

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4446-2023

鲜切农产品包装标识技术要求

Technical requirement for packaging and labelling of fresh-cut agricultural product

2023-12-22 发布

中华人民共和国农业农村部发



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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由农业农村部农产品质量安全中心归口。

本文件起草单位:江南大学、浙江省农业科学院、苏州市食品检验检测中心、苏州市产品质量监督检验院、江阴市德惠热收缩包装材料有限公司、江苏权正检验检测有限公司、南阳理工学院、北京工商大学。

本文件主要起草人:姚卫蓉、袁少锋、杜宇航、成玉梁、于航、郭亚辉、李密、胡桂仙、朱加虹、李培、叶湖、 代菲、李玉裕、张荣荣、王美英、任再琴、王彦波。



鲜切农产品包装标识技术要求

1 范围

本文件界定了鲜切农产品的定义,规定了包装和标识要求。

本文件适用于蔬菜(包含食用菌)、水果、畜禽肉、水产品和蛋等鲜切农产品的包装标识。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

鲜切农产品 fresh cut agricultural products

以蔬菜(包含食用菌)、水果、畜禽肉、水产品和蛋等生鲜食用农产品为原料,采用预处理、清洗、去皮、切分、消毒、漂洗、去除表面水或包装等加工处理,可以改变其物理形状但仍能够保持新鲜状态,经储存、运输、销售的加工农产品。

注:这里涉及的生鲜食用农产品原料类别不作为生鲜食用农产品的分类依据。

4 包装要求

4.1 安全要求

- 4.1.1 包装材料及容器应选择无毒、无害并符合国家有关标准的材料及容器。
- 4.1.2 食品接触材料及制品的安全要求应符合 GB 4806.1 的规定。
- 4.1.3 包装选择应考虑生产、储藏、流通,以及开启、食用及废弃过程的安全性。

4.2 保护性要求

- 4.2.1 应根据鲜切农产品的种类、形态、性能、质量等要求,选择适宜的包装材料和包装形式。
- 4.2.2 应根据鲜切农产品的腐败变质特性、温度、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。
- 4.2.3 应根据保质期的需求,选择适当的包装工艺和技术,包括但不限于气调包装、活性包装、冷杀菌技术等。

4.3 环保要求

- 4.3.1 应符合 GB 43284 和 GB 23350 的要求。
- 4.3.2 应优先选择可降解、可回收利用等环境友好型包装材料及容器。

5 标识要求

5.1 基本要求

NY/T 4446—2023

- 5.1.1 鲜切农产品的标签内容,带包装的鲜切农产品应标明除了承诺达标合格证规定的标识信息外,还应标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容;使用添加剂的,还应当按照规定标明添加剂的名称。标识形式和格式等应符合 GB 7718 和 GB/T 32950 等的相关规定。
- 5.1.2 未包装的鲜切农产品,应当采用标签、标识牌、标识带、说明书等形式标识标注。除了承诺达标合格证规定的标识信息外,还应标明生鲜农产品的品名、产地、生产者、生产日期、产品质量等级等内容。标识所用文字应当使用规范的中文。标识标注的文字与图案等内容应当准确、清晰、显著。

5.2 其他要求

- 5.2.1 获得质量标志使用权的,应按要求使用标志。
- 5.2.2 宜标明所用包装材料的材质、功能性或环保性。
- 5.2.3 宜标明溯源、防伪等有关的信息和图示。

2