



中华人民共和国国家标准

GB 43284—2023

限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

Requirements of restricting excessive package—
Fresh edible agricultural products

2023-09-08 发布

2024-04-01 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。

限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

1 范围

本文件规定了限制生鲜食用农产品过度包装的要求和判定规则,描述了对应的检测方法。
本文件适用于蔬菜(包含食用菌)、水果、畜禽肉、水产品 and 蛋等生鲜食用农产品商品的销售包装。

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

过度包装 **excessive package**

包装空隙率、包装层数或包装成本超过要求的包装。

[来源:GB 23350—2021,3.1,有修改]

3.2

销售包装 **sales package**

以销售为主要目的,与生鲜食用农产品一起到达消费者手中的包装。

注:不包括物流防护包装以及冷却、气体调节、防潮等保鲜保活功能性用品。

[来源:GB 23350—2021,3.2,有修改]

3.3

包装空隙率 **interspace ratio**

去除包装内生鲜食用农产品占有的必要空间体积与包装总体积的百分率。

[来源:GB 23350—2021,3.4,有修改]

3.4

包装层数 **packaging layers**

完全包裹生鲜食用农产品、可物理拆分的包装的层数。

注:完全包裹指完整一层或组合后使生鲜食用农产品不致散出的包装方式。

[来源:GB 23350—2021,3.7,有修改]

3.5

商品必要空间系数 **necessary spatial coefficient of commodity**

k

用于保护生鲜食用农产品所需空间量度的校正因子。

[来源:GB 23350—2021,3.8,有修改]

4 要求

4.1 包装空隙率

生鲜食用农产品的包装空隙率应符合表 1 的规定。

表 1 生鲜食用农产品包装空隙率要求

商品类别	生鲜食用农产品总质量(<i>m</i>) kg	包装空隙率 ^a %
蔬菜(包含食用菌)	≤1	≤25
	>1	≤20
水果	≤1	≤20
	1< <i>m</i> ≤3	≤15
	>3	≤10
畜禽肉	≤1	≤20
	1< <i>m</i> ≤3	≤15
	>3	≤10
水产品	≤1	≤25
	>1	≤20
蛋	≤3	≤20
	>3	≤15
注：本表不适用于销售包装层数仅为一层的商品。		
^a 同一销售包装中若含有不同的生鲜食用农产品,以销售包装内所有生鲜食用农产品总质量计,包装空隙率以最大质量类别的对应要求为准。		

4.2 包装层数

生鲜食用农产品的包装层数应符合表 2 的规定。

表 2 生鲜食用农产品包装层数要求

商品类别	包装层数
蔬菜(包含食用菌)	≤3
水果	≤4
畜禽肉	≤4
水产品	≤4
蛋	≤3

4.3 包装成本

生鲜食用农产品的包装成本应符合表 3 的规定。



表 3 生鲜食用农产品包装成本要求

商品类别	销售价格(<i>P</i>) 元	包装成本与销售价格的比率 %
蔬菜(包含食用菌)	—	≤20
水果 ^a	—	≤20
畜禽肉	≤100	≤20
	>100	≤15
水产品	≤100	≤20
	>100	≤15
蛋	≤100	≤20
	>100	≤15
生鲜食用农产品的包装不应使用贵金属、红木等贵重材料		
^a 商品销售价格在 100 元以上的草莓、樱桃、杨梅、枇杷,其包装成本与销售价格的比率不应超过 15%。		

5 检测与计算

5.1 抽样数量

对同一类别、同一包装规格的生鲜食用农产品商品,随机抽取数量为 3 件。

5.2 设备及仪器

- 5.2.1 直尺、卡尺或其自动化仪器应符合检测要求,精确至 1 mm。
- 5.2.2 计量桶、体积测量仪或其自动化仪器应符合检测要求,精确至 0.1 L。
- 5.2.3 秤、天平或其自动化仪器应符合检测要求,精确至 0.01 kg。其中称量质量小于 100 g 物品应精确至 0.1 g。

5.3 包装空隙率

5.3.1 生鲜食用农产品总质量测量

拆开销售包装,取出内装生鲜食用农产品,采用秤、天平或其自动化仪器直接称量所有内装生鲜食用农产品的质量,并重复 3 次,取算术平均值,记为 *m*。

5.3.2 销售包装体积测量

5.3.2.1 仪器法(仲裁法)

在常温常压下,按照操作规程对体积测量仪进行校准后,将商品销售包装放在体积测量仪平台上,启动测量程序,对商品的销售包装进行测量,并重复 3 次,取算术平均值计算商品销售包装体积,记为 *V*。

5.3.2.2 手动法

采用直尺、卡尺或其自动化仪器,对于长方体商品销售包装,沿包装外壁,直接对销售包装的长、宽、

高进行测量；对于圆柱体商品销售包装，沿包装外壁，直接对销售包装的直径、高度进行测量，并重复 3 次，取算术平均值计算商品销售包装体积，记为 V 。

5.3.2.3 排水法或类似方法

排水法或类似方法测定商品销售包装体积时，在常温常压下，将销售包装（不密封的商品先用塑料薄膜密封外围）浸入或埋入已准确测定盛装水（或轻质泡沫颗粒物）体积的计量桶中，增加的体积为商品销售包装体积，并重复 3 次，取算术平均值计算商品销售包装体积，记为 V 。

注：排水法仅适用于防水、密封的销售包装；柔性销售包装仅适用于轻质泡沫颗粒物。

5.3.3 生鲜食用农产品体积测量

按 5.3.1 测量方法，分别称取单种生鲜食用农产品的质量，以 1 kg 生鲜食用农产品估算为 1 L，换算为单种生鲜食用农产品的体积，记为 V_i 。

5.3.4 计算

按照公式(1)计算。

$$X = \frac{V - \sum_{i=1}^n k V_i}{V} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——包装空隙率，以 % 表示，精确至小数点后 1 位；

V ——销售包装的体积，单位为升(L)；

k ——商品必要空间系数，取值应符合附录 A 中表 A.1 的规定；

V_i ——商品内装单种生鲜食用农产品的体积，单位为升(L)。

5.3.5 精密度

在重复性条件下获得的 3 次独立测定结果的相对标准偏差不应超过 5%。

5.4 包装层数

5.4.1 直接接触生鲜食用农产品的包装为第一层，依次类推，最外层包装为第 N 层， N 即包装的层数。

5.4.2 简单捆扎绳、标签、标识、衬垫、隔离物、填充物、缓冲物、贴体包装、紧贴销售包装外的热收缩薄膜不计为一层；装入整个生鲜食用农产品的网兜/网套、两种材料叠加组合包装、抽屉式组合包装的计为一层。

5.4.3 同一销售包装中若含有不同的生鲜食用农产品，分别计算包装层数。

5.5 包装成本

按照公式(2)计算。

$$Y = \frac{C}{P} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

Y ——包装成本与销售价格的比率，以 % 表示，精确至小数点后 1 位。

C ——销售包装的成本总和，单位为元。计入价格的销售包装，包括包装材料、拎袋、网袋/网兜、网套、捆扎物、衬垫、小型工器具、非生鲜食用农产品类赠品等，不包括冷却、气体调节、防潮等保鲜保活功能性用品。凡是计入价格的销售包装的成本指合同价格，未签订合同的以实际交易价格为准。

P ——商品的销售价格,单位为元。商品的销售价格指合同价格,未签订合同的以实际交易价格为准,均为该商品所属批次的最高价格。

6 判定规则

商品包装有一项不符合第4章规定的要求,则判该商品的包装为过度包装。

7 过渡期要求

本文件实施之日前生产或进口的生鲜食用农产品可销售至保质期结束。

附 录 A
(规范性)

生鲜食用农产品商品必要空间系数

本文件涉及生鲜食用农产品商品必要空间系数按表 A.1 取值。

表 A.1 生鲜食用农产品商品必要空间系数

商品类别	商品必要空间系数 <i>k</i>
蔬菜(包含食用菌) ^a	 10.0
水果 ^b	8.0
畜禽肉	8.0
水产品	8.0
蛋 ^c	8.0
本表中涉及的生鲜食用农产品商品类别不作为农产品的分类依据 包装内有冷却用品的产品 <i>k</i> 值为同类产品的 1.2 倍 充气包装产品 <i>k</i> 值为同类产品的 2 倍	
^a 普通白菜、菜苔、紫菜苔、臺菜、乌菜、芹菜、香菜、生菜、菠菜、落葵、茼蒿、食用菌类、大葱、香葱、蒜苗、辣椒、豆芽、豌豆苗、水芹、蒲菜、香椿的 <i>k</i> 值取 12.0。 ^b 草莓、樱桃、杨梅、枇杷、桃、猕猴桃、金橘、柚的 <i>k</i> 值取 9.0；葡萄的 <i>k</i> 值取 12.0。 ^c 鸽蛋的 <i>k</i> 值取 16.0。	

参 考 文 献

- [1] GB 23350—2021 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
-