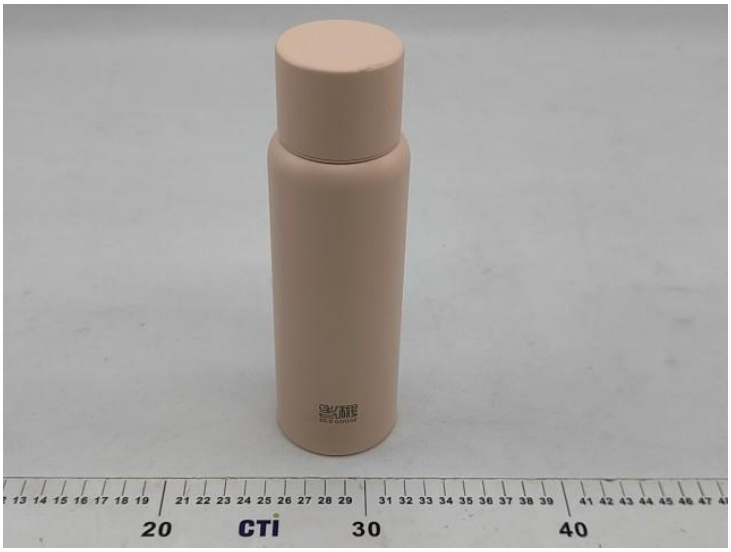
样品/部位描述

序号	CTI 样品 ID	描述
1	001	粉色塑料（杯盖）
2	002	透明硅胶（封水圈）
3	003	复合材料（内胆）
4	004	标签

检测报告

样品图片





检测报告



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. 除非另有说明，报告参照 ILAC-G8:09/2019 / CNAS-GL015:2022 使用简单接受（w=0）二元判定规则进行符合性判定；
5. 未经 CTI 书面同意，不得部分复制本报告。

*** 报告结束 ***