福建省产品质量监督抽查实施细则

食品接触用纸制品

1 抽样方法

以随机抽样的方式在被抽样生产者、销售者的待销产品中抽取。

随机数一般可使用随机数表等方法产生。

- (1) 每批次产品食品用纸包装：卷纸：从同一批次样品中随机抽取 $7.5\text{m}^2 \times 2$ ，其中一份作为检验用样品（再均分二份），一份作为备用样品。片纸：每批次产品抽取 150 张（片、只），其中 100 张（片、只）作为检验样品，50 张（片、只）作为备用样品。若产品最小销售包装为密封包装且每包数量不是 50 张（片、只），为避免抽样时破坏原包装，可适当调整抽样数量，保证检样不少于 100 张（片、只），备样不少于 50 张（片、只）。每批次产品抽查样品总质量应不少于 300g，其中检样、备样按比例 2:1 抽取。
- (2) 每批次产品食品用纸杯：每批次产品抽取样品 100 只，其中 50 只作为检验样品，50 只作为备用样品。若产品最小销售包装为密封包装且每包数量不是 50 只，为避免抽样时破坏原包装，可按采样数折算所需的最少包装数抽取样品，保证检验样品不少于 50 只，备用样品不少于 50 只。若样品过小，应调整抽样量满足样品总质量不小于 0.25kg，其中检样、备样按比例 2:1 抽取。
- (3) 每批次产品食品用纸容器见表 1：

表 1 抽取样品数量

序号	产品名称	抽样数量（只/支）	检验样品数量（只/支）	备用样品数量（只/支）	
1	纸餐具	70	25×2	20	
2	纸盒	40	15×2	10	
3	纸袋	60（若样品过小、过大时，应调整抽样量满足总质量不少于0.25kg,不多于3kg，检验、备样按比例：2:1抽取）	20×2	20	
4	纸罐	纸板类罐	35	15×2	5
		圆柱形复合罐	50	20×2	10
5	纸吸管	600	200×2	200	

注：检验样品中一份样品检微生物项目，另一份样品检非微生物项目。

2 检验依据

表 2 半透明纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016
9	耐破指数	GB/T 454-2020
10	撕裂指数（纵向）	GB/T 455-2002

表 3 食品包装用羊皮纸

序号	检验项目	检验方法	
1	感官	GB 4806.8-2016	
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分	
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分	
4	甲醛	GB 31604.48-2016	
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016	
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B	
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C	
8	霉菌	GB 4789.15-2016	
9	抗张指数（纵横平均）	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018	
10	耐破指数	干	GB/T 454-2020
		湿	GB/T 465.1-2008

表 4 精细过滤纸板和支撑过滤纸板

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

表 5 热封型茶叶滤纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	抗张强度（纵/横向）	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018
13	纵向湿抗张强度	GB/T 465.2-2008
14	热封强度	GB/T 25436-2010 附录 A

表 6 非热封型茶叶滤纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	抗张强度（纵/横向）	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018
13	纵向湿抗张强度	GB/T 465.2-2008

表 7 食品包装纸板

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016

表 8 食品包装纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016

序号	检验项目	检验方法
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016
9	抗张指数 (纵横平均)	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018
10	撕裂指数(纵向)	GB/T 455-2002
11	耐破指数	GB/T 454-2020

表 9 鸡皮纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016
9	湿抗张强度（纵横向平均）	QB/T 1016-2006 5.3 GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018 GB/T 465.2-2008
10	耐破度	GB/T 454-2020

表 10 铝箔衬纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分

序号	检验项目	检验方法
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016
9	纵向抗张强度	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018
10	纵向耐折度	GB/T 457-2008 肖伯尔法

表 11 纸杯原纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016
9	抗张指数(纵横平均)	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法或 GB/T 12914-2018
10	横向耐折度	GB/T 457-2008 MIT 法
11	边渗透	QB/T 4032-2010 5.14
12	挺度	GB/T 22364-2008 静态弯曲法

表 12 餐盒原纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016

序号	检验项目	检验方法
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016
9	横向耐折度	GB/T 457-2008 MIT 法
10	边渗透	QB/T 4033-2010 5.12
11	挺度	GB/T 22364-2008 静态弯曲法

表 13 食品包装用淋膜纸和纸板

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

表 14 咖啡袋滤纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016

序号	检验项目	检验方法
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	抗张强度（纵/横向）	GB/T 12914-2008 恒速拉伸法
13	纵向湿抗张强度	GB/T 465.2-2008

表 15 真空镀铝原纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016

表 16 真空镀铝纸

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016

表 17 纸杯

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分

序号	检验项目	检验方法
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	感官指标	GB/T 27590-2011 5.2
13	渗漏性能	GB/T 27590-2011 5.4.1
14	杯身挺度	GB/T 27590-2011 5.4.2

表 18 纸餐具（淋膜纸餐具）

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016
12	耐温试验（95°C±5°C的油、水， 30min）	GB/T 27589-2011 4.5
13	渗漏性能（95°C±5°C水、油）	GB/T 27591-2011 4.4
14	渗漏性能（90°C±5°C水、95°C±5°C 油）	QB/T 2898-2007 5.4
15	抗压强度	GB/T 27591-2011 4.5

表 19 纸餐具（纸浆模塑餐具）

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

表 20 纸餐具（纸板餐具）

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

表 21 纸盒

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

表 22 纸袋

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

表 23 纸罐（纸板类罐）

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
7	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
8	霉菌	GB 4789.15-2016

表 24 纸罐（圆柱形复合罐）

序号	检验项目	检验方法
1	感官	GB 4806.8-2016
2	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
3	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
4	霉菌	GB 4789.15-2016
5	端盖脱离力	GB/T 10440-2008 5.4
6	轴向压溃力	GB/T 10440-2008 5.5
7	快速泄漏试验	GB/T 10440-2008 5.6

表 25 纸吸管

序号	检验项目	检验方法
1	感官要求	GB 4806.8-2016
2	铅	GB 31604.34-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
3	砷	GB 31604.38-2016 第一部分 或 GB 31604.49-2016 第一部分
4	甲醛	GB 31604.48-2016
5	荧光性物质	GB 31604.47-2016
6	总迁移量	GB 31604.8-2021

序号	检验项目	检验方法
7	高锰酸钾消耗量	GB 31604.2-2016
8	重金属（以 Pb 计）	GB 31604.9-2016
9	大肠菌群	GB 14934-2016 附录 B
10	沙门氏菌	GB 14934-2016 附录 C
11	霉菌	GB 4789.15-2016

执行企业标准、团体标准、地方标准的产品，检验项目参照上述内容执行。

凡是注日期的文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版不适用于本细则。凡是不注日期的文件，其最新版本适用于本细则。

3 判定规则

3.1 依据标准

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 22812-2008 半透明纸

GB/T 24696-2009 食品包装用羊皮纸

GB/T 25436-2010 热封型茶叶滤纸

GB/T 28121-2011 非热封型茶叶滤纸

QB/T 1014-2010 食品包装纸

QB/T 1016-2006 鸡皮纸

QB/T 1704-2010 铝箔衬纸

QB/T 4032-2010 纸杯原纸

QB/T 4033-2010 餐盒原纸

QB/T 5050-2017 咖啡袋滤纸

GB/T 27590-2011 纸杯

GB/T 27589-2011 纸餐盒

GB/T 27591-2011 纸碗

QB/T 2898-2007 餐用纸制品

GB/T 10440-2008 圆柱形复合罐

现行有效的企业标准、团体标准、地方标准及产品明示质量要求

3.2 判定原则

经检验，检验项目全部合格，判定为被抽查产品所检项目未发现不合格；检验项目中任一项或一项以上不合格，判定为被抽查产品不合格。

若被检产品明示的质量要求高于本细则中检验项目依据的标准要求时，应按被检产品明示的质量要求判定。

若被检产品明示的质量要求低于本细则中检验项目依据的强制性标准要求时，应按照强制性标准要求判定。

若被检产品明示的质量要求低于或包含本细则中检验项目依据的推荐性标准要求时，应以被检产品明示的质量要求判定。

若被检产品明示的质量要求缺少本细则中检验项目依据的强制性标准要求时，应按照强制性标准要求判定。

若被检产品明示的质量要求缺少本细则中检验项目依据的推荐性标准要求时，该项目不参与判定。

依据卫健委“卫监督发[2005]515号”《健康相关产品国家卫生监督抽检规定》第十九条“产品微生物指标超标的不予复检”及GB 4789.1-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》第7.3条“检验结果报告后，剩余样品和同批产品不进行微生物项目的复检”的规定，微生物（大肠菌群、沙门氏菌、霉菌）项目不合格不进行复检。