

# 团 体 标 准

T/LZLSF 0024—2023

## 柳州螺蛳粉实体店用原材料包装技术规范

Technical Specification for packaging raw materials of physical store  
of Liuzhou luosifen

2023 - 12 - 08 发布

2023 - 12 - 31 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布



## 前 言

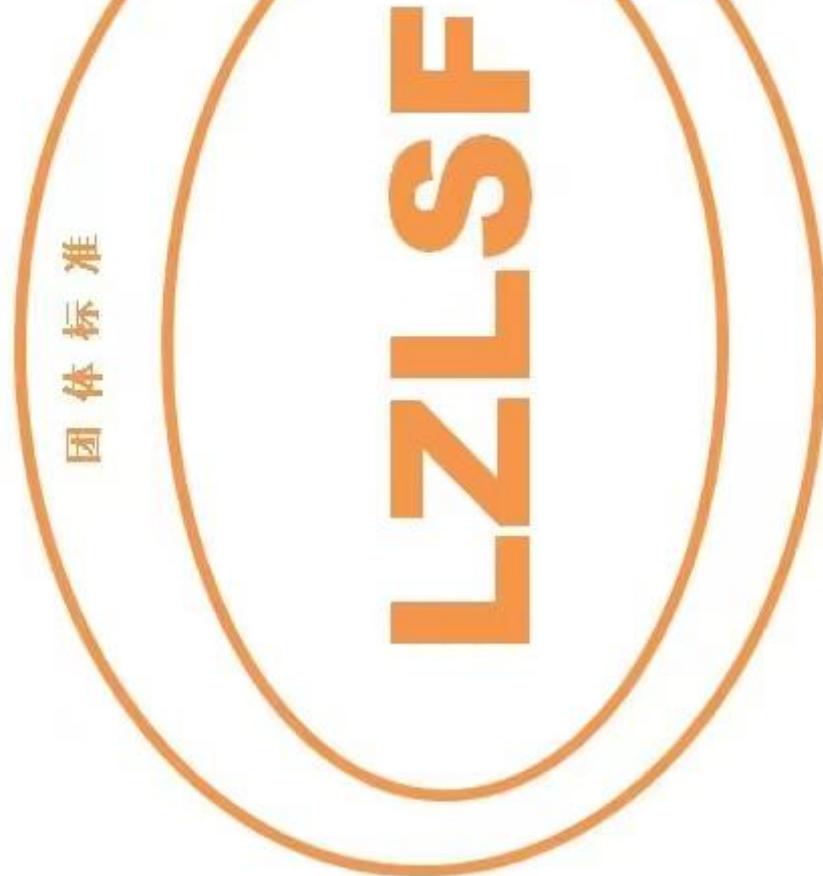
本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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。

本文件由柳州市螺蛳粉协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西微念实业有限公司、广西兴柳食品有限公司、拉扎斯网络科技（上海）有限公司、广西科技大学、柳州市螺蛳粉协会、阿里巴巴（中国）有限公司、柳州市质量检验检测研究中心、柳州市柳江区农业农村综合发展服务中心、广西柳螺香食品科技有限公司、广西生态工程职业技术学院。

本文件主要起草人：程昊、朱旭文、黄春红、林华、李艳松、郭双、唐婷范、黄嘉鹏、干莉娜、杨叶护、冯大波、朱永闯、魏帅、唐柏文、方强、郭雪梅、张定宇、韦萱、魏冕、王立春、贾银柱。





# 柳州螺蛳粉实体店用原材料包装技术规范

## 1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉实体店原材料相关的术语和定义，规定了包装技术、包装场所、贮运和标识要求。

本文件适用于柳州螺蛳粉实体店用原材料的包装。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9685 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 25915.3 洁净室及相关受控环境 第3部分：检测方法
- GB/T 25915.4 洁净室及相关受控环境 第4部分：设计、建造、启动
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB/T 33320 食品包装材料和容器用胶粘剂
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- DBS 45/034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- DB 45/T 2468 预包装柳州螺蛳粉生产操作规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 柳州螺蛳粉 Liuzhou Luosifen

以米粉（干制米粉或冲泡型米粉）为主要原料，利用烫、煮、拌、炒等烹饪方法，加入特制的螺蛳汤和酸笋、酸豆角、柳州螺蛳粉用辣椒油、油炸腐竹、油炸花生等多种配料组合而成的柳州地方传统风味小吃。

[来源：DBS 45/034—2021，3.1，有修改]

3.2

原材料 raw materials

包括柳州螺蛳粉用的米粉、螺蛳粉汤（浓缩汤、膏、粉）、酸笋、酸豆角、柳州螺蛳粉用辣椒油、油炸腐竹、油炸花生等多种配料等在实体店使用的原材料。

3.3

内包装车间 Packing workshop of inner packing

接触内料的生产工序属于内包装，即充填灌装车间属于内包装车间。

3.4

外包装间 Packing workshop of outer packing

已经充填好产品并且封口之后的工序属于外包装，即贴标、装箱车间属于外包装间。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

BOPP，双向拉伸聚丙烯。

CPP，未拉伸聚丙烯。

PA，聚酰胺。

PE，聚乙烯。

PET，聚对苯二甲酸乙二醇酯。

VMPET，聚酯镀铝膜。

5 包装工艺流程



图1包装工艺流程

6 包装技术关键工艺要点

6.1 包装材料的选择

6.1.1 与食品直接接触的内包装材料

6.1.1.1 包装材料选择应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 9685、GB/T 28118 和 GB/T 30768 的要求，包装材料胶粘剂应符合 GB/T 33320 的要求。

6.1.1.2 包装材料应该根据需求具有防潮、防霉、遮光、耐酸碱、耐高温（121℃以上）等相关的功能。

6.1.1.3 米粉包宜采用 PET+PE 或其他具有防水和水蒸气、防霉等食品级材料。

6.1.1.4 液体状、膏状、油状、粉状配料等宜采用 PA+PE 或其他具有防水性、阻油性和阻氧性等食品级

材料，小包装可以采用袋装，大包装建议采用桶装或者瓶装。

6.1.1.5 酸笋、酸豆角、木耳等配菜包宜采用 PET+PE 或其他具有防渗透、防霉和阻止微生物污染等食品级材料。

6.1.1.6 腐竹、花生配料包宜采用 BOPP+PET 或 PET+CPP 或其他具有密封性能较好、防止氧气的食品级材料。

## 6.1.2 与食品不直接接触的外包装材料

6.1.2.1 宜优先考虑可降解或回收利用等对环境友好的包装材料。

6.1.2.2 运输包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

## 6.2 消毒

产品的内包装材料使用前应进行紫外或臭氧或其他消毒杀菌处理，将经过干燥、清洁的内包装材料整齐有序摆放，内包装材料之间应有间隙，并且离地、离墙10cm以上堆放，紫外杀菌按照紫外线灯波长200nm~275nm、功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，悬挂高度以距离地面2m以内为宜，作用时间 $\geq 60\text{min}$ 。臭氧杀菌采用气体消毒法(臭氧发生器)进行消毒处理，包装材料的臭氧处理浓度 $\geq 60\text{mg}/\text{m}^3$ ，相对湿度 $\geq 70\%$ ，处理时间 $\geq 60\text{min}$ ，同时做好消毒记录。

## 6.3 充填或灌装

6.3.1 按照要求定量充填或灌装米粉包和相应的配料包，要求计量精度控制在合理范围内。

6.3.2 根据生产工艺的要求和产品特点，选择合适的包装材料，应采用人工/半自动设备/自动设备进行包装。

## 6.4 密封

按照相应的工艺要求进行充气或排气后密封，袋装密封线距顶端适宜距离，封口无歪斜和褶皱，无开口、缺口、锯齿和切口不齐现象。桶装宜采用塞式或者旋盖式密封。

## 6.5 杀菌

按照配料要求，选择合适的杀菌方式。米粉包宜采用臭氧或紫外线进行杀菌；螺蛳粉汤料、肉制品、蛋制品、动物性水产制品配料包杀菌方式宜采用高温杀菌，温度 $\geq 121\text{ }^\circ\text{C}$ ，灭菌时间15 min~30 min；酸笋、酸豆角配料杀菌方式宜采用巴氏杀菌，温度为 $85\text{ }^\circ\text{C}\sim 95\text{ }^\circ\text{C}$ ，灭菌时间15 min~30 min。

## 6.6 组合包装

根据需要对杀菌（或不杀菌）后的原材料进行组合（或不组合）装入相关外包装内。

## 6.7 贴标/打码

6.7.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

6.7.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的要求。外包装生产日期格式按照GB 7718执行。

## 6.8 装箱

采用人工或半自动设备或全自动设备进行装箱，外包装间应保持通风干燥，每箱产品应经质检员检验合格方可入库。

## 7 净含量

净含量应符合《定量包装商品监督管理办法》的规定。

## 8 包装场所要求

包装场地应整洁、干净、无异味，生产区与包装区应按照生产规模的面积和空间进行合理设计，根据GB/T 25915.3、GB/T 25915.4相关规定进行检测与设计，并符合GB 14881、DB 45/T 2468的规定。

## 9 贮存与运输

9.1 包装材料或产品包装件应妥善存放于清洁、阴凉、干燥、通风、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的仓库中，不应将有异味的物品、污染物品和潮湿物品同库贮存。

9.2 产品不应直接接触墙面或地面，应离地面10 cm以上，离墙壁10 cm以上。堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。产品入库后，应及时检查包装是否完好，对破损及受潮的包装应立即更换。

9.3 包装材料、产品运输时，应保持运输工具干燥、清洁、无异味、无污染物，并注意防雨防潮，不应与污染性的物质共同运输。

9.4 产品装卸时应轻拿轻放，不应损坏。



### 参考文献

国家市场监督管理总局[2023]第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量技术监督检验检疫总局[2007]第102号令、[2009]第123号令 《食品标识管理规定》