



中国农业标准经典收藏系列

SC

最新

中国水产行业标准

The Latest Fishery Industry Standard of China

2

农业标准出版研究中心◎编



中国农业出版社

中国农业标准经典收藏系列

最新中国水产行业标准

2

农业标准出版研究中心 编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

最新中国水产行业标准/农业标准出版研究中心编

. 一北京: 中国农业出版社, 2010. 12

(中国农业标准经典收藏系列)

ISBN 978-7-109-15327-1

I. ①最… II. ①农… III. ①渔业—行业标准—汇编

—中国—2010 IV. ①S9-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 261035 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100125)

责任编辑 刘 炜

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2011 年 1 月第 1 版 2011 年 1 月北京第 1 次印刷

开本: 880mm×1230mm 1/16 印张: 107.75

字数: 3 156 千字

总定价: 540.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

目 录

SC/T 3036—2006	水产品中硝基苯残留量的测定 气相色谱法	851
SC/T 3037—2006	冻罗非鱼片加工技术规范	857
SC/T 3038—2006	咸鱼加工技术规范	863
SC/T 3039—2008	水产品中硫丹残留量的测定 气相色谱法	871
SC/T 3040—2008	水产品中三氯杀螨醇残留量的测定 气相色谱法	879
SC/T 3041—2008	水产品中苯并 (a) 芘的测定 高效液相色谱法	887
SC/T 3042—2008	水产品中 16 种多环芳烃的测定 气相色谱—质谱法	895
SC/T 3105—2009	鲜鳊鱼	911
SC/T 3111—2006	冻扇贝	917
SC/T 3115—2006	冻章鱼	927
SC/T 3116—2006	冻淡水鱼片	935
SC/T 3117—2006	生食金枪鱼	943
SC/T 3118—2006	冻裹面包屑虾	955
SC/T 3206—2009	干海参	969
SC/T 3214—2006	干鲨鱼翅	977
SC/T 3215—2007	盐渍海参	983
SC/T 3216—2006	半干淡盐黄鱼	989
SC/T 3401—2006	印染用褐藻酸钠	997
SC/T 3403—2004	甲壳质与壳聚糖	1007
SC/T 3504—2006	饲料用鱼油	1015
SC/T 3505—2006	鱼油微胶囊	1021
SC/T 4019—2006	聚乙烯——聚乙烯醇网线 混捻型	1029
SC/T 4020—2007	渔网 有结网片的特征和标示	1033
SC/T 4021—2007	渔用高强度三股聚乙烯单丝绳索	1039
SC/T 4022—2007	渔网 网线断裂强力和结节断裂强力的测定	1045
SC/T 4023—2007	渔网 网线伸长率的测定	1051
SC/T 5002—2009	塑料浮子试验方法 硬质球形	1057
SC/T 5025—2006	刺网用硬质塑料浮子	1063
SC/T 5026—2006	聚酰胺单丝机织网片 单线双死结型	1069
SC/T 5027—2006	淡水网箱技术条件	1077
SC/T 5028—2006	聚酰胺复丝机织网片 单线单死结型	1085
SC/T 5029—2006	高强度聚乙烯渔网线	1091
SC/T 5031—2006	聚乙烯网片 绞捻型	1099
SC/T 5033—2006	2.5m ² V 型网板	1107
SC/T 6008—2007	双钩型织网机	1113
SC/T 6025—2006	水下清淤机	1123

SC/T 6027—2007	食品加工机械（鱼类）剥皮、去皮、去膜机械的安全和卫生要求	1131
SC/T 6030—2006	渔业船舶用设备 技术要求和试验方法	1161
SC/T 6032—2007	水族箱安全技术条件	1205
SC/T 6040—2007	水产品工厂化养殖装备安全卫生要求	1211
SC/T 6041—2007	水产品保鲜储运设备安全技术条件	1221
SC/T 7011.1—2007	水生动物疾病术语与命名规则第1部分：水生动物疾病术语	1229
SC/T 7011.2—2007	水生动物疾病术语与命名规则第2部分：水生动物疾病命名规则	1247
SC/T 7012—2008	水产养殖动物病害经济损失计算方法	1273
SC/T 7014—2006	水生动物检疫实验技术规范	1279
SC/T 7103—2008	水生动物产地检疫采样技术规范	1295
SC/T 7201.1—2006	鱼类细菌病检疫技术规程 第1部分：通用技术	1301
SC/T 7201.2—2006	鱼类细菌病检疫技术规程 第2部分：柱状嗜纤维菌烂鳃病诊断方法	1313
SC/T 7201.3—2006	鱼类细菌病检疫技术规程 第3部分：嗜水气单胞菌及豚鼠气单胞菌肠炎疾病诊断方法	1321
SC/T 7201.4—2006	鱼类细菌病检疫技术规程 第4部分：荧光假单胞菌赤皮病诊断方法	1325
SC/T 7201.5—2006	鱼类细菌病检疫技术规程 第5部分：白皮假单胞菌白皮病诊断方法	1331
SC/T 7202.1—2007	斑节对虾杆状病毒病诊断规程 第1部分：压片显微镜检查方法	1337
SC/T 7202.2—2007	斑节对虾杆状病毒病诊断规程 第2部分：PCR 检测法	1347
SC/T 7202.3—2007	斑节对虾杆状病毒病诊断规程 第3部分：组织病理学诊断法	1361
SC/T 7203.1—2007	对虾肝胰腺细小病毒病诊断规程 第1部分：PCR 检测法	1369
SC/T 7203.2—2007	对虾肝胰腺细小病毒病诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1375
SC/T 7203.3—2007	对虾肝胰腺细小病毒病诊断规程 第3部分：新鲜组织的T-E染色法	1379
SC/T 7204.1—2007	对虾桃拉综合征诊断规程 第1部分：外观症状诊断方法	1385
SC/T 7204.2—2007	对虾桃拉综合征诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1389
SC/T 7204.3—2007	对虾桃拉综合征诊断规程 第3部分：RT-PCR 检测法	1393
SC/T 7204.4—2007	对虾桃拉综合征诊断规程 第4部分：指示生物检测法	1405
SC/T 7205.1—2007	牡蛎包纳米虫病诊断规程 第1部分：组织印片的细胞学诊断法	1415
SC/T 7205.2—2007	牡蛎包纳米虫病诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1423
SC/T 7205.3—2007	牡蛎包纳米虫病诊断规程 第3部分：透射电镜诊断法	1427
SC/T 7206.1—2007	牡蛎单孢子虫病诊断规程 第1部分：组织印片的细胞学诊断法	1435
SC/T 7206.2—2007	牡蛎单孢子虫病诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1439
SC/T 7206.3—2007	牡蛎单孢子虫病诊断规程 第3部分：原位杂交诊断法	1443
SC/T 7207.1—2007	牡蛎马尔太虫病诊断规程 第1部分：组织印片的细胞学诊断法	1453
SC/T 7207.2—2007	牡蛎马尔太虫病诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1457
SC/T 7207.3—2007	牡蛎马尔太虫病诊断规程 第3部分：透射电镜诊断法	1461
SC/T 7208.1—2007	牡蛎拍琴虫病诊断规程 第1部分：巯基乙酸盐培养诊断法	1465
SC/T 7208.2—2007	牡蛎拍琴虫病诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1471
SC/T 7209.1—2007	牡蛎小胞虫病诊断规程 第1部分：组织印片的细胞学诊断法	1475
SC/T 7209.2—2007	牡蛎小胞虫病诊断规程 第2部分：组织病理学诊断法	1479

SC/T 7209.3—2007	牡蛎小胞虫病诊断规程 第3部分：透射电镜诊断法	1483
SC 7701—2007	草鱼出血病细胞培养灭活疫苗	1487
SC/T 8003—2007	渔业船舶船型分类编号	1493
SC/T 8059—2006	渔船隔热层发泡操作规程	1499
SC/T 8095—2009	非金属渔业船舶防雷及电气设备接地技术要求	1507
SC/T 8126—2006	L250 系列渔业船舶柴油机修理技术要求	1513
SC/T 8127—2009	渔船超低温制冷系统管系制作与安装技术要求	1527
SC/T 8128—2009	渔用气胀救生筏技术要求和试验方法	1541
SC/T 8129—2009	渔业船舶鱼舱钢质内胆制作技术要求	1559
SC/T 8130—2009	渔船主机舷外冷却器制作技术要求	1567
SC/T 9011.1—2006	冻结装置试验方法 第1部分：总则	1575
SC/T 9011.2—2006	冻结装置试验方法 第2部分：平板冻结装置试验方法	1585
SC/T 9011.3—2006	冻结装置试验方法 第3部分：隧道冻结装置试验方法	1593
SC/T 9011.4—2006	冻结装置试验方法 第4部分：流态冻结装置试验方法	1601
SC/T 9020—2006	水产品低温冷藏设备和低温运输设备技术条件	1611
SC/T 9101—2007	淡水池塘养殖水排放要求	1621
SC/T 9102.1—2007	渔业生态环境监测规范第1部分：总则	1627
SC/T 9102.2—2007	渔业生态环境监测规范第2部分：海洋	1637
SC/T 9102.3—2007	渔业生态环境监测规范第3部分：淡水	1663
SC/T 9102.4—2007	渔业生态环境监测规范第4部分：资料处理与报告编制	1679
SC/T 9103—2007	海水池塘养殖水排放要求	1687
SC/T 9110—2007	建设项目对海洋生物资源影响评价技术规程	1693



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3036—2006

水产品中硝基苯残留量的测定 气相色谱法

Determination of nitrobenzene residues in fishery products
Gas chromatography

2006-12-06 发布

2007-02-01 实施

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准的技术归口单位：全国水产品标准化技术委员会水产品加工分技术委员会。

本标准起草单位：农业部渔业环境及水产品质量监督检验测试中心（哈尔滨），中国水产科学研究院黄海水产研究所，东北师范大学，吉林省水产科学研究院。

本标准主要起草人：战培荣、冷凯良、陈中祥、丁蕴铮、王海涛、赵彩霞、卢玲、郭军、周明莹、孙伟红。

水产品中硝基苯残留量的测定 气相色谱法

1 范围

本标准规定了测定水产品中硝基苯残留量的气相色谱法。

本标准适用于水产品可食部分中硝基苯残留量的检测。

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 6682 分析实验室用水规格和试验方法

3 原理

样品经丙酮提取,水蒸气蒸馏,苯萃取,脱水净化后,用配有电子捕获检测器的气相色谱仪测定,外标法定量。

4 试剂

所有试剂在硝基苯出峰处应无干扰峰。

4.1 丙酮:分析纯。

4.2 苯:色谱纯。

4.3 无水硫酸钠:分析纯,600℃灼烧4 h,冷却后贮于密闭容器中备用。

4.4 氯化钠:分析纯。

4.5 水:实验用水应符合 GB/T 6682 中一级水标准。

4.6 2%氯化钠溶液:20 g 氯化钠溶于1 000 mL 水中。

4.7 硝基苯标准溶液:1 000 $\mu\text{g/mL}$ 甲醇标准溶液或相当试剂。

4.8 硝基苯标准工作液:准确取适量的硝基苯标准溶液(4.7),用苯(4.2)稀释配成浓度为500 ng/mL 的标准贮备溶液,置4℃冰箱中保存。用时取此贮备液,用苯(4.2)逐级稀释成适当浓度的标准工作液。

5 仪器

5.1 气相色谱仪:配 ^{63}Ni 电子捕获检测器。

5.2 匀质机。

5.3 离心机,4 000 r/min。

5.4 旋涡混合器。

5.5 分液漏斗:500 mL。

5.6 离心管:50 mL,具塞。

5.7 电加热套或电炉。

5.8 全玻璃水蒸气蒸馏装置:500 mL 蒸馏瓶和与之配套的冷凝管及磨口弯管接口(见附录 A)。

6 色谱条件

- 6.1 色谱柱:DB-1701 石英毛细管柱,30 m×0.32 mm×0.25 μm;或与之相当的色谱柱。
- 6.2 载气:高纯氮气;载气流量:0.8 mL/min。
- 6.3 进样口温度:240℃。
- 6.4 柱箱温度:初始柱温 50℃,维持 1 min,8℃/min 程序升温至 120℃,维持 2 min 或直到硝基苯已经流出,然后设定 35℃/min 程序升温至 250℃,维持 8 min。
- 6.5 检测器:⁶³Ni 电子捕获检测器;温度:300℃。
- 6.6 进样方式及进样量:无分流方式进样,1 μL。

7 测定步骤

7.1 样品预处理

鱼去鳞、去皮沿背脊取肌肉;虾去头、去壳、去附肢,取可食肌肉部分;蟹、中华鳖等取可食肌肉部分;样品切为不大于 0.5 cm×0.5 cm×0.5 cm 的小块后混匀,放置冰箱中-18℃冷冻贮存备用。

7.2 提取

将样品解冻,称取样品 10 g(精确到 0.01 g),置于 50 mL 离心管中,加入丙酮(4.1)25 mL,匀质 1 min,分散均匀,提取硝基苯,4 000 r/min 离心 5 min,收集上清液。再向离心管中加丙酮(4.1)20 mL,用原匀质机再匀浆 1 min,4 000 r/min 离心 5 min,合并丙酮提取液于 500 mL 蒸馏瓶中,水蒸气蒸馏出 250 mL;馏出液置于 500 mL 分液漏斗中,加入氯化钠(4.4)20 g,加入苯(4.2)10 mL,剧烈振摇萃取 3 min~5 min,静止 30 min 分层,弃去下层水相,加入 2%氯化钠溶液(4.6)20 mL,洗涤苯萃取液,静止分层,弃去下层水相,取苯层 2 mL~3 mL 置于预先装有少许无水硫酸钠(4.3)的 5 mL 具塞离心管中,脱水,备色谱分析用。

7.3 样品测定

根据样品液中硝基苯含量情况,选定峰高相近的标准工作溶液,分别注入硝基苯标准液(4.7)1 μL 及样品液于气相色谱仪中,按上述色谱条件进行色谱分析;响应值均应在仪器检测线性范围之内。根据标准样品的保留时间定性,外标法定量。

7.4 空白试验

除不加试样外,均按上述测定步骤进行。

8 结果计算

样品中硝基苯的含量按式(1)计算。

$$X=\frac{A\times C_s\times 10}{A_s\times m} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X——样品中硝基苯含量,单位为微克每千克(μg/kg);
- C_s——标准溶液中硝基苯含量,单位为纳克每毫升(ng/mL);
- A——试样液中硝基苯的峰面积或峰高;
- 10——样品苯提取物溶液体积,单位为毫升(mL);
- A_s——硝基苯标准溶液的峰面积或峰高;
- m——样品质量,单位为克(g)。

注:计算结果需扣除空白值。

9 方法回收率

标准添加浓度为 $3.0\ \mu\text{g}/\text{kg}$ ~ $500.0\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 时,回收率 75% ~ 110% 。

10 方法检出限

本方法检出限 $3.0\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

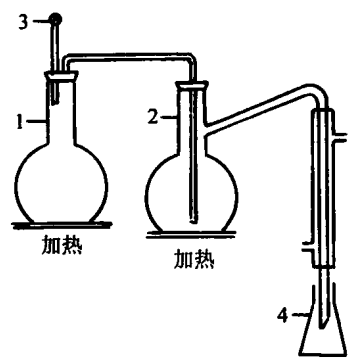
11 重现性

两次平行测定结果相对偏差 $\leq 15\%$ 。

12 方法的线性范围

本方法的线性范围: $1.0\ \text{ng}/\text{mL}$ ~ $500.0\ \text{ng}/\text{mL}$ 之间。

附 录 A
(资料性附录)



- 1. 水蒸气发生瓶
- 2. 样品蒸馏瓶
- 3. 阀门
- 4. 三角瓶

图 A. 1 水蒸气蒸馏装置参考示意图

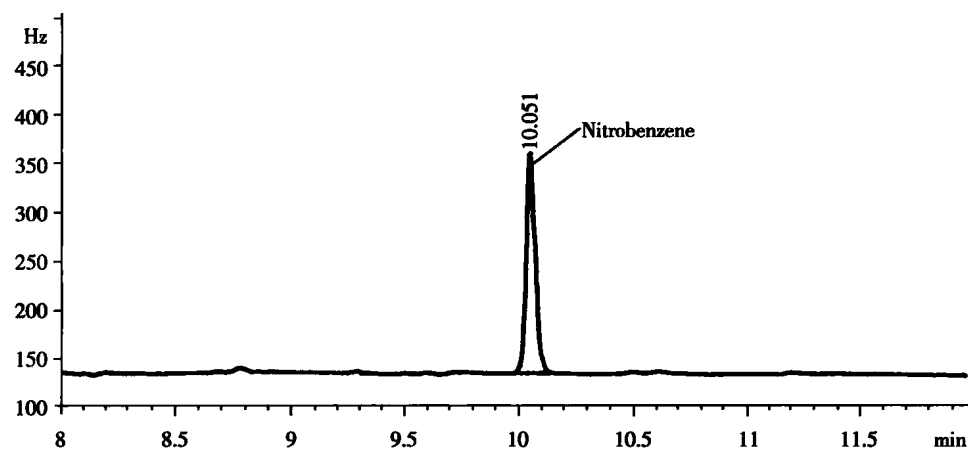


图 A. 2 硝基苯标准品色谱图



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3037—2006

冻罗非鱼片加工技术规范

Code of practice for quick frozen tilapia fillets

2006-12-06 发布

2007-02-01 实施

857

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部渔业局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：李来好、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、石红、周婉君、吴燕燕。

冻罗非鱼片加工技术规范

1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片加工企业的基本条件、原料与其他、加工技术和生产记录等要求。
本标准适用于冻罗非鱼片产品的加工生产。

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 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 瓦楞纸箱
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
NY 5053 无公害食品 普通淡水鱼
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
SC/T 9001 人造冰

3 术语和定义

下列标准术语和定义适用于本标准。

3.1

鱼片 fish fillet

指在鱼胴体从鱼尾部贴着背骨向鳃部平行剖切下的背腹肌鱼肉片。

3.2

暂养 relaying

指加工厂在罗非鱼加工前将罗非鱼投放到水池中进行短时间的存养。

3.3

臭氧水 ozone water

是指是用臭氧发生器制取的臭氧经用水气混合泵与低温水混合溶解所得水,因水中臭氧浓度衰减速率较快,所以应随制随用,水温宜控制在 5℃ 以下。

4 加工企业基本条件要求

人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

5 原料与其他要求

5.1 原料接收

5.1.1 进厂的原料应为清洁、无污染的活体罗非鱼,其品质应符合 NY 5053 规定。

5.1.2 对每一批次的原料必须经质检人员进行抽检,不符合品质规定的原料应拒收。

5.1.3 捕获后的罗非鱼应保活、并尽快送到加工厂进行暂养。

5.2 其他要求

5.2.1 暂养、加工生产和制冰用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 加工过程使用的冰的卫生要求应符合 SC/T 9001 的规定。

5.2.3 加工时所用食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

5.2.4 所用消毒剂的品种和用量应符合国家相关法规及标准的规定。

6 加工技术要求

6.1 暂养

6.1.1 暂养前应先对暂养池进行清洁消毒,然后放进所需的水量。

6.1.2 将来自不同产区(或养殖场)的鱼货应分池暂养,不应混养;在标志牌上注明该批原料的产地(或养殖场)、规格、数量。

6.1.3 暂养的鱼量按鱼水重量比例 1:3 以上投放,投鱼后应及时调节水位。

6.1.4 原料鱼在加工前应在暂养池中暂养 3 h 以上,在暂养过程必须不断充氧和用循环水泵喷淋曝气,并及时清除喷淋曝气时产生泡沫。

6.1.5 暂养池的水温应控制在 25℃ 以下,温度过高时应采取降温措施。

6.2 分选

将经过暂养的鱼捞起,分检出不宜加工的小规格鱼和已经死亡的鱼另行处理,将合格的鱼送到放血台。

6.3 放血

6.3.1 进行放血时,在操作台上用左手按紧鱼头,右手握尖刀在两边鱼鳃和鱼身之间的底腹部斜插切一刀至心脏位置,然后将鱼投入在有流动水的放血槽中,并不时搅动让鱼血尽量流净。

6.3.2 放血时间应控制在 20 min~40 min 内。

6.4 清洗消毒

6.4.1 放血后应用清水将鱼体冲洗干净。

6.4.2 用 50 mg/L~100 mg/L 次氯酸钠消毒水或用臭氧浓度高于 5 mg/L 的臭氧水进行消毒 5 min,水温应控制在 15℃ 以下。

6.4.3 消毒后再用清水冲洗干净再送剖片工序。

6.5 剖片

6.5.1 手工剖片时,双手应戴经消毒的手套,下刀准确,避免切豁、切碎。

6.5.2 剖切下的鱼片应及时放在底部盛有碎冰的容器中,用于加工时存放鱼片的容器,大小应满足在 15 min 之内就能被装满。

6.5.3 装满鱼片后在上面覆盖少量的碎冰,然后送到去皮工序。

6.6 去皮

6.6.1 用去皮机去皮时,用手拿住鱼片的尾部,将鱼片有皮的一面小心轻放在去皮机的刃口上,并注意鱼片的去皮方向。

6.6.2 用手工去皮操作时,应戴好手套,掌握好刀片刃口的锋利程度,刀片太快易割断鱼皮,刀片太钝则剥皮困难。

6.7 磨皮

6.7.1 将去皮鱼片的一面放在磨板上,并一边滴放少量的水,用手轻压鱼片在磨板上回旋磨光,磨去白色或黑色的鱼皮残痕。

6.7.2 将磨皮后的鱼片置于塑料网筐中,用低于 15℃ 流水将鱼片上血污冲洗干净。

6.7.3 冲洗干净的鱼片应及时放在盛有碎冰的容器中,上面覆盖少量的碎冰,然后送到整形工序。

6.8 整形

去除鱼皮、鱼鳍、内膜、血斑、残脏等影响外观的多余部分,整形时应注意产品的出成率。

6.9 去骨刺

用刀切去鱼片前端中线处带有骨刺的肉块。

6.10 挑刺修补

用手指轻摸鱼片切口处,挑出鱼片上残存的鱼刺,并对整形工序的遗漏部分进行修整。

6.11 灯检

在灯检台上进行逐片灯光检查,挑检出寄生虫,光照度应为 1 500 Lx 以上。

6.12 分级

按鱼片重量的大小进行规格分级,此工序须由熟练的工人操作,在分级过程中,同时去除掉不合格的鱼片。

6.13 浸液漂洗

本工序可根据客户的要求,用添加食品添加剂溶液进行浸液漂洗,浸液漂洗的温度宜控制在 5℃ 左右,超过 5℃ 时需加冰降温。漂洗时间不宜超过 10 min。

6.14 臭氧消毒杀菌

用臭氧浓度高于 5 mg/L 的臭氧水对鱼片进行消毒杀菌处理 5 min 以上,水温应控制在 5℃ 以下。

6.15 速冻

6.15.1 应采用 IQF 冻结,冻结时,鱼片须均匀、整齐摆放在冻结输送带上,不宜过密或重叠。

6.15.2 进冻前应先将冻结隧道的温度降至 -35℃ 以下,冻结过程冻结室内温度应低于 -35℃。

6.15.3 冻结时间宜控制在 50 min 以内,鱼片中心的冻结终温应低于 -18℃。

6.16 镀冰衣

6.16.1 将冻块放入冰水中或用冰水喷淋 3 s~5 s,使其表面包有适量而均匀透明的冰衣。

6.16.2 用于镀冰衣的水应经预冷或加冰冷却至 4℃ 以下。

6.17 称重

6.17.1 每一包装单位的重量根据销售对象而定,所称鱼片的总净重不应小于包装上注明的重量。

6.17.2 经镀冰衣的产品,其净含量不应包含冰衣的重量。

6.18 包装

6.18.1 内包装

6.18.2 定重后的鱼片应快速装入食品级的聚乙烯薄膜袋内并封口包装,必要时可进行抽真空包装。

6.18.3 使用前包装材料应预冷到 0℃ 以下。

6.18.4 销售包装上的标签应符合 GB 7718 的规定,包装内应有产品合格证。

6.18.5 内包装采用的聚乙烯塑料袋应符合 GB 9687 的规定。

6.18.6 装箱

6.18.6.1 每一箱的总重量宜控制在 20 kg 以下,箱中产品应排列整齐。

6.18.6.2 不同规格等级的产品不应混装在同一箱中。

6.18.6.3 纸箱底部用粘合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。