

团 体 标 准

T/XJY 1302—2022

代替T/XJY1302-2021

湘江源 蔬菜常温包装规范

Packaging specification for normal temperature transportation of Xiang jiangyuan
vegetable

2022 - 12 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 包装	1
5 包装操作与要求	3
6 人员、场地和设施	6
7 运输	7
8 标识	7
9 其他	7
附录 A（资料性） “湘江源” 蔬菜常温运输包装标识牌	9
参考文献	10

前 言

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。

本文件代替T/XJY 1302-2021《“湘江源”蔬菜常温包装规范》，与T/XJY 1302-2021相比，主要技术变化如下：

- a) 封面按照《团体标准管理办法》修改格式，同时调整标准名称的结构；
- b) 调整了前言的提出和归口单位。

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。

本文件由湖南省蔬菜协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南省蔬菜协会、湖南农业大学、湖南京飞植保科技有限公司、湖南嘉诚农业科技有限公司、衡阳市蔬菜行业协会、郴州市蔬菜协会、湖南京飞植保科技有限公司。

本文件主要起草人：邓召利、刘瑞霖、何荣状、刘杰、刘超、刘明月、黄科、周义之、肖新华、吴广。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2021年首次发布为T/XJY1302-2021，本次为第一次修订。

湘江源 蔬菜常温包装规范

1 范围

本文件规定了“湘江源”蔬菜常温运输包装、包装操作与要求、人员、场地和设施、运输与标识等要求。

本文件适用于“湘江源”蔬菜常温运输的术语和定义、包装。

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 4892 硬质直立体运输包装尺寸系列

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

T/GDNB 6.1 《粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系 蔬菜》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湘江源 xiangjiang yuan

湖南省级蔬菜区域公用品牌；“湘江源”产地为《“湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）》所限定的范围，即东经111°至117°、北纬25°至27°之间的永州、郴州和衡阳三市现辖行政区域。

3.2

“湘江源”蔬菜 xiangjiang yuan' s vegetable

“湘江源”蔬菜是“湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的菜薹、菜心、芥蓝、大白菜、结球甘蓝、花椰菜、芹菜、辣椒、茄子、苦瓜、丝瓜、南瓜、西瓜、香瓜、香芋、萝卜、生姜、平菇、杏鲍菇、香菇等蔬菜。

4 包装

4.1 总则

4.1.1 同一包装内的蔬菜产地、品种、质量等级应一致。包装产品的可视部分应能够代表包装内蔬菜的主要特征；在运输、贮藏和销售环节中能够保护蔬菜不损伤的前提下，应尽量减少包装材料的使用，避免过度包装。

- 4.1.2 所包装的产品必须是检验合格的产品。
- 4.1.3 包装前经过整理、清洁、去杂,也可按标准分级后进行包装。
- 4.1.4 包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督规定》。
- 4.1.5 包装容器的尺寸、形状应符合现代物流的要求。

4.2 材料要求

4.2.1 包装材料的选择应考虑产品包装和运输的需求,包括但不限于:包装方法、可承受的外力强度、成本消耗、实用性等因素。

4.2.2 包装材料应是无毒、清洁、无污染、无异味,具有防潮性、抗压性和环保性,可以回收利用或可降解的食品包装材料,包括根茎类蔬菜包装容器的材料和包装内支撑物和衬垫物材料,需符合 GB/T 30768 等国家相关标准。

4.2.3 包装应能够承受得住装卸过程中的人工或机械搬运、上面所码放物品的重量以及挤压和震动。

4.3 规格要求

4.3.1 包装一般分两大类,一类是运输包装(即流通过程中的包装),一类是零售包装(即蔬菜在销售时的小包装)。包装容器的尺寸、形状要适应不同类蔬菜的需要、销售流通方便,包装尺寸参考 GB/T 4892 的有关规定;包装使用的单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的要求,塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的要求。具体要求见表 1。

表 1 “湘江源”蔬菜常温包装容器种类、规格大小及适用品类

包装分类	包装种类	材料	包装规格	适用产品品类
零售包装	袋装	高密度聚乙烯	长*宽: 15*50、4 丝	芹菜等
			长*宽: 25*35、4 丝	萝卜、莲藕等
			长*宽: 15*60、4 丝	山药等
			长*宽: 38*50、4 丝	杏鲍菇、平菇、香瓜等
	薄膜装	高密度聚乙烯	长*宽: 60*55cm、3 丝	结球甘蓝、香芋等
			长*宽: 40*35cm、3 丝	花椰菜、大白菜等
	珍珠网袋装	聚苯乙烯	长*宽: 25*9cm	花椰菜、结球甘蓝、南瓜、西瓜、香瓜等
			长*宽: 18*6.5cm	苦瓜、丝瓜
	托盘装	涤纶树脂	长*宽*高: 19*13*2cm; 厚度: 0.35mm	辣椒、茄子、黄瓜等
			长*宽*高: 18*13*4.5cm; 厚度: 0.35mm	生姜等
长*宽*高: 15*15*2cm; 厚度: 0.35mm			辣椒等	

运 输 包 装	吸塑盒装	聚苯乙烯	长*宽*高: 17.5*13.5*7.5cm; 厚度: 0.35mm	平菇、杏鲍菇、香菇等
			长*宽*高: 10.5*10.5*4cm; 厚度: 0.35mm	辣椒(朝天椒)
	纸箱装	瓦楞纸板	长*宽*高: 58*40*26cm; 厚度 3mm、5层	结球甘蓝、辣椒、茄子、黄 瓜、生姜等
			长*宽*高: 45*35*26cm; 厚度 3mm、5层	大白菜、南瓜、西瓜、香瓜、 苦瓜、丝瓜等
	泡沫装	聚苯乙烯	长*宽*高(内): 44*35*22; 厚度 3cm	芥蓝、大白菜、苦瓜、丝瓜、 南瓜、西瓜、香瓜等
			长*宽*高(内): 54*39*24; 厚度 3cm	菜薹、菜心、芥蓝、结球甘 蓝、芹菜、苦瓜、丝瓜、萝 卜、莲藕、生姜、平菇、杏 鲍菇、香菇等
	胶筐装	聚苯乙烯	长*宽*高(外): 56*42*26cm; 厚度: 5cm	菜薹、菜心、芥蓝、结球甘 蓝、大白菜、芹菜、苦瓜、丝 瓜、萝卜、莲藕、香芋、生 姜、平菇、杏鲍菇、香菇等
			长*宽*高(外): 64*42*31cm; 厚度: 5cm	菜薹、菜心、芥蓝、结球甘 蓝、大白菜、芹菜、苦瓜、 丝瓜、南瓜、西瓜、香瓜、 萝卜、莲藕、生姜、香芋、 山药、平菇、杏鲍菇、香菇 等

5 包装操作与要求

5.1 产品要求

包装的产品应当:

- “湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的;
- 一大一小匀称、表皮洁净无泥土、无损伤、无虫眼、病斑等,质量应符合 T/GDNB 6.1 的要求。

5.2 整理清洗

包装前应进行整理、清洗和分级:

—去除非食用部分及残枝枯叶、须根、泥土等；剔除有机械损伤、病虫危害、外观畸形等不符合商品要求的产品；

—用清洁水源洗去蔬菜表面泥土、其他杂物，清洗后晾干蔬菜表面水分，以免腐烂（注：不宜清洗蔬菜不要水洗），清洗用水为生活饮用水应符合 GB 5749 的要求；

—清洗干燥后筛选分级，也可在采收、挑选或包装时进行，必要时可进行二次或多次分级；通过分级，使产品在品质、色泽、成熟度等方面保持基本一致，进而便于运输和贮藏时区别管理，同时也可降低损耗。

5.3 包装方法

5.3.1 零售包装

零售包装大多可使用塑料薄膜衬里、塑料袋保持新鲜蔬菜的水分或在包装容器内使用衬垫、泡沫网包裹、隔垫和细刨花等材料，一般重量在 500 克~1500 克；根据运输时间长短、品种呼吸强弱等选择不同包装；塑料薄膜包装一般透气性差，应打一些小孔，使内外气体交换，减少蔬菜腐烂，具体要求见表 2。

表 2 “湘江源”蔬菜常温零售包装方法及规格

包装分类	品种	操作方法	规格
叶类蔬菜零售包装	菜心、菜薹、芥蓝、芹菜	清洗整理后，挑拣同品质等级的产品去老叶、黄叶、菜头或根后进行装填包裹，在选择袋装时，产品装填方一致且均匀整齐放入袋中并封口；若选择薄膜装，应将包装薄膜展开平铺放在加工台上，而后将产品放置于薄膜中间，再用薄膜进行包裹好。	500 克~500 克
	花椰菜、甘蓝、大白菜		
瓜果类蔬菜零售包装	苦瓜、丝瓜	根据泡沫网袋将分检合格的苦瓜、丝瓜等包裹。	1 条
	西甜瓜	根据泡沫网袋将分检合格的西甜瓜包裹。	1 个
	辣椒	将分检合格的辣椒整齐摆放在包装中的托盘中，用型号为 250 × 500 保鲜膜进行打包，或将分检合格的辣椒整齐摆放在吸塑盒中，并盖好。	350 克
	茄子、黄瓜	将分检合格的茄子、黄瓜整齐摆放在包装中的托盘中，用型号为 250 × 500 保鲜膜进行打包。	400 克
根茎类蔬菜零售包装	生姜	根据托盘将生姜用手一分为二，小棵可不必分，用工具对生姜进行修整，将生姜放上托盘，用型号为 250 × 500 保鲜膜进行包裹。	300 克

	萝卜、山药	将挑拣合格的萝卜、山药以不同规格分类放入袋装中并进行封口。	2根
	香芋	将挑拣合格的香芋以不同规格分类放入袋装中并进行封口。	1个
食用菌类蔬菜零售包装	平菇、杏鲍菇、香菇	将菇形完整、表面无开裂，用剪刀对符合要求的产品根部进行修整后的平菇、杏鲍菇、香菇整齐摆放在包装中的吸塑盒或塑料袋中。	300克

5.3.2 运输包装

运输包装上除张贴标签，标示菜品品种及数量外，应考虑每个包装件的重量可根据搬运和操作方式而定，一般不超过 20 公斤；包装和装卸时应轻拿轻放，登高用面积较大的脚踏板，不可直接踩箱；码垛必须整齐，并留有通风缝隙，不可有悬空边角，以避免机械损伤和箱内的热量和气体聚集，作为运输装卸及人力搬运考虑，一般码垛在 4~6 层，同时应根据不同蔬菜种类进行分别选择包装容器和方式等，具体要求见表 3。

表 3 “湘江源”蔬菜常温运输包装方法及规格

包装分类	品种	操作方法	规格
叶类蔬菜运输包装	菜心、菜薹、芥蓝、芹菜	经包装后进行装筐（箱）作业，按头尾相向一致的方式叠加摆放，外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 6 袋~8 袋，每筐 4 层。
	花椰菜、甘蓝、大白菜	经包装后进行装筐作业，按交叉堆叠的方式摆放，外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 4~10 个，2 层。
		经包装后进行装筐作业，按头尾相向一致的方式叠加摆放，外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 6~8 个，每筐（箱）3 层。
瓜果类蔬菜运输包装	辣椒、茄子、黄瓜	经包装后的辣椒、茄子、黄瓜进行装筐作业，按头尾相向一致的方式摆放在纸箱、泡沫箱、胶框中。外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 4~6 盘，每筐（箱）4 层交叉码放。
	丝瓜、苦瓜	经包装筛选出合格的丝瓜、苦瓜按头尾相向一致的方式摆放在泡沫箱、胶框中。外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 12~14 条，每筐（箱）4 层交叉码放。
	西瓜	经包装筛选出合格的西甜瓜摆入相应大小的纸箱凹槽隔栏中。外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 4~10 个，每箱 1 层
根茎类蔬菜运输包装	生姜	经包装筛选出合格的生姜进行装筐作业，整齐摆放在纸箱、泡沫箱、胶框中。外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 4~8 个，每筐（箱）3 层
	山药、萝卜	经包装后进行装筐（箱）作业，按头尾相向一致的方式叠加摆放，外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 2~6 袋，每筐（箱）4 层交叉码放。
	香芋	经包装筛选出合格的生姜进行装筐作业，按交叉堆叠的方式摆放在泡沫箱、胶框中。外部张贴标签，标示菜品品种及数量。	每层 4~6 个，每筐（箱）3 层

食用菌类蔬菜运输包装	平菇、杏鲍菇、香菇	经包装筛选出合格的生姜进行装筐箱作业，整齐摆放在纸箱、泡沫箱中	每层4包（盒）～6包（盒），每箱3～4层
------------	-----------	---------------------------------	----------------------

6 人员、场地和设施

6.1 人员要求

- 6.1.1 工作人员应保持良好的个人卫生，上岗前应经过培训，掌握采收、分级和包装操作技能，进入工作场所前应洗手、着工作服、戴帽和口罩后进入分拣车间。
- 6.1.2 进入车间应洗手消毒。
- 6.1.3 特殊岗位需持证上岗。
- 6.1.4 新参加工作的生产人员，必须经健康检查并取得健康合格证后方可上岗工作。
- 6.1.5 不得将生产无关的个人用品和其他物品带入车间。
- 6.1.6 未经允许非工作人员不得进入场地车间，并做好人员出入记录。
- 6.1.7 车间内严禁饮食、吸烟和随地吐痰。

6.2 场地要求

6.2.1 常温贮藏场地

一般利用天然的较低的温度，大多情况下利用自发气调的形式，要选择地势干燥、交通方便、有充足水源的地区，周围不得有污染源，要远离有害场所，要求贮藏场地避雨、阴凉、采光、通风等条件的半封闭式场所。

6.2.2 分拣、包装场地

车间应保持整洁，场地应坚硬、平坦，排水、通风良好；车间应有充足的空间，便于设备安装、维护、物料贮存运输、卫生清理人员通行。场地要易于清洗消毒、防霉、防腐，要具备消毒、防蝇、防鼠、更衣、洗涤污水排放、存放废弃物的设施；车间环境温度、湿度、通风条件应满足生产工艺和规程要求。

6.3 设施要求

- 6.3.1 加工操作台、机械设备、工器具应经常清洗，不得有锈蚀，并保持清洁，经消毒处理后的设备、工器具、操作台必须再用饮用水彻底冲洗干净，除去残留物后方可接触产品。
- 6.3.2 生产车间和其它场所的废弃物，必须随时清除，并及时清理出厂，废弃物存放的容器及场地应及时清洗消毒。
- 6.3.3 车间的更衣室、车间休息室等公共场所，应经常清理和清扫，必要时进行消毒。
- 6.3.4 生产车间周围应定期或必要时进行除虫灭害，以防止虫害繁衍，车间使用杀虫剂时，不得污染产

品，要尽量避免污染设备、工器具和容器，使用杀虫剂后要彻底清洗干净，除去残留药剂。

6.3.5 生产车间内接触产品的设备、工器具、操作台必须采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗的材料制作，表面应光滑、无缝隙。

6.3.6 每天工作结束后，彻底清洗加工场地的地面、墙壁、排水沟，必要时进行消毒。

7 运输

蔬菜采收后依旧是有机活体，易腐烂变质，运输应注意的问题：一是选择适宜的运输工具和路线；二是装车时要注意包装箱、筐、袋之间的空隙，车前和车的两边应留有通风口，不能盖得太严；三是运输工具必须清洁、卫生、无异味、干燥，不能同时配送其他有毒有害等化学物品；四是避免运输过程中温度波动过大，应做好防冻防高温处理；五是运输过程中的各个环节要快捷，使蔬菜产品迅速到达目的地。

8 标识

8.1 基本要求

8.1.1 产品标示应清晰、醒目、内容真实、通俗易懂、简要、准确科学，不应有虚假、让人误解或欺骗方式介绍或描述。

8.1.2 标示应当注明在销售包装上，允许以标牌、标带、标签等形式展现。

8.1.3 裸装或捆扎包装时在货架上或盛装器皿上也应标识。

8.1.4 文字使用规范汉字，计量单位使用国家法定计量单位。

8.1.5 标牌、标带、标签等与产品不相分离。

8.2 标注项目

8.2.1 “湘江源”蔬菜包装应标注包装日期、地址、规格、企业名称、认证标志和产品标准号等信息。

8.2.2 “湘江源”蔬菜包装应包含“湘江源”品牌 LOGO、生产企业 LOGO、产品溯源二维码。

8.2.3 标示标注方法及其他内容符合 GB 7718 的规定。

8.2.4 运输包装的图形符号符合 GB/T 191 的规定。

8.2.5 产品标示标注的产品条码，应是有效的产品条码。

8.2.6 有质量认证且符合质量标准的产品可以在该产品上标注认证标志。

8.2.7 涉及转基因的产品，其标示内容符合有关法律法规和标准的规定。

8.2.8 应注明产品的贮存条件及贮存方法。

9 其他

9.1 产后废弃物处理

应按相关要求分类后进行无害化处理。

9.2 记录与保存


产品包装过程应作好记录，其内容包括但不限于：包装采购厂商、采购时间、使用时间等。档案保留2年以上。

全国团体标准信息平台

附 录 A
(资料性)
“湘江源”蔬菜常温运输包装标识牌

“湘江源”蔬菜常温运输包装标识牌见表A.1

表A.1 “湘江源”蔬菜常温蔬菜运输包装标识牌

	生产企业 LOGO	产品溯源二维码
品名:		
产品规格/净含量:		
执行标准:		
生产商:		
产地:		
生产日期:		
产品批号:		
贮藏方法:		

参 考 文 献

- [1] “湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）
 - [2] 《定量包装商品计量监督规定》
-

全国团体标准信息平台