



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

食品包装评价技术通则

General technical rules of evaluation for food packaging

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品直接接触材料及制品标准化技术委员会(SAC/TC 397)归口。

本标准起草单位:浙江李子园食品股份有限公司、北京工商大学、青岛波尼亚食品有限公司、武汉旭东食品有限公司、河北科技大学、北京萨姆伯科技有限公司、福建公元食品有限公司、浙江工商大学、合肥工业大学、河北农业大学。

本标准主要起草人:王顺余、马爱进、赵向进、何旭东、王志新、郝帅、林文明、王彦波、傅玲琳、周瑾茹、郑磊、孙纪录、郑宋友、荣庆军、何建新。

食品包装评价技术通则

1 范围

本标准规定了食品包装评价的术语和定义、评价原则及评价要求。
本标准适用于食品包装的评价。

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 16716.1 包装与环境 第1部分:通则
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内装物 contents

包装件内所装的食品。

3.2

食品包装评价 evaluation for food packaging

依照规定程序,运用有效的方法,对食品包装材料选择、设计等进行审查与辨别,并对其效果和影响进行判断的过程。

4 评价原则

4.1 依法依规原则

应依照国家法律、法规进行评价。

4.2 客观公正原则

应对食品包装的客观事实情况进行评价。

4.3 定量定性原则

应在定量评分基础上结合专家判断进行评议。

4.4 综合评价原则

应对食品包装的安全性、保护性、节约性、环保性和便利性等进行综合评价。

4.5 可操作性原则

评价指标应便于采集和评价。

5 评价要求

5.1 评价程序

- 5.1.1 应组成评价小组开展评价活动,宜采用会议形式评价,必要时开展现场勘验。
- 5.1.2 评价小组应至少由 7 名专家组成,宜包括食品、包装、环保等领域的技术和管理专家。
- 5.1.3 评价专家应熟悉国家相关法律法规与产业政策,对食品包装的安全性、保护性、节约性、环保性和便利性等方面能够做出判断和评价。
- 5.1.4 评价专家应具有高级专业技术职务或职称,具备较强的行业 and 产业发展判断力。应对食品包装所属专业领域有较丰富的理论知识和实践经验,熟悉国内外该领域技术发展的状况。
- 5.1.5 评价专家收集包括安全性、保护性、节约性、环保性和便利性等一级要素和二级要素需要的数据,并进行数据分析。
- 5.1.6 评价专家在评价过程中应客观、公正、独立地发表意见,并按照附录 A 的要求对食品包装进行评价和打分。

5.2 评价结果

- 5.2.1 评价小组应根据各位专家的量化评分计算得出平均分,经过讨论,确定被评价对象的总体水平,形成评价结论。
- 5.2.2 评价结论应包括“安全性”“保护性”“节约性”“环保性”“便利性”等定性描述。
- 5.2.3 应对评价结果进行分级,90 分及以上为一级,90 分以下~80 分及以上为二级,80 分以下~70 分及以上为三级,70 分以下~60 分及以上为四级,60 分以下为五级。

附录 A
(规范性附录)
食品包装评价技术要素及权重表

食品包装评价技术要素及权重见表 A.1。

表 A.1 食品包装评价技术要素及权重表

一级要素	二级要素	二级要素说明	评价要点	满分	要素权重
安全性	1. 使用安全	食品包装对相关人员造成的伤害	食品包装食品生产、贮藏、流通以及开启、食用中对人身造成的伤害情况以及潜在的人身伤害情况	200	30%
	1. 材料应用	食品包装材料在食品生产、贮藏、流通等过程中的应用程度	同类产品包装材料应用情况	100	4%
保护性	2. 材料特性	材料特性对内装物的保护程度	- 强度、透气性、防油性、阻氧性、阻湿性、阻光性、耐酸碱性、耐温性等性能指标的检测情况 - 符合其他标准情况	100	4%
	3. 材料适应	食品包装材料在不同环境中对内装物的保护程度	- 气候、温度、湿度等适应情况 - 内装物受外界污染情况	100	4%
	4. 结构特性	包装设计对食品的生产、贮藏、流通等过程中保护程度	- 耐压强度、耐冲击、耐跌落强度等性能指标的检测情况 - 符合其他标准情况	100	4%
	5. 结构适应	包装设计与食品生产、贮藏、流通等活动的适应性	内装物形态变化情况	100	4%

表 A.1（续）

一级要素	二级要素	二级要素说明	评价要点	满分	要素权重
节约性	1. 材料应用	食品包装材料是否有利于防止食品在生产、贮藏、流通等过程中的损失	● 破损率 ● 损失率 ● 粘黏量	100	10%
	2. 材料特性	食品包装材料是否有利于产品的长期保存	● 保质期长短	100	2%
	3. 开启设计	结构设计所采用的分装、反复开启等方式是否便于食品保存	● 开启方式	100	2%
	4. 设计保护	包装设计是否有利于产品的长期保存	● 保质期长短	100	2%
	5. 结构大小	结构设计是否考虑人均食用份量、保质期等因素	● 结合消费速率情况	100	2%
	6. 包装展示	结构设计是否考虑到包括消费人群、年龄、性别、场所等因素	● 促进食品消费情况	100	2%
环保性	1. 材料类别	可再生资源的使用及生产的环保性	可再生资源	100	4%
	2. 材料特性	材料是否属于可食用、可降解、可回收等环境友好的食品包装材料和容器	● 可食用情况 ● 可降解情况 ● 可回收情况 ● 符合 GB/T 16716.1 情况	100	6%
	3. 材料用量	单件包装所耗费的食品包装材料	● 同类产品包装材料使用的量	100	2%
	4. 结构适量	包装的空隙率、包装层数是否过度	● 符合 GB 23350 情况	100	2%
	5. 占有空间	结构与设计与食品的装卸、运输和贮存的可适应性	● 占用空间程度	100	2%
	6. 材料复合	包装材料是单一材料还是复合材料,以及是否可拆分	● 回收便利性	100	2%
	7. 重复利用	包装是否可以用做其他用途	● 重复利用情况	100	2%

表 A.1 (续)

一级要素	二级要素	二级要素说明	评价要点	满分	要素权重
便利性	1. 材料便利	食品包装材料和容器是否便于食品销售、拆开	● 开启难易程度	100	4%
	2. 结构便利	结构设计 with 食品生产、贮藏、流通和消费过程的适应性	● 搬运便利程度 ● 开启难易程度	100	6%
