

中华人民共和国国家标准

GB 19305—2003

本标准全文强制。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：沈阳市疾病预防控制中心、辽宁省食品卫生监督检验所、上海市疾病预防控制中心、吉林省疾病预防控制中心、广西壮族自治区食品卫生监督检验所参加起草。

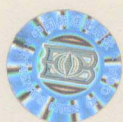
本标准主要起草人：宋杰辰、张丽娟、顾泰华、陆屹、石瑞平、罗晓燕、于晓英。

植物纤维类食品容器卫生标准

Hygienic standard for foodstuff vegetable fibre of container

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施



中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

植物纤维类食品容器卫生标准

前 言

本标准全文强制。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：沈阳市卫生防疫站负责起草、辽宁省食品卫生监督检验所、上海市卫生局卫生监督所、吉林省卫生防疫站、广西壮族自治区食品卫生监督检验所参加起草。

本标准主要起草人：宋杰辰、张丽娟、顾振华、陆屹、石瑞平、罗聪彪、于晓英。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 3891 食品包装用聚丙烯卫生标准
- GB/T 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.10 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌检验
- GB/T 4789.11 食品微生物学检验 细菌总数的测定
- GB/T 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.60 食品包装用聚乙烯、聚丙烯、聚丙烯酰胺卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.155 食品用包装材料及其添加剂的卫生标准
- GB/T 5009.205 植物纤维类食品容器卫生标准中某些物质的分析方法
- GB 9685 食品容器、包装材料用添加剂卫生标准
- GB 14334—1991 塑料（PE）卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

植物纤维板模型

将植物纤维板先加工成纤维板，然后在其表面加施胶剂、防油剂等助剂，再加工成型的食品容器。

3.2

植物纤维浆模型

是指在植物纤维浆中直接加入施胶剂、防油剂等助剂后在食品模具内直接加工成型的食品容器。

4 技术要求

4.1 助剂

应符合 GB 9685 的要求。

4.2 感官要求

4.2.1 成型品外观：色泽正常，无异味，无异物。

4.2.2 浸泡液：不应有着色，无异味、异物。

植物纤维类食品容器卫生标准

1 范围

本标准规定了植物纤维类食品容器的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以植物纤维(笋、木)浆和淀粉类为主要原料,并配以一定助剂组成特定配方,加工制成的(纤维板模塑和纤维浆模塑),用于盛放、包装食品的容器和包装材料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 3561 食品包装用原纸卫生标准的分析方法
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.60 食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.156 食品用包装材料及其制品的浸泡试验方法通则
- GB/T 5009.203 植物纤维类食品容器卫生标准中蒸发残渣的分析方法
- GB 9685 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准
- GB 14934—1994 食(饮)具消毒卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

植物纤维板模塑

将植物纤维浆先加工成纤维板,然后再在其表面加施胶剂、防油剂等助剂,再加工成型的食品容器。

3.2

植物纤维浆模塑

系指在植物纤维浆中直接加入施胶剂、防油剂等助剂后在食品模具内直接加工成型的食品容器。

4 指标要求

4.1 助剂

应符合 GB 9685 的要求。

4.2 感官要求

4.2.1 成型品外观:色泽正常、无异味、无异物。

4.2.2 浸泡液:不应有着色、无异嗅、异味。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	纤维板模塑	纤维浆模塑
蒸发残渣/(mg/L)		
水浸泡液	≤ 30	30
4%乙酸浸泡液	≤ 30	30
20%乙醇浸泡液	≤ 30	30
正己烷浸泡液	≤ 30	30
高锰酸钾消耗量/(mg/L)		
水浸泡液	≤ 30	40
重金属(以 Pb 计)/(mg/L)		
4%乙酸浸泡液	≤ 1	1
脱色试验		
乙醇		阴性
冷餐油或无色油脂浸泡液		阴性
浸泡液		阴性
荧光物质		
254 nm 及 365 nm		合格

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(个/50 cm ²)	不得检出
霉菌/(cfu/g) ≤	50
致病菌(系指肠道致病菌、致病性球菌)	不得检出

5 检验方法

5.1 感官检验

样品及浸泡液在室内自然光下用感觉器官检查。

5.2 理化指标检验

5.2.1 取样方法及样品处理

按 GB/T 5009.156 规定的方法测定。

5.2.2 蒸发残渣

纤维板模塑按 GB/T 5009.60 规定的方法测定。

纤维浆模塑按 GB/T 5009.203 规定的方法测定。

5.2.3 高锰酸钾消耗量

按 GB/T 5009.60 规定的方法测定。

5.2.4 荧光物质

按 GB/T 3561 规定的方法测定。

5.2.5 脱色试验

按 GB/T 5009.60 规定的方法测定。

5.2.6 重金属

按 GB/T 5009.60 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 取样方法

按 GB 14934—1994 中 6.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 14934 规定的方法测定。

5.3.3 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11 规定的方法检验。

5.3.4 霉菌

GB/T 4789.15 规定的方法测定。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
挥发酸值/(mg/L)	≤ 10
水浸液	≤ 10
4%乙酸液	≤ 10
20%乙醇液	≤ 10
正己烷液	≤ 10
高锰酸钾消耗量/(mg/L)	≤ 10
水浸液	≤ 10
重金属(以Pb计)/(mg/L)	≤ 1
1%乙酸液	≤ 1
脱色试验	合格
乙醇	合格
待测液或无色透明	合格
浸出液	合格
透光物质	合格
254 nm 及 365 nm	合格

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(个/50 cm ²)	≤ 10
霉菌/(cfu/g)	≤ 10
酵母菌/(cfu/g)	≤ 10

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
植物纤维类食品容器卫生标准
GB 19305—2003

5 检验方法

5.1 感官检验

样品及浸出液在室内自然光下用感官检查。

5.2 理化指标检验

5.2.1 取样方法及样品处理

按 GB/T 3009.135 规定的方法测定。

5.2.2 挥发酸值

纤维板浸出液按 GB/T 3009.130 规定的方法测定。

纤维基模型按 GB/T 3009.203 规定的方法测定。

5.2.3 高锰酸钾消耗量

按 GB/T 3009.130 规定的方法测定。



GB 19305—2003

02-668-581

58

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字
2004年3月第一版 2004年5月第二次印刷
印数 2 001—5 000

书号: 155066 · 1-20383 定价 8.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533