ICS 67.250
CCS X 08

T/CS

团 体 标 准

T/CS 175—2025

大名小磨香油用包装技术规范

Technical specification for packaging of daming xiaomo fragrant oil

2025－12－01 发布 2025－12－01 实施

中国商品学会 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　基本要求 1
5　包装材料要求 2
6　包装容器要求 2
7　包装工艺流程 2
8　检验方法 3
9　检验规则 3
10　标签和标识 3
11　贮存与运输 4

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。

本文件由大名县芝麻香油产业协会提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：大名县芝麻香油产业协会、大名县市场监督管理局、河南省农业科学院芝麻研究中心、河北省农林科学院粮油作物研究所、河南工业大学、大名县晟农农业投资发展有限公司、大名县京府黑芝麻小磨香油有限公司。

本文件主要起草人：张海洋、徐桂真、崔彦芹、赵铂锤、申雷跃、刘华敏、段洪舟、杨怀林、李忠民、杨虎、崔玮玮。

大名小磨香油用包装技术规范

1 范围

本文件规定了大名小磨香油用包装的基本要求、包装材料要求、包装容器要求、包装工艺流程、检验方法、检验规则、标签和标识、贮存与运输。

本文件适用于大名小磨香油的包装。

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB/T 4857.5 包装 运输包装件 跌落试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9174 一般货物运输包装通用技术条件

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 17344 包装 包装容器 气密试验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31603 食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范

GB/T 39947 食品包装选择及设计

《定量包装商品监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大名小磨香油 daming xiaomo fragrant oil

在原国家质量监督检验检疫总局批准地理标志产品保护的范围内，使用芝麻为主要原料，经过焙炒和传统工艺制成的石磨磨浆，采用“水代法”生产的芝麻香油。

4 基本要求

4.1 小磨香油的包装作业应在其生产加工场地进行。

4.2 包装设计应符合安全性、环保性、节约性、美观性、便利性原则，按 GB/T 39947 的规定进行。

4.3 包装容器和包装材料应清洁卫生，并符合 GB 4806.1 的规定。
4.4 包装容器应便于消费者开启、使用、搬运、存储，应能保护小磨香油的质量安全。
4.5 包装容器和包装材料的生产过程应符合 GB 31603 的规定，使用的添加剂和助剂应符合 GB 9685 的规定。

5 包装材料要求

5.1 材料选择

5.1.1 直接接触香油的包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.13 等相关规定，确保无毒、无味、无迁移性有害物质。
5.1.2 宜优先选用玻璃瓶、PET 塑料瓶、镀铝复合膜等阻隔性强的材料，有效隔绝氧气、光线和水分，延缓香油氧化酸败。

5.2 材料性能

材料性能应符合以下要求：

a) 密封性：包装容器具备良好的密封结构，确保在正常储存和运输条件下无渗漏。出厂前进行真空测试、压力测试等密封性测试；
b) 机械强度：包装材料能承受正常搬运、堆叠和运输过程中的压力，避免破损。塑料瓶、罐的抗冲击强度、抗压强度符合相关国家和行业标准；
c) 耐油性：直接接触香油的材料具备抗油脂渗透能力，防止材料溶胀、变形或析出有害物质。

5.3 特殊要求

5.3.1 采用玻璃瓶包装时，应确保瓶身厚度均匀，无气泡、裂纹，瓶口平整以保证密封效果。
5.3.2 采用塑料包装时，应通过迁移试验，确保邻苯二甲酸酯、重金属等指标符合安全限值。
5.3.3 使用复合材料时，各层材料应黏合牢固，无分层现象。

6 包装容器要求

6.1 包装容器应按相应产品标准制作并具有产品合格证，应符合 GB/T 9174 的有关规定。
6.2 包装容器的规格设计应兼顾食用油消费周期对其品质的影响和包装材料的节省，根据市场和消费者需求选择合适的包装规格。
6.3 容器应无破损、变形、渗漏等问题，保证在储存、运输和销售过程中香油的完整性和密封性。
6.4 包装容器内外表面应清洁、光滑，无油污、灰尘、杂质、气泡、裂纹等缺陷。
6.5 包装容器的设计应考虑消费者使用方便，瓶口大小适中；对于大包装容器，可设置合适的提手或把手。

7 包装工艺流程

7.1 容器清洗

使用流动清水冲洗容器内部与外部，去除容器表面附着的灰尘、杂质，冲洗时间应不少于 30 s。

7.2 灌装

7.2.1 可采用重力灌装、压力灌装、真空灌装等不同方式进行。

7.2.2 灌装设备应使用食品级材质，并定期清洁消毒，防止交叉污染。灌装过程中控制温度，宜不大于 25 ℃，避免高温加速香油氧化。

7.2.3 在灌装过程中，应控制灌装速度和灌装量。灌装量误差范围应符合《定量包装商品监督管理办法》的规定，一般不超过标示净含量的 5%。

7.3 密封

7.3.1 根据包装容器材质和类型，挑选合适密封材料与方式，应确保瓶盖或密封装置安装牢固、密封严实，无泄漏现象。

7.3.2 玻璃瓶采用旋盖或压盖封口时，应确保瓶盖与瓶口紧密贴合，无松动；塑料瓶热封时应控制温度、压力和时间，保证封口平整、无褶皱。

7.3.3 若采用充氮包装，应在灌装后立即充入纯度不小于 99.9% 的高纯氮气，置换瓶内空气，抑制氧化。

7.4 贴标

7.4.1 标签、说明书应使用无毒、防水的黏合剂牢固粘贴，内容应清晰完整，无脱落、模糊现象。标签位置应统一、端正，便于消费者识别。

7.4.2 货签、追溯标签与吊牌应栓、挂或粘贴于包装容器的封口处，确保标签平整、无褶皱、无气泡，信息准确无误、清晰可辨。

7.5 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。

8 检验方法

8.1 质量检验

各类包装容器质量按相关产品标准规定进行检验。

8.2 气密性检验

按 GB/T 17344 的规定进行。

8.3 包装强度检验

按 GB/T 4857.5 规定进行。

9 检验规则

9.1 抽样

不同容器应按相应标准规定的抽样方法进行。

9.2 判定规则

不同容器的质量要求应按相应标准规定进行判定，不合格容器不应用于小磨香油的销售包装。

10 标签和标识

10.1 小磨香油的销售包装的标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定，标签至少标注以下内容：

a) 基本信息：产品名称（明确标注“小磨香油”）、原料产地（明确标注“中国”“进口国”）、采购地、配料表（仅含芝麻）、净含量、生产日期、保质期；

b) 生产者信息：名称、地址、联系方式、食品生产许可证编号（SC 编号）；

c) 营养成分表：标注能量、脂肪、饱和脂肪（酸）等核心营养素含量；

d) 其他：储存条件（如“阴凉干燥处避光保存”）、食用方法、质量等级（如有）。

10.2 不应标注虚假、夸大或误导性内容，不应冒用地理标志或他人商标。

10.3 若使用“古法”“传统工艺”等宣传语，应在包装或说明书中明确说明工艺细节。

10.4 若为有机认证产品，应标注有机认证标志及编号；若为地理标志产品，应标注地理标志专用标志。

10.5 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 贮存与运输

11.1 储存

11.1.1 包装成品应储存在清洁、干燥、阴凉的库房中，温度不大于 25 ℃，相对湿度不大于 60%，避免阳光直射和高温环境。

11.1.2 包装箱应离地离墙存放，距离不小于 10 cm，按批次整齐码放，堆叠高度不超过包装材料承重上限，防止挤压变形。

11.2 运输

11.2.1 运输工具应清洁、干燥、无异味，避免与有毒有害物品混运。夏季运输应使用冷藏车或采取隔热措施，防止温度过高导致香油变质。

11.2.2 搬运过程中应轻拿轻放，防止包装破损；长途运输时应用缠绕膜或捆扎带固定货物，避免晃动碰撞。