



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—202X

食用农产品包装标识通用技术要求

General technical requirement for packaging and labeling of edible
agricultural products

(征求意见稿)

(本稿完成日期 2024 年 8 月 16 日)

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。本文件规定了食用农产品质量相关技术要求，涉及食用农产品安全相关要求见有关法律法规、政策和食用农产品安全标准等文件。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食用农产品包装标识通用技术要求

1 范围

本文件规定了食用农产品包装标识的技术要求。

本文件仅适用于销售包装。

本文件涉及的食用农产品见附录 A 中表 A.1。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品包装 **package / packaging of edible agricultural products**

为在流通过程中保护食用农产品、方便储运、销售，按一定方法而采用的保护食用农产品的容器、材料及辅助物的统称。也指为了达到上述目的而采用容器、材料和辅助物的过程中施加一定方法等的操作活动。

[来源：GB/T 32950—2016，3.3；GB/T 4122.1—2008，2.1，有修改]

3.2

食用农产品标识 **labeling of edible agricultural products**

以文字、图形等形式在食用农产品、食用农产品销售包装、标签或者随同食用农产品提供说明性材料上所做的标示。

[来源：GB 32950—2016，3.2，有修改]

3.3

销售包装 **sales package**

以销售为主要目的，与食用农产品一起到达消费者手中的包装。

[来源：GB/T 4122.1—2008，2.5；GB 23350—2021 和 GB 43284—2023，3.2，有修改]

4 包装标识基本要求

4.1 安全性要求

4.1.1 应考虑包装材料及容器在包装、贮藏、流通、开启、废弃等过程的安全性。

4.1.2 应选择无毒、无害并符合国家有关标准的包装材料及制品。

4.1.3 食用农产品直接接触材料、制品、标识的安全要求应符合国家有关标准的规定。

4.2 保护性要求

4.2.1 应根据食用农产品的种类、规格、质量（等级）、形态、尺寸、商品化等要求，选择适宜的包装材料和包装形式。

4.2.2 应根据食用农产品的腐败变质特性、温湿度等要求，选择强度、阻隔性、耐温性指标符合需求的包装材料及容器，合理选择能延长食用农产品货架期的包装。对于易腐易磕碰的果蔬（含食用菌），应考虑直接形成销售包装。

4.3 展销性要求

4.3.1 选择与设计食用农产品包装标识时，应考虑食用农产品和包装的级别、档次、价值、文化等因素。

4.3.2 选择与设计食用农产品包装标识时，应考虑容器外观、标签、装饰物等各组成部分，以及整体造型特点，如各组成部分的形状、尺寸、比例关系、数量、位置关系、相互间应遵循的美学法则、表现技法等。

4.3.3 食用农产品包装标识要素，如图形、色彩、文字等，应符合国家有关标准的规定。

4.4 节约性要求

4.4.1 根据食用农产品的贮藏、流通方式，应考虑最大化利用运输、包装空间等因素。

4.4.2 应减少食用农产品在包装上的粘黏量。

4.5 环保性要求

4.5.1 为降低包装废弃物总量，防止过度包装，应符合国家有关标准的规定。

4.5.2 应优先选择可降解、可回收利用等环境友好型包装材料与容器。

4.6 便利性要求

4.6.1 食用农产品包装设计，应考虑不同食用农产品消费速率、人均食用份量、人群、年龄、性别、场所等因素，还应符合人类工效学原理，便于消费者携带、开启以及反复开启等。

4.6.2 应考虑包装、贮藏、流通、消费等过程的便利性。

5 包装技术要求

5.1 包装材料与容器

5.1.1 食用农产品的包装材料与容器应满足以下基本要求：

- a) 肉类的包装应能防止外界微生物的侵染、包装内应有一定的氧气。包装材料与容器应具有较好的阻湿性、防潮、防水或耐冲击性等功能。
- b) 水产品的包装应能防止脂肪氧化、脱水、气味的逸散损失。包装材料与容器应具有低透气率、高耐水性、适宜的耐温性、防渗漏或防挤压等功能。

- c) 蛋类的包装应能防止机械破坏、微生物的侵染，抑制胚胎发育。包装材料与容器应具有防破碎或防挤压等功能。
- d) 果蔬（含食用菌）的包装应能抑制采后呼吸作用、调节环境因子、调控代谢活动。包装材料与容器应具有一定的透气性、透氧性、防凝露、防雾性或防挤压等功能。
- e) 茶叶的包装应能防止受潮、变色。包装材料与容器应具有遮光、防潮或防挤压等功能。
- f) 蜂产品的包装应能防止吸湿。包装材料与容器应具有高阻隔、不透气或防粘黏等功能。
- g) 粮谷类的包装应能防止受潮、霉变。包装材料与容器应具有防潮、防霉、防虫、防冻化或阻氧等功能。
- h) 其他食用农产品，应根据其特性选择适宜的包装材料与容器。

5.1.2 应根据包装方式和包装操作的要求，选择加工性、密封性、热封性、可印染性等性能符合需求的包装材料。

5.1.3 根据延长食用农产品货架期的要求，宜选择具有抑菌、抗氧化、防雾、自清洁等功能的包装材料。

5.1.4 应根据食用农产品的防护要求，选择冷却、防潮、气体调节、缓冲、隔离、加固等性能符合需求的包装辅助物，包括但不限于衬垫、隔垫、垫纸、纸托盘、塑料托盘、泡沫塑料盘、瓦楞插板、泡沫塑料网或网套、捆扎绳、胶带、细刨花、充气袋、蓄冷材料（冰板、冰袋、冰瓶、冰膜等）、水等。所使用的包装辅助物应符合其产品标准。

5.1.5 食用农产品包装材料与容器包括但不限于塑料箱/盒、纸箱、钙塑瓦楞箱、纸袋、纸盒、筐、网袋、网套、泡沫塑料箱/盒、铝膜珍珠棉、塑料托盘与塑料膜（袋）的组合包装等。所使用的包装材料与容器应符合其产品标准。

5.2 包装工艺与技术

5.2.1 为延长食用农产品货架期，宜选择适当的包装工艺与技术，包括但不限于气调包装、活性包装或冷杀菌技术等。应根据消费需求和保质期要求，选择适当的初加工技术。初加工技术见附录 A 中表 A.1。

5.2.2 根据食用农产品的商业化需求，宜选择相应的包装方式：

- a) 按容量填装：用人工或用机器将食用农产品装入集装箱，达到一定的容量、重量或数量。
- b) 托盘或单个包装：将食用农产品装入模具托盘或进行单独包装，减少摩擦损伤。
- c) 定位包装：将食用农产品装载于容器中的特定位置，减少食用农产品的碰伤。

- d) 薄膜包装：单个或定量食用农产品用薄膜包装，以减少水分散失，防止腐烂。用于包装新鲜蔬菜、水果的薄膜包装宜带细孔，以保持包装内外的空气流通和避免潮湿。包装前宜用合规的杀菌类产品或杀菌方式处理薄膜包装。

5.2.3 根据果蔬（含食用菌）、肉类、水产品的运输环境条件，宜选择放置吸水纸（垫）、吸水海绵、蓄冷制品等物理措施，保持包装容器内适宜的温湿度。

5.2.4 包装食用农产品中使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂、吸潮剂、吸氧剂等，应符合国家有关标准的规定。

6 标识要求

6.1 基本要求

6.1.1 带包装的食用农产品的标签内容，除应标明承诺达标合格证规定的标识信息外，还应标明食用农产品的品名、产地、生产者、生产日期、产品质量等级等内容。

6.1.2 未包装的食用农产品的标签内容，应采用标签、标识牌、标识带、说明书等形式标识标注，除承诺达标合格证规定的标识信息外，还应标明食用农产品的品名、产地、生产者、生产日期、产品质量等级等内容。

6.1.3 经过初加工的冷链食用农产品，应标注保质期。食用农产品的初加工技术，具体见附录 A 中表 A.1。

6.1.4 使用添加剂的食用农产品，还应按照规定标明添加剂的名称；标注保质期的，应同时标明对应的储存条件；有分级标准的，还应标明产品质量等级，并同时标注执行标准；标识所用文字应使用规范的中文；标识标注的文字与图案等内容应准确、清晰、显著；其他标识形式和格式等应符合国家有关标准的相关规定。

6.2 其他要求

6.2.1 获得质量标志使用权的，应按要求使用标志。

6.2.2 宜标明所用包装材料的材质、功能性、环保性或回收标志等。

6.2.3 宜标明溯源、防伪等有关的信息和图示。

附录 A

(资料性)

食用农产品类别及对应的初加工技术

本文件涉及的食用农产品类别及对应的初加工技术按表 A.1 所述。

表 A.1 食用农产品类别及对应的初加工技术

食用农产品类别	初加工技术 (可以是一个或多个)
肉类	宰杀、去头、去蹄、去皮、去内脏、分割、切块(片)、冷藏、冷冻、分级或包装等
水产品	去头、去鳞(皮、壳)、去内脏、去骨(刺)、插溃、切块(片)、冰鲜、冷藏、冷冻或包装等
蛋类	清洗、干燥、分级、包装、冷藏等
果蔬(含食用菌)	清洗、挑选、脱壳、切块(片)、切割、分类、压榨、干燥、预冷、冷藏、速冻、冷冻、分级或包装等
茶叶	杀青(萎凋、摇青)、揉捻、发酵、烘干、分级或包装等
蜂产品	去杂、过滤、浓缩、融化、磨碎、冷冻或包装等
粮谷类	清理、去杂、配麦、浸泡、清洗、切制、脱壳、磨粉(粉碎)、磨坯、碾米、磋磨、轧片、分离、晾晒、脱水、热炒、榨油(搅油、墩油)、浸出、干燥、冷却、筛理、分级或包装等
其他	根据实际需求加工
本表中涉及的食用农产品类别不作为食用农产品的分类依据。 本表涉及的初加工技术不作为食用农产品初加工的定义。	

参考文献

- [1] GB 7718—2011 预包装食品标签通则
 - [2] GB 23350—2021 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 - [3] GB 43284—2023 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
 - [4] GB/T 4122.1—2008 包装术语 第1部分：基础
 - [5] GB/T 12123—2008 包装设计通用要求
 - [6] GB/T 32950—2016 鲜活农产品标签标识
 - [7] GB/T 39947—2021 食品包装选择及设计
 - [8] 《财政部 国家税务总局关于发布享受企业所得税优惠政策的农产品初加工范围（试行）的通知》（财税〔2018〕149号）
-