



中华人民共和国国家标准

GB/T 46685—2025

生鲜食用农产品包装技术指南

Technical guidelines for packaging of fresh edible agricultural products

2025-10-31 发布

2026-05-01 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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出并归口。

本文件起草单位：农业农村部农产品质量安全中心、江南大学、江苏百思福科技股份有限公司、江苏申凯包装高新技术股份有限公司、中国标准化研究院、升辉新材料股份有限公司、中国农业科学院蔬菜花卉研究所、中国包装有限责任公司、中国绿色食品发展中心、江苏大江智能装备有限公司、新天力科技股份有限公司、黑龙江省华测检测技术有限公司、联检(山东)科技有限公司、福建海华农业开发有限公司、广东铭钰科技股份有限公司、河南省农产品质量安全和绿色食品发展中心、重庆市农产品质量安全中心、内蒙古自治区农畜产品质量安全中心、福建省绿色食品发展中心、齐齐哈尔市绿色食品发展中心、浙江省农业科学院、上海市农业科学院、江苏省农业科学院、青岛农业大学、辽宁省农产品质量安全中心、新疆维吾尔自治区农产品质量安全中心、光华农参(北京)科技发展有限公司、江苏楷益智能科技股份有限公司、苏州市百信环境检测工程技术有限公司、上海复命新材料科技有限公司。

本文件主要起草人：孔亮、姚卫蓉、高芳、袁少锋、徐丽莉、陈宇伦、杜宇航、席兴军、徐东辉、梁增灵、刘新宇、杨云燕、何冰、黎畅、陈云霞、孙辉、胡桂仙、吴楠、郭萍、杨建才、陈岳锋、生弘杰、冯发运、杨伟、陈晓文、习敬钰、聂继云、李世轩、云岩春、汤宇青、孙钊、刘涛、陶文东、梅海娟、姜燕、杨玲、黄兴华、于航、郭亚辉、成玉梁、江水泉、顾翠琴、黄冬琳、孙兴广。

生鲜食用农产品包装技术指南

1 范围

本文件提供了生鲜食用农产品包装的总体原则和需考虑因素的指导。

本文件适用于按照国家相关规定应当包装的蔬菜(包含食用菌)、水果、畜禽肉、水产品 and 蛋等生鲜食用农产品的包装。

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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总体原则

4.1 有利于保护生鲜食用农产品、减少损耗。

4.2 节约资源,合理控制成本。

4.3 便于识别,引导消费。

4.4 优先选择易回收、易降解的材料及制品。

5 需要考虑的因素

5.1 通则

5.1.1 根据销售需求,设计和选择适宜的包装方式、容器和规格,采用直立、水平或其他排列方式包装。

注1:包装形式包括但不限于袋装、瓶(罐)装、箱装、盒装、捆扎或包裹(含散装或裸装)等。

注2:包装材料与容器包括但不限于纸箱、纸袋、纸盒、塑料箱/盒、泡沫塑料箱/盒、钙塑瓦楞箱、筐、网袋、网套、铝膜珍珠棉、塑料托盘与塑料膜(袋)的组合容器等。

5.1.2 宜考虑储存、运输、销售、携带、开启、废弃以及保障人身安全的需求。

5.1.3 包装操作需在安全卫生条件下进行。

5.1.4 根据包装材料的材质、环保性和功能性等,按照国家相关规定进行标识。

5.2 各类生鲜食用农产品需考虑的因素

5.2.1 各类生鲜食用农产品的包装,需考虑各自特性需求。

a) 蔬菜(包含食用菌)和水果:防磕碰、挤压、受潮、变色,抑制采后呼吸作用、调节包装内的气体成分和比例等环境因子等。

注1:采后呼吸会影响包装内氧气、二氧化碳、乙烯、水汽含量与温度等。

注2:气体指的是氧气、二氧化碳、乙烯、氮气、一氧化碳等气体,一般用吸氧剂或真空、充氮、充气等气调包装

实现。

- b) 畜禽肉:减少腐败菌污染,防止变色等。
- c) 水产品:减少腐败菌污染,防止脂肪劣变、颜色和气味变化等。
- d) 蛋:防磕碰、挤压,保持蛋壳完整性、减少腐败菌污染等。

5.2.2 根据各类生鲜食用农产品的包装需求,选择适宜特性的包装材料与容器。

注:包装材料与容器的特性包括强度、阻隔性、耐温性、加工性、密封性、热封性、可印染性、抑菌、抗氧化、防雾、自清洁等。

5.2.3 根据各类生鲜食用农产品的防护需求,如保温、冷却、防潮、气体调节、缓冲、隔离、加固等,选择适宜的包装辅助物。

注:包装辅助物包括但不限于衬垫、隔垫、垫纸、纸托盘、泡沫塑料盘、泡沫塑料网或网套、塑料托盘、瓦楞插板、捆扎绳、胶带、细刨花、充气袋、蓄冷材料(如冰板、冰袋、冰瓶、冰膜等)、水等。



参 考 文 献

- [1] GB/T 4122.1 包装术语 第1部分:基础
 - [2] GB/T 12123 包装设计通用要求
 - [3] GB/T 39947 食品包装选择及设计
 - [4] GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
-