

ICS 97.040.60

# 团 体 标 准

T/JMZJXH 002—2024

代替 T/JMZJXH 002—2023

## 木餐具

Wooden tablewares

2024-12-10 发布

2024-12-15 实施

江门市质量检验协会 发布

## 前　　言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由江门市质量检验协会提出。

本标准起草单位：广东省江门市质量计量监督检测所、台山市大江渡头国胜木厂有限公司、台山市达乐木业有限公司、台山市大江泰来工艺制品有限公司、台山市大江镇公益卓荣木器制品厂、台山市李氏恒达木器有限公司、台山市俊材木制品有限公司、台山市大江镇渡头永发木制品厂、台山市大江镇公益建成木器厂、台山市大江镇绿林木器厂、台山市新利成木业有限公司、台山市大江镇天木筷子厂、台山市大江镇新家旺木器厂、台山市大江镇冠林筷子厂、台山市大江镇明炬筷子厂、台山市大江镇万禾木厂、台山市大江镇焕恒筷子厂、台山市大江镇健华木器厂、台山市大江镇日升昌筷子厂、台山市大江镇合利木制品厂、台山市东禾木业有限公司、台山市大江镇兴鸿木筷厂、台山市大江镇公益健鸿木器厂、台山市大江镇琪华木器厂、台山市大江镇公益恒新木业制品厂、台山市大江镇公益东头洪昌木器厂、台山市大江镇千子木筷子厂、台山市大江镇公益恒峰筷子厂、台山市大江镇钜鑫筷子厂、台山市大江镇兴旺木厂、台山市大江镇公益富豪筷子厂、台山市大江镇渡头平宝筷子厂、台山市大江镇公益日光木器厂、台山市大江镇辉腾木厂、台山市大江镇渡头枫林筷子厂、台山市大江镇公益鸿业筷子厂、好景（江门）实业有限公司、台山市大江镇兴立木器厂、台山市兴业工艺制品有限公司、台山市永鸿木艺制品有限公司、台山市大江镇杰发木厂、台山市大江镇恒轩筷子厂、台山市大江镇林和筷子厂、台山市大江镇家发筷子厂、台山市白沙镇荣林工艺坊、台山市大江镇家加筷子厂、台山市大江镇公益恒新木业制品厂、台山市大江镇公益建成木器厂、台山市新利成木业有限公司、台山市大江镇赤泮木制品厂、江门市质量检验协会。

本标准主要起草人：朱国军、温永汉、曾劲峰、黄雨锟、黄国清、伍国胜、龙本发、陶通焕、李财进、唐邦文、雷锦荣、唐家华、杨国荣、余国枢、李淑仪、聂志乐、梁健富、伍伟余、李卓尧、李爱儿、伍文俊、伍永照、伍美芳、李志贤、伍志光、雷彩环、伍祺育、伍俊明、雷文捷、雷侠泉、张春梅、李子亮、梁锡求、雷春林、伍仲宜、李建华、李国伟、伍妙浓、李洽林、穆帮权、李剑峰、李莎、伍侨俊、李荣俊、伍平初、李日光、梁秋娟、伍伯祥、李绮匀、伍让浩、伍振聪、朱定将、伍瑞源。

本标准第一次发布日期：2020年07月29日

本标准第二次发布日期：2022年09月28日

主要变化如下：

——修改了起草单位；

——修改了起草人；

本标准第三次发布日期：2023年01月13日

主要变化如下：

——修改了起草单位；

——修改了起草人；

本标准第三次发布日期：2023年01月13日

主要变化如下：

——修改了起草单位；

——修改了起草人；

——修改了理化指标。

# 木餐具

## 1 范围

本标准规定了食品接触用木餐具的术语、基本要求、技术要求、迁移试验、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以木材为原料，经过加工而成的筷子、饭勺、锅铲、砧板、擀面杖、碗、筷垫、陷铲等木餐具。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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—2008 包装储运图示标志
- 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
- GB 5009.156—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验预处理方法通则
- GB 31604.1—2015 食品接触材料及制品迁移试验通则
- GB 31604.2—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 高锰酸钾消耗量的测定
- GB 31604.8—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 总迁移量的测定
- GB 31604.24—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 镉迁移量的测定
- GB 31604.34—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定
- GB 31604.38—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷的测定和迁移量的测定
- GB 31604.49—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定
- GB 19790.1—2005 一次性筷子 第1部分：木筷
- GB 19790.2—2005 一次性筷子 第2部分：竹筷
- GB 9685—2016 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 木餐具

以木材为原料基材，经过加工而成的用餐时直接接触食物的非可食性工具，如筷子、饭勺、锅铲、砧板等。

## 4 基本要求

木餐具应符合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》的规定。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 木餐具使用的原料不应对人体健康产生危害。

5.1.2 木餐具表面涂覆的涂料或涂层等添加剂的使用应符合GB 9685及相关公告的规定。

### 5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
感官	色泽正常，无毛刺、无虫蛀、无异臭、霉斑或其它污物。
浸泡液	迁移试验所得浸泡液不应有异常着色、异臭等。

### 5.3 理化指标

#### 5.3.1 迁移物指标

木餐具的迁移物应符合表2的规定。

表2 迁移物指标

项目	指标	检测方法
总迁移量 <sup>a</sup> (mg/dm <sup>2</sup> ) <sup>b</sup>	≤ 10	GB 31604. 8
二氧化硫/(mg/kg)	≤ 10	GB 4806. 12-2022中附录A <sup>c</sup>
甲醛/(mg/kg)	≤ 10	GB 31604. 48
五氯苯酚及其盐类(以五氯苯酚计)/(μg/kg)	≤ 0.15	食品模拟物和迁移试验条件按照GB 31604. 1和GB 5009. 156选择，测定按照SN/T 2204 <sup>d</sup> 进行

<sup>a</sup> 仅适用于使用了涂料、粘合剂和(或)油墨的木餐具。对于使用粘合剂和(或)油墨的木餐具，如果按照规定选择的食品模拟物测得的总迁移量超过限量时，应按照GB 31604. 8测定三氯甲烷提取物，并以测得的三氯甲烷提取量进行结果判定。

<sup>b</sup> 婴幼儿专用木餐具应根据实际使用中的面积体积比将结果单位换算为mg/kg，且限量为≤60mg/kg。

<sup>c</sup> 仅采用水为食品模拟物。

<sup>d</sup> 将经迁移试验所得浸泡液加入0.5mL硫酸溶液(1+1)(选择4%乙酸溶液作为食品模拟物时除外)，混合均匀后按照SN/T 2204测定。

#### 5.3.2 残留物指标

木餐具中的残留物应符合表3的规定。

表 3 残留物指标

项目	指标	检测方法
噻菌灵/ (mg/kg)	≤ 1.0	GB 4806. 12-2022中 附录B
邻苯基苯酚/ (mg/kg)	≤ 4.5	
抑霉唑/ (mg/kg)	≤ 0.3	
联苯/ (mg/kg)	≤ 0.5	

#### 5.4 其他理化指标

木餐具应符合GB 9685及相关公告对涂料/涂层及其他添加剂的特定迁移限量（SML）、特定迁移总量限量[SML(T)]和最大残留量（QM）等理化指标的规定。

#### 5.5 微生物限量

预期不经过消毒或清洗直接使用的木餐具的微生物应符合GB 14934的规定，与食用、烹饪或者加工前需经去皮、去壳或清洗的木餐具除外。

### 6 迁移试验

迁移试验应按GB 31604.1和GB 5009.156的规定执行。

### 7 检验规则

7.1 产品由生产厂家检验部门按本标准规定组逐批进行时检验，合格的产品应附有生产厂家检验部门签发的质量合格证应，方可出厂。

7.2 以同一次投料生产、同一规格、同一品种的产品为一批。

7.3 从检验批中随机抽取6件，分成两份。一份为检样，另一份留样备查。

#### 7.4 出厂检验

出厂检验项目为感官、浸泡液。

#### 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目为本标准规定的所有项目。

7.5.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制阶段；

- b) 工艺、配方、材料有重大改变时；
- c) 正常生产每年至少检验一次；
- d) 用户或质量技术监督部门要求时。

## 7.6 判定规则

所有检测项目合格时，该批产品判定合格；感官要求有一项不合格时，应对该批产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准，若复检后仍不合格，该批产品判定为不合格；理化指标有一项不合格，即判该批产品不合格，不予复检。

7.7 供需双方在产品质量上发生争议时，可协商解决或委托双方同意的法定检验部门仲裁。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签标识

标识内容应包括产品名称，材质，生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式，生产日期（或批号），执行标准等内容。

标签标识应符合GB 4806.1《食品安全标准 食品接触材料及制品通用安全要求》的规定。

### 8.2 包装

包装材料应清洁、无毒、无异味，符合食品包装卫生标准，并具防尘、防水和防霉性能。

### 8.3 运输

在运输中应避免日晒雨淋，禁止与有毒有害、有异味、易挥发、放射性的物品混运、混放，防止污染，保证包装的完整。

### 8.4 贮存

贮存环境应清洁卫生、通风干燥、防火、防潮、防鼠、防虫，不得与有害或有异味物品混合贮存。

---