

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

永福罗汉果原果包装、储运规范

Specification for packaging, storage and transportation of raw
Yongfu luohanguo

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 发布

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 基本要求 1

 4.1 场所环境 1

 4.2 原辅料及其他相关材料 2

 4.3 人员 2

5 包装 2

6 标识 2

7 贮藏 3

 7.1 入库准备 3

 7.2 入库 3

 7.3 码垛 3

 7.4 出库 3

8 运输 3

9 记录 4

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。

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。

本文件由永福县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、广西壮族自治区农业科学院、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：韦忠训、梁载林、彭斌、黄伟华、郑国龙、王卫平。

永福罗汉果原果包装、储运规范

1 范围

本文件规定了永福罗汉果原果包装储运的术语和定义、基本要求、包装、标识、贮藏、运输、记录。本文件适用于永福罗汉果原果的包装储运。

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 包装储运图形符号标志
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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB/T 5048 防潮包装
GB/T 6388 运输包装收发货标志
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 16716.1 包装与环境 第1部分：通则
GB/T 18455 包装回收标志
GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 31123 固体食品包装用纸板
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
GB/T 44135 食品生产物料标识指南
GB 50016 建筑设计防火规范
GB 50072 冷库设计规范
NY/T 393 绿色食品农药使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
XF 480 消防安全标志牌

3 术语和定义

GB/T 20357界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 场所环境

4.1.1 常温库房建设应符合 GB 14881 的要求，冷库建设应符合 GB 50072 的要求，防火设计应符合 GB 50016 的要求。

4.1.2 库房侧墙和库顶应符合 QB/T 5486 的要求，库墙两侧应有通风排气窗和排风扇。

- 4.1.3 库房地面应经防潮防湿防霉处理，墙壁应做防潮隔热处理。
- 4.1.4 库房应设定专门的危险品和废弃物贮存区，且应与其他仓储区域隔离。
- 4.1.5 库房应配备与贮藏永福罗汉果产品的品种和数量相适应的运输、仓储、照明、清洁消毒、通风、监控、废弃物存放等设施设备。属于计量器具的应经量值源合格。
- 4.1.6 库房应配备与贮藏永福罗汉果产品品质和安全相适应的防火、防盗、防爆、防潮、防有害生物、防锈蚀、防霉变等安全设施，危险品和废弃物贮存区还应配备必要的防泄漏设施。库房安全标识应清晰易辨，准确规范，应符合 XF 480 的要求。
- 4.1.7 应建立设施设备管理程序，保留所有搬运设备、储藏、运输设施和容器的使用记录或核查表。

4.2 原辅料及其他相关材料

- 4.2.1 原料包括永福罗汉果原果，辅料包括食品添加剂和配料等，其他相关材料包括包装、储存、运输材料、工具、容器及其辅助物、洗涤剂、消毒剂等相关材料。
- 4.2.2 应制定并实施原辅料及其他相关材料质量管理制度，明确原辅料及其他相关材料的验收标准查验程序、入库、储存和运输等要求。
- 4.2.3 原辅料及其他相关材料验收合格后方可使用。验收不合格的，应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并及时进行退、换货等处理。
- 4.2.4 原料的验收标准和抽样检验方案应具体、可操作，并且能够被有效执行。验收标准至少应涵盖色泽、气味、水分、缺陷、酸价、过氧化值等关键质量指标。
- 4.2.5 辅料及其他相关材料的验收应查验供应商提供的质量检验报告和其他质量合格证明文件，实行许可管理的还应查验供货者的许可证。对于关键项目，必要时应抽样复检验证。
- 4.2.6 原辅料及其他相关材料应分类分级分区域存放，分类和等级应有明显标识，不得混用。
- 4.2.7 原辅料及其他相关材料应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，发现变质或超过保质期的物料及时清理。仓库出货顺序应遵循“先进先出”的原则，必要时应根据物料的特性确定出货顺序。

4.3 人员

人员健康管理与健康要求应符合 GB 14881 的相关规定。所有人员应进行定期培训和考核，具备岗位所要求和技能，需要持证的岗位应持有效期内证件上岗。

5 包装

- 5.1 包装设计宜体现产品的历史文化和品质特色。
- 5.2 包装形式和材质应设计为能在正常的储存、运输和销售条件下保持产品品质，包装物应清洁、结实，包装容器封口应严密，不得破损、泄露。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。
- 5.3 包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合 GB 23350 的要求。
- 5.4 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定，不应使用含有邻苯二甲酸酯、丙烯腈和双酚 A 类物质的包装材料，宜使用可重复使用、可回收利用或生物降解的环保包装材料、容器及其辅助物。食品包装上印刷的油墨或贴标签的黏合剂不应对人体和环境造成危害，且不应直接接触食品。包装废弃物的处理应符合 GB/T 16716.1 的要求。
- 5.5 包装用塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的要求，塑料与铝箔复合袋应符合 GB/T 28118 的要求，接触材料及制品通用安全要求应符合 GB 4806.1 的要求，接触用塑料材料及制品应符合 GB 4806.7 的要求，接触用纸和纸板材料及制品应符合 GB 4806.8、GB/T 31123 的要求。物流包装材料应符合 GB/T 34344 的要求。其他包装材料应符合 NY/T 658 的要求。包装防潮应符合 GB/T 5048 的要求。

6 标识

- 6.1 产品生产过程中投入和流转的物料标识应符合 GB/T 44135 的规定。
- 6.2 产品包装上的标识和说明应客观、准确地反映产品质量信息。对于具有质量等级的产品，应明确标注其质量等级，做到签物相符。预包装食品标签标识应符合 GB 7718 的相关规定。包装食品标签标识

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等。直接接触食品的包装还应注明“食品接触用”“食品包装用”或类似用语。净含量的标注应符合 JF 1070 的规定。

6.3 外包装件储运标志应符合 GB/T 191 的规定,并应遵循 GB/T 18455 的相关要求,标示回收标志。包装件收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定。

6.4 获准使用农产品地理标志专用标志或其他专用标志的厂家,可在其包装产品上使用相关专用标志其使用应符合相关法律法规、管理办法和标准要求的规定。

6.5 绿色、有机、名特优新、食品生产许可、出口食品、ISO 9001 管理体系、HACCP 管理体系、ISO 22000 食品安全管理体系等专用标志或标识标注方法和内容应符合相关法律法规、管理办法和标准要求的规定。

7 贮藏

7.1 入库准备

7.1.1 检查库房、设备、用具等相关设施,发现问题及时处理,确保库房、门窗完好,所有设备正常运转。

7.1.2 库房和作业区应清扫干净,杂物应清除。

7.1.3 入库前 24 h 内应对贮藏设备及使用工具进行消毒,优先使用物理方法,打开库房通气设备排除废气,持续循环通风至少 2 h 后关闭通气设备。若使用消毒剂,应符合 NY/T 393 的规定。

7.2 入库

7.2.1 产品经检验符合执行标准后方可入库。

7.2.2 产品应按生产批次批量入库、贮藏,不得与其他生产批次产品混贮。

7.2.3 入库手续应随货同行,入库手续应在当日办理完毕,按照“先进先出”的原则进行入库管理。

7.2.4 产品入库时应轻搬、轻放,不宜摔掷、落地,并按照不同类别、等级顺序迅速卸货。

7.2.5 应保留入库档案记录,详细记录入品的品名、规格、等级、批次、数量、储存条件、时间等信息。

7.3 码垛

7.3.1 预包装/包装的永福罗汉果产品宜按照规格、等级、加工程度等分区码垛存储。

7.3.2 库房的码垛排列应根据实际库房大小合理制定,码垛排列方式、走向及间隙应与库内空气环流方向一致。

7.3.3 堆垛的层数应适宜堆放和搬运,每排堆垛的产品区应用固定架固定相对位置。货位堆码区应与库房侧墙、库顶、地面等位置保持一定距离。垛与垛之间应至少留有 0.5 m 的间隙,每排垛间应预留至少 1.2 m 宽的人形通道,使用叉车装卸产品的库房还应预留至少 2 m 的叉车通道。

7.4 出库

7.4.1 产品经检验符合执行标准后,方可办理出库手续。

7.4.2 出库时应遵循“先进先出”的原则。

7.4.3 出库手续应在当日办理完毕,且应随货同行。

7.4.4 应保留出库档案记录,详细记录出库产品的品名、规格、等级、批次、数量、储存条件、时间等信息。

8 运输

8.1 产品装运前应进行包装质量检查,确认包装完好、无破损,并在确认货物、标签、单据三者相符的情况下才能进行装运操作。

8.2 运输工具应干燥、清洁、无异味、无污染,符合 NY/T 1056 的要求。

8.3 运输产品的车厢(舱)应上盖下垫,并有防尘、防、防晒、防雨等设施,避免日晒、雨淋及污染,温湿度应符合产品的储存要求,不应与有毒、有害、有异味或其他影响永福罗汉果质量的物品混装混运。长途运输时应有防止产品变质的措施;高温季节宜采用冷链运输,且符合 GB 31605 的要求。

8.4 运输过程中应确保货物不受挤压和剧烈震动。装卸时应轻装、轻卸，宜采用机械化装卸措施。

9 记录

9.1 记录信息应全面覆盖产品检验、入库、保存、出库和运输等所有环节。产品检验记录应涵盖检验原始记录、检验报告、检验留存样品记录等；入库、出库记录应详细记载产品名称、产地、产品规格等级、数量、入/出库时间等信息；保存记录应详细记载贮藏环境温湿度、贮藏物料期间产品的定期检查记录以及有害生物防控记录等信息；运输记录应记载运输时间、运输车辆、运输人员、车辆清洁次数以及产品批次、数量等信息。

9.2 所有记录应保持完整、真实、清晰，并易于识别和检索，以确保可追溯性。

9.3 记录和凭证的保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月。
