

ICS 85.010
Y 30



中华人民共和国国家标准

GB/T 28119—2011

食品包装用纸、纸板及纸制品 术语

Paper, paper board and paper products for food packaging—Terms

2011-12-30 发布

2012-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品直接接触材料及制品标准化技术委员会(SAC/TC 397)归口。

本标准起草单位：中华人民共和国上海出入境检验检疫局、中国制浆造纸研究院、国家纸张质量监督检验中心。

本标准主要起草人：蒋伟、朱洪坤、缪文彬、张晓蓉、郑华、李蔚。

食品包装用纸、纸板及纸制品 术语

1 范围

本标准规定了食品包装用纸、纸板及纸制品的相关术语。
本标准适用于所有食品包装用纸、纸板及纸制品。

2 基础术语

2.1

食品包装用纸 paper for food packaging

用于包装食品的纸材料,如食品包装用玻璃纸、食品包装用羊皮纸等。

2.2

食品包装用纸板 paperboard for food packaging

用于包装食品的纸板,如液体食品包装用纸板等。

2.3

食品包装用纸制品 paper products for food packaging

用于包装食品或者食品添加剂的纸制品,如纸袋、纸盒、纸杯、纸餐具等。

3 食品包装用纸、纸板术语

3.1

食品包装用玻璃纸 cellophane for food packaging

以精制纸浆为原料经烧碱、二硫化碳处理,形成胶黏状物质,再经脱气、陈化,从狭缝中喷出,经凝固浴凝固、水洗、漂白、干燥而制造成型的用于包装食品的一种透明薄膜。

3.2

半透明纸 paper of glassine

以化学浆为主要原料经高度超级压光而制造成型的正反面均非常平滑并有光泽,具有高度防油性和耐脂性的天然半透明的包装纸。

3.3

食品包装用羊皮纸 parchment for food packaging

以纯植物纤维制成的原纸,经浓硫酸处理后制造成型的半透明食品包装纸。

3.4

鸡皮纸 cartridge paper

以漂白硫酸盐木浆为主要原料,在纸浆中加入少量食品级滑石粉制造成型的,一种颜色均匀、表面光滑的

3.6

热封型茶叶滤纸 tea bag paper of heat seal type

以植物纤维和热熔纤维等纤维原料制造成型的用于生产袋泡茶的具有自身热封性的纸张。

3.7

糕点包装纸 cake wrapping paper

包装糕点用的食品包装纸。

3.8

糖果包装纸 candy packaging paper

包装糖果的纸。有折叠糖果纸(对糖果进行折叠包装的糖果纸)、扭结糖果纸(对糖果进行扭结包装的糖果纸)和口香糖纸(包装口香糖的糖果纸)等。

3.9

食品托盘纸 tray paper for food

用于加工食品纸托盘用纸。

3.10

烤盘纸(烤箱纸) oven paper

能在烤箱中使用的耐高温耐油的食物级纸张。

3.11

防油纸 greaseproof paper

具有高抗油脂浸透能力的纸,纸料制备过程中经强烈的机械处理制成。

3.12

育果袋纸 fruit cultivating bag paper

制作水果生长套袋用的纸,具有抗水性和良好的透气性。

3.13

固体食品包装纸板 paperboard for solid food packaging

用于包装固体食品的纸板。

3.14

液体包装用纸板 liquid packaging base card board

制作液体包装用的纸板,以纸板与聚合物和(或)铝箔等经挤压复合制成液体包装材料。

3.15

十折过滤纸板 coarse filtration board

3.19

冷冻食品内包装原纸或纸板 base paper or paper board for the protection of frozen and deep-frozen food

在常温和低温下具有高机械强度,适用于进一步加工成具有必要特性(如防油性、水蒸气不能穿透的密封性)可作为内包装材料的纸或纸板。

3.20

冷冻食品外包装原纸或纸板 base paper or paper board for the packaging of frozen and deep-frozen food

在低温和高湿度下具有高的机械强度,适用于加工成贮藏已经包装好的冷冻或深度冷冻食品的包装材料的纸或纸板。

4 食品包装用纸制品术语

4.1

纸袋 paper bag

以纸质或纸的复合材料经粘合或缝合方式加工成型的直接接触食品的袋型食品包装容器。

注:根据材料不同分为纸质袋、淋膜纸袋和涂蜡纸袋。

4.2

纸质袋 paper based bag

以纸质材料加工成型的食品包装纸袋。

4.3

淋膜纸袋 coated paper bag

以淋膜纸为主要材料加工成型的食品包装纸袋。

4.4

涂蜡纸袋 waxed paper bag

以非涂塑纸为主要材料,经上蜡加工成型的食品包装纸袋。

4.5

纸罐 paper can

以纸板为主要材料加工成型的圆筒形或其他形状的容器并配有纸质或其他材料制成的底和盖的食品包装容器。分为纸板类罐、圆柱形复合罐和其他复合罐。

4.6

纸杯 paper cup

纸杯原纸经模压咬合而加工成型的杯型纸制容器。

4.7

淋膜纸杯 coated paper cup

以单面或双面涂塑纸板为主要材料,以热封或超声波封边而加工成型的纸杯。

4.8

涂蜡纸杯 waxed paper cup

以非涂塑纸板为主要材料,经水乳性速干胶粘剂封边和上蜡后加工成型的纸杯。

4.9

纸餐具 paper-made dishware

以纸板、淋膜纸板、纸浆为主要材料制作的,仅供一次餐饮使用的盒、碗、杯等餐具,有纸板餐具、淋

4.10

纸板餐具 paperboard dishware

以纸板为主要材料制作的纸餐具。

4.11

淋膜纸餐具 coated paper dishware

以单面或双面涂塑纸板为主要材料制作的纸餐具。

4.12

纸浆模塑餐具 pulp molding dishware

植物原料经过制浆后根据不同用途,在不同形状的网状模具里脱水烘干定型后生产的纸餐具。

4.13

纸盒 carton

由纸板裁切、经过模切、压痕后折叠成形,粘接成型的盒状食品包装容器。

4.14

纸板纸盒 cardboard carton

以纸板为主要材料加工成型的食品包装纸盒。

4.15

淋膜纸盒 coated paper carton

以淋膜纸板为主要材料加工成型的食品包装纸盒。

4.16

面粉纸袋 paper sacks for flour

使用纸袋纸或伸性纸袋纸制造的用于装载面粉的纸袋,纸袋可内衬聚乙烯薄膜袋。

4.17

纸盘 paper plate

以纸质或纸的复合材料制造成型的直接接触食品的盘状纸制品。

4.18

纸桶 paper drum

以纸质或纸的复合材料制造成型的容量较大的桶形状纸制品。

4.19

纸碗 paper bowl

以纸质或纸的复合材料制造成型的直接接触食品碗状纸制品。

4.20

纸碟 paper dish

以纸质或纸的复合材料制造成型的直接接触食品碟状纸制品。

5 检验术语

5.1

滤水时间 filtering water time

5.2

透油度 oil permeance

在一定时间、温度和压力下,标准变压器油从单位平方米面积试样渗透出的质量。

5.3

蒸发残渣 evaporation residue

食品包装用纸、纸板及纸制品在使用过程中接触水、醋、酒、油等液体时,可能析出固体化学物质的量。

5.4

高锰酸钾消耗量 consumption of potassium permanganate

食品包装用纸、纸板及纸制品在加热到规定温度中并能被高锰酸钾氧化的物质的量。

5.5

重金属迁移量 heavy metal migration limit

食品包装用纸、纸板及纸制品在一定使用条件下可能会迁移到食物中的重金属的量,重金属一般指铅、铬、镉、汞等元素。

5.6

荧光性物质 fluorescent substances

一种可吸收紫外线反射荧光提高纸和纸板亮度的化学品。

5.7

脱色试验 decolorization test

食品包装用纸、纸板及纸制品在一定的液体介质中浸泡或擦拭后变白的程度。

5.14

迁移 migration

食品包装用纸、纸板及纸制品中的化学成分向食品的转移。

5.15

残留 residual

食品包装用纸、纸板及纸制品中有害的、未预期的物质或对人体健康有害的物质。

中文索引

B		Q	
半透明纸	3.2	迁移	5.14
杯身挺度	5.13		
C		R	
餐盒原纸或纸板	3.18	热封型茶叶滤纸	3.6
残留	5.15		
D		S	
大肠菌群	5.10	食品包装用玻璃纸	3.1
		食品包装用羊皮纸	3.3
F		食品包装用纸	2.1
防油纸	3.11	食品包装用纸板	2.2
非热封型茶叶滤纸	3.5	食品包装用纸制品	2.3
		食品托盘纸	3.9
G		T	
糕点包装纸	3.7	糖果包装纸	3.8
高锰酸钾消耗量	5.4	透油度	5.2
固体食品包装用纸	2.12	涂蜡纸杯	4.8
		涂蜡纸袋	4.11

J		脱色试验	5.7
鸡皮纸	3.4	W	
精细过滤纸板	3.16	微生物指标	5.8
菌落总数	5.11	Y	
K		液体包装用纸板	3.14
烤盘纸(烤箱纸)	3.10	荧光性物质	5.6
		育果袋纸	3.12
L		Z	
冷冻食品外包装原纸或纸板	3.20	蒸发残渣	5.3
淋膜纸杯	4.7	支撑过滤纸板	3.15
淋膜纸餐具	4.11		

纸罐	4.5	纸碗.....	4.19
纸盒.....	4.13	纸质袋	4.2
纸浆模塑餐具.....	4.12	致病菌	5.9
纸盘.....	4.17	重金属迁移量	5.5
纸桶.....	4.18		

英文索引

A

aerobic plate count	5. 11
athogenic bacterium	5. 9

B

base paper or board for the packaging of rozen and deep-frozen foods	3. 20
base paper or board for the protection of frozen and deep-frozen foods	3. 19
body stiffness of paper cup	5. 13

C

cake wrapping paper	3. 7
candy packaging paper	3. 8
cardboard carton	4. 14
cardboard dishware	4. 10
carton	4. 13
carton base paper	3. 17
cartridge paper	3. 4
cellophane used for food packaging	3. 1
coarse filtration board	3. 15
coated paper bag	4. 3
coated paper carton	4. 15
coated paper cup	4. 7
coated paper dishware	4. 11
coliforms	5. 10
consumption of potassium permanganate	5. 4

D

decolorization test	5. 7
---------------------------	------

E

evaporation residue	5. 3
---------------------------	------

F

filtering water time	5. 1
fine filtration board	3. 16
fluorescent substances	5. 6
foodbox base paper or board	3. 18
fruit cultivating bag paper	3. 12

G

greaseproof paper 3. 11

H

heavy metal migration limit 5. 5

L

liquid packaging base card board 3. 14

M

microbial indicator 5. 8

migration 5. 14

molds 5. 12

O

oil permeance 5. 2

oven paper 3. 10

P

paper bag 4. 1

paper based bag 4. 2

paper bowl 4. 19

paper can 4. 5

paper cup 4. 6

paper dish 4. 20

paper drum 4. 18

paper of glassine 3. 2

paper plate 4. 17

paper product used for food packaging 2. 3

paper sacks for flour 4. 16

paper used for food packaging 2. 1

paper-made dishware 4. 9

paperboard used for food packaging 2. 2

parchment used of food packaging 3. 3

pulp molding dishware 4. 12

R

residual 5. 15

S

solid food packing paperboard 3. 13

T

tea bag paper of heat seal type 3.6

tea bag paper of non heat seal type 3.5

tray paper for food 3.9

W

waxed paper cup 4.7