

ICS 03.240
CCS M 83
备案号:95540—2024

YZ

中华人民共和国邮政行业标准

YZ/T 0194—2024

生鲜品快递包装基本要求

Basic requirements for fresh products express packaging

2024-08-08 发布

2024-12-01 实施

国家邮政局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	2
5 总体要求	2
6 包装物的选用要求	2
7 包装作业要求	3
8 包装重复使用与回收利用要求	3
附录 A(资料性) 生鲜品快递包装示例	4
附录 B(资料性) 防低温冷害生鲜品快递包装示例	6
参考文献	7

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。

本文件由国家邮政局提出。

本文件由全国邮政业标准化技术委员会(SAC/TC 462)归口。

本文件起草单位：深圳顺丰泰森控股(集团)有限公司、北京京邦达贸易有限公司、北京德鑫泉物联网科技股份有限公司。

本文件主要起草人：姚刚、张思铭、路鹏、阎瑞香、梁欣、马锦锦、郭润、张晓冬、王占松。

生鲜品快递包装基本要求

1 范围

本文件规定了生鲜品快递包装的总体要求、包装物的选用要求、包装作业要求、重复使用与回收利用要求。

本文件适用于提供生鲜品快递服务的主体。

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 9685—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB/T 16606.2—2018 快递封装用品 第2部分:包装箱

GB/T 16606.3—2018 快递封装用品 第3部分:包装袋

GB/T 16716.3—2018 包装与环境 第3部分:重复使用

GB/T 33129—2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

GB 43352 快递包装重金属与特定物质限量

QB/T 4903—2016 暖贴

YZ/T 0160.2—2017 邮政业封装用胶带 第2部分:生物降解胶带

YZ/T 0166—2018 邮件快件包装填充物技术要求

YZ/T 0171—2019 邮件快件包装基本要求

YZ/T 0174—2020 冷链寄递保温箱技术要求

YZ/T 0175—2020 鲜活水产品快递服务要求

YZ/T 0178—2021 邮件快件限制过度包装要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生鲜品 fresh products

未经烹调、制作等深加工过程,只做必要保鲜和简单整理的初级产品。

注:生鲜品包括新鲜的果蔬、肉品、水产(含鲜活)、禽蛋等及其未添加其他配料的冷藏、冷冻产品。

3.2

冷媒 coolants

一种能从周围物体(快件)中吸取热量而相变,从而使物体(快件)处于规定温度范围的蓄冷材料。

[来源:YZ/T 0174—2020,3.3,有修改]

3.3

生鲜品快递包装 express packaging for fresh products

在生鲜品寄递过程中,为保护生鲜品安全、方便其储存运输,采用适合的封装用品、填充物和辅助物

等,按照一定的技术方法进行的操作活动。

4 分类

按照生鲜品的适宜寄递温度范围,生鲜品快递分为以下三类:

- a) 普通生鲜品快递:生鲜品对温度敏感性较低,无须使用温控材料。
- b) 冷藏生鲜品快递:生鲜品的寄递适宜温度范围在 0 ℃ ~ 10 ℃。
- c) 冷冻生鲜品快递:生鲜品的寄递适宜温度范围在 -18 ℃ 以下。

5 总体要求

5.1 通用要求

快递服务主体不应收寄国家禁止寄递的生鲜品。

5.2 性能要求

5.2.1 生鲜品快递包装物应能保护生鲜品的寄递安全,具有相应的物理性能(强度、硬度、塑性等)、耐温性(保温、耐低温)、阻隔性(阻气、阻光、阻油)、化学稳定性(耐酸、耐碱、耐腐蚀)等。其中,包装物的基本性能指标应符合 GB/T 16606.2—2018、GB/T 16606.3—2018 中第 5 章的规定。

5.2.2 生鲜品快递包装物应能确保服务时限内生鲜品温度保持在适宜范围。

5.2.3 部分生鲜品的包装物还应符合下列条件:

- 果蔬类包装物应具有良好的保鲜性能,满足新鲜果蔬呼吸作用基本生理需要;
- 水产类包装物应具有防水性;
- 禽蛋类包装物应具有良好的防潮性、缓冲性。

5.3 绿色环保要求

5.3.1 生鲜品快递包装应遵循标准化、循环化、减量化、无害化的原则。

5.3.2 生鲜品快递包装物的重金属和特定物质限量应符合 GB 43352 的规定。

5.3.3 直接接触生鲜品的包装物应符合 GB 9685—2016 中第 3 章和第 4 章的规定。

5.3.4 生鲜品快递的包装箱适配、包装层数及封箱胶带使用量应符合相关强制性标准的要求。

6 包装物的选用要求

6.1 封装用品

6.1.1 对于普通生鲜品快递,应选用包装箱、包装袋进行寄递。包装箱的要求应符合 GB/T 16606.2—2018 中第 5 章的规定,包装袋的要求应符合 GB/T 16606.3—2018 中第 5 章的规定。

6.1.2 对于冷藏、冷冻及在低温下易遭受冷害的生鲜品快递,应选用保温箱、保温袋进行寄递。保温箱的物理性能和保温性能应符合 YZ/T 0174—2020 中 5.3 和 5.4 的规定,宜使用集成温度传感功能的 RFID(射频识别)标签、高抗水性热敏标签、无线测温仪等无线测温设备进行温度监测。

6.2 包装填充物

包装填充物的选用应符合 YZ/T 0166—2018 中第 5 章的规定。

6.3 包装辅助物

6.3.1 胶带

封装用胶带的选用宜符合 YZ/T 0160.2—2017 中第 5 章的规定。

6.3.2 冷媒

根据冷藏生鲜品快递和冷冻生鲜品快递对环境温度的要求,以及包装内空间大小,选用适宜形式的冷媒,确保服务时限内生鲜品温度保持在适宜范围。冷媒的选用应符合 YZ/T 0174—2020 中 5.4.3 的规定,且航空运输中冷媒的选用应符合航空公司的相关规定。

6.3.3 暖贴

根据在低温下易遭受冷害的生鲜品快递对环境温度的要求,以及包装内空间大小,选用适宜形式的暖贴,确保服务时限内生鲜品温度保持在适宜范围。暖贴的选用应符合 QB/T 4903—2016 中第 5 章的规定。

6.3.4 活性包装

根据部分生鲜品对快递包装环境内气体条件的要求,选用适宜的活性包装,调节乙稀、氧气或二氧化碳等气体浓度,确保生鲜品在快递过程中始终维持在适宜的包装环境中。

7 包装作业要求

7.1 包装作业应符合 YZ/T 0171—2019 中第 7 章的规定。具体操作参见附录 A。

7.2 部分生鲜品的包装还应符合下列要求:

- a) 果蔬类包装操作应符合 GB/T 33129—2016 中 3.5 的规定。
- b) 鲜活水产类封装应符合 YZ/T 0175—2020 中 6.2.3 的规定。
- c) 易遭受低温冷害生鲜品的包装操作,参见附录 B。

7.3 对在低温下工作的包装操作人员,应采取相应防护措施。

8 包装重复使用与回收利用要求

8.1 包装的重复使用应符合 GB/T 16716.3—2018 中第 5 章的规定。

8.2 对于无法重复、循环、回收利用的包装物,应按相关规定妥善处理;适合交由废弃物专业处理机构处置的,应交由专业处理机构。

附录 A
(资料性)
生鲜品快递包装示例

生鲜品快递包装示例见表 A.1。

表 A.1 生鲜品快递包装示例

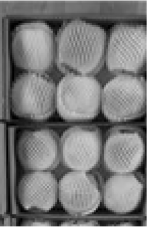

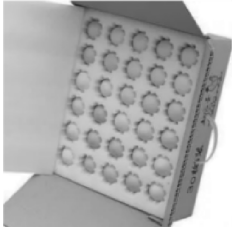




快递分类	适用生鲜品举例	封装用品	填充物和包装辅助物	包装操作	示例图
普通生鲜品快递 (无须使用温控材料)	新鲜水果	包装箱、包装袋	填充物:网套、瓦楞纸插板等;吸塑托、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:活性包装	以桃为例:将桃用双层网套交叉包裹,单层摆放入纸箱中,果实空隙处放上活性包装,封箱	
	新鲜蔬菜	包装箱、包装袋	填充物:网套、瓦楞纸插板等;吸塑托、纸托等缓冲类托盘	以韭菜为例:吸水纸将选好的韭菜卷起包裹,将包裹好的菜卷整齐摆放在纸箱中,封箱	
	禽蛋	包装箱	填充物:蛋托(如纸托、可拉伸泡沫托)	以禽蛋为例:禽蛋放在蛋托上,层层叠放于纸箱内封装	

表 A.1 生鲜品快递包装示例(续)

快递分类	适用生鲜品举例	封装用品	填充物和包装辅助物	包装操作	示例图
冷藏生鲜品快速 (0℃~10℃)	新鲜水果 核果类(樱桃/车厘子)、浆果类(葡萄、草莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、鲜枸杞)、荔枝类(荔枝、龙眼、红毛丹)、落叶浆果类(无花果、桑葚)、核果类(杨梅、李子)、鲜枣	保温箱、保温袋	填充物:充气袋、吸塑盒、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:冷媒	以蓝莓为例:将蓝莓装入吸塑盒,再放置于保温箱中,冷媒置于箱内空隙处封装	
	新鲜蔬菜 叶菜类(油菜、生菜、结球甘蓝、芹菜、茼蒿、芥蓝、菊苣、菠菜等)、菌藻类[松茸、双孢蘑菇、香菇、平菇、金针菇、草菇、白灵菇、地衣(水浸)、海带(浸)等]	保温箱、保温袋	填充物:网套、吸塑托、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:冷媒	以花椰菜为例:将花椰菜层摆放入内衬塑料袋的保温箱内,冷媒置于花球上方,封装	
	鲜禽畜肉 鸡、鸭、鹅、鹌鹑、牛、羊、猪、兔等胴体及其分割产品、副产品(头、蹄、尾及内脏等)	保温箱、保温袋	填充物:吸塑托、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:冷媒	以鲜切猪肉为例:将鲜切肉装入保温袋,再放入保温箱内,冷媒置于箱内空隙处封装	
	鲜活水产品 鲜或活的鱼类(草鱼、鲢鱼、带鱼、鲮鱼、鲈鱼等)、蟹类(中华绒螯蟹、梭子蟹、青蟹等)、虾类(罗氏沼虾、白虾、龙虾等)、两栖类(甲鱼、牛蛙等)、贝类(中华圆田螺、鲍鱼、毛蚶、贻贝、红螺、牡蛎等)等	保温箱、保温袋	填充物:吸塑托、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:冷媒	以鲜蟹为例:将蟹装入包装袋,再放入保温箱内,冷媒置于箱内空隙处封装	
	冷冻生鲜品快速 (-18℃以下)	速冻水果(速冻草莓、速冻芒果、速冻菠萝等)、速冻蔬菜(速冻马头兰、速冻菠菜、速冻菜豆等)、速冻禽畜肉(速冻牛排、速冻猪肋排、速冻鸭胸、速冻羊杂、速冻鸡胗等)、速冻水产品(速冻鱼块、速冻鱼片、速冻虾仁等)	保温箱、保温袋	填充物:吸塑托、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:冷媒	用保温袋盛放冷冻生鲜品,冷媒置于保温箱内空隙处封装

附录 B

(资料性)

防低温冷害生鲜品快递包装示例

低温环境中易低温冷害生鲜品的快递包装操作示例见表 B.1。

表 B.1 防低温冷害生鲜品快递包装示例

生鲜品类别	易低温冷害生鲜品举例	封装用品	填充物和包装辅助物	包装操作
新鲜果蔬	香蕉、黄瓜、茄子、菜豆、甘薯等	保温箱、保温袋	填充物:网套、吸塑托、纸托等缓冲类托盘; 包装辅助物:暖贴、未冻结的冷媒等	以禽蛋为例:将禽蛋放在蛋托上,层层叠放于保温袋内,再放进保温箱,包装辅助物置于箱内空隙处,封装
鲜禽蛋	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	保温箱、保温袋	填充物:蛋托、塑料类填充物; 包装辅助物:暖贴、未冻结的冷媒等	

参 考 文 献

- [1] GB/T 4122.1—2008 包装术语 第1部分:基础
 - [2] GB/T 28577—2021 冷链物流分类与基本要求
-

