

ICS 83.140.01
Y 28



团 体 标 准

T/HBFPIA026-2024

预制食品包装 塑料托盒

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河北省食品包装行业协会 发布

前 言

本文件根据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》的规则起草。

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。

本文件由河北省食品包装行业协会提出。

本文件由河北省食品包装行业协会归口。

本文件起草单位：河北正浩包装科技有限公司、嘉禾伍丰（河北）包装科技有限公司、安新县毅达塑料制品有限公司、山西省检验检测中心（山西省标准计量技术研究院）度量衡检定所、河北省产品质量监督检验研究院、河北省食品包装行业协会。

本文件主要起草人：刘金鹏、鲍飞、赵晶丽、伍雪玲、孙世璞、吕晓庆、王祖赛。

本文件为首次发布。

预制食品包装 塑料托盒

1 范围

本文件规定了预制食品包装 塑料托盒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以各种热塑性材料制成的，供预制菜包装用的塑料托盒。

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 191-2008,ISO 780:1997,MOD）

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.14 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用油墨

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求

3 术语和定义

3.1

预制菜

以一种或多种食品原料，按照标准加工流程，配以或不配以包括食品添加剂在内的调味料等辅料，经预加工和/或预烹调制，并进行预包装的食品或半成品的预制食品。

[来源：DB1306/T 200-2022 3.1]

3.2

预制食品包装

与预制菜直接或间接接触，用于盛装预制菜的包装膜、袋。

4 分类

4.1 按材质分类

按照材质可以分为聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）等。

4.2 按耐温成程度分类

按照使用时的耐温程度，可以分为耐温和不耐温塑料托盒。

4.3 按微波炉使用性能分类

按照微波炉使用性能分为可微波炉使用和非微波炉使用塑料工具。

5 要求

5.1 原料要求

树脂和色母应符合 GB 4806.7 的规定；印刷用油墨应符合 GB 4806.14 的规定；添加剂应符合 GB 9685 的相关规定。

5.2 感官

5.2.1 不得有异嗅；

5.2.2 外观应符合以下要求：

5.2.2.1 正常色泽；

5.2.2.2 不能有裂缝口及填装缺陷；

5.2.2.3 表面无油污、尘土、霉变及其他异物；

5.2.2.4 表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无皱折，无剥离，无破裂，无穿孔；

5.2.2.5 有颜色餐饮具不能有明显的变色、褪色、颜色深浅不均匀现象；

5.2.2.6 如有涂装，涂装面应无流挂、起皮、裂开、起泡等；

5.2.2.7 不能有明显的异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷；

5.2.3 结构应符合以下要求：

5.2.3.1 边缘光滑、规整；

5.2.3.2 对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配；

5.2.3.3 对反弹性盖的产品，其盖应可别扣；

5.2.3.4 对具有容器功能的一次性食品用工具产品，应能放置稳定。

5.3 使用性能

5.3.1 容积偏差

具有容器盛装功能的产品，其容积偏差应不大于5%。

5.3.2 负重性能

对有可能堆码或手握的产品，其负重前后高度变化应不大于5%。

5.3.3 跌落性能

试样不得有任何裂损。

5.3.4 盖体对折性能

对盖和容器连体的产品，对折试验后三个试验样品均不应有裂纹和损坏。

5.3.5 耐温性能

5.3.5.1 耐热水

有耐热水性能的产品，经试验，不应变形、起皮、起皱，对容器功能的产品不应变形、阴渗及渗漏。

5.3.5.2 耐热油

有耐热油性能的产品，经试验，不应变形、起皮、起皱，对容器功能的产品不应变形、阴渗及渗漏。

5.3.6 漏水性

对盛装液体功能的产品，试验后不应漏水。

5.3.7 耐微波炉试验

5.3.7.1 微波炉高频加热性能

应无电火花出现，无缺陷、异嗅和异常。两个试样样品均不得有缺陷、异嗅和异常。

5.3.7.2 微波炉耐温性

应无变形、缺陷、渗漏和异常。三个试验样品均不得有变形、缺陷、渗漏和异常。

5.4 食品安全性能

应符合 GB 4806.7 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按 GB/T 18006.1-2009 中 6.1 和 6.2 的规定进行。

6.2 使用性能

6.2.1 容积偏差

按GB/T 18006.1-2009中6.3的规定进行。

6.2.2 负重性能

按GB/T 18006.1-2009中6.6的规定进行。

6.2.3 跌落性能

按GB/T 18006.1-2009中6.8的规定进行。

6.2.4 盖体对折性能

按GB/T 18006.1-2009中6.67的规定进行。

6.2.5 耐温性能

按GB/T 18006.1-2009中6.4的规定进行。

6.2.6 漏水性

按GB/T 18006.1-2009中6.5的规定进行。

6.2.7 耐微波炉试验

按GB/T 18006.1-2009中6.9的规定进行。

6.3 食品安全性能

按GB 4806.7的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

产品以批为单位进行验收。同一牌号原料、同一规格、同一配方、同一工艺连续生产的产品，以不超过5t为一批。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、使用性能。

7.2.2 型式检验

有下列情况之一，应进行型式检验，型式检验每年至少进行一次。

- a)..新产品或老产品转厂生产的试制定型；
- b)..正式生产后，改变生产工艺或使用新原料生产，而又可能影响产品性能时；
- c)..正常生产时，每年至少进行一次型式检验；
- d)..停产三个月以上再恢复生产时；
- e)..出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f)..市场监督管理部门提出型式检验要求时。

7.3 抽样方案

7.3.1 感官

采用 GB/T 2828.1 的二次正常抽样方案。检查水平（IL）为一般检查水平 II，合格质量水平（AQL）为 6.5，其样本、判定数组详见表 1。每一单位包装作为一样本单位，单位包装可以是箱、包、个或只等。试验时从每一单位包装中随机取一个产品作为样品检验。

表1 感官抽样方案及判定

单位为单位包装

批 量	样本	样本大小	累计样本大小	接收数Ac	拒收数Re
26~50	第一	5	5	0	1
	第二	5	10	1	2
51~90	第一	8	8	0	3
	第二	8	16	3	4
91~150	第一	13	13	1	3
	第二	13	26	4	5
151~280	第一	20	20	2	5
	第二	20	40	6	7
281~500	第一	32	32	3	6
	第二	32	64	9	10
501~1200	第一	50	50	5	9
	第二	50	100	12	13
1201~3200	第一	80	80	7	11
	第二	80	160	18	19
≥3201	第一	125	125	11	16
	第二	125	250	26	27

7.3.2 使用性能

从抽取的样本中随机取足够数量样品进行。

7.4 判定规则

7.4.1 合格项的判定

7.4.1 感官

感官样本单位的判定，按5.2进行。

样本单位的检验结果若符合表1的规定，则判感官合格。

7.4.2 使用性能

使用性能若有不合格项目时，应在原批中抽取双倍样品分别对不合格项目进行复检，复检结果全部合格则判该项合格，否则判该项不合格。

7.4.3 食品安全性能

食品安全性能指标有不合格项时，则判食品安全性能不合格。

7.4.4 合格批的判定

所有检验项目检验结果全部合格，则判该批合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

产品要有标签或合格证，上面要注明产品名称、规格、数量、生产日期、执行标准、检验员、出厂日期、厂址、生产许可证号等；应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的规定。

8.2 包装

产品应有内、外两层包装。包装应整洁、数量准确，并符合以下要求：

- a) 内包装应密封，其材料应清洁、无毒、无异味，并具防尘、防水效能；
- b) 外包装箱应具抗压、防尘、防潮性能。

8.3 运输

运输时应防止碰撞或接触锐利的物体，轻装轻卸，同时避免日晒雨淋，保证包装完好及产品不受污染。其标志方法按照 GB/T 191 的规定进行。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥和通风的库房内，避免阳光照射，距热源不小于 1m。应根据产品性能确定合理贮存期。