



中华人民共和国国家标准

GB/T 18706—2008
代替 GB 18706—2002

液体食品保鲜包装用纸基复合材料

Paper based laminated material for fresh-keeping packaging of liquid food

2008-06-25 发布

2008-12-01 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

本标准代替 GB 18706—2002《液体食品保鲜包装用纸基复合材料(屋顶色)》。

本标准与 GB 18706—2002 相比,主要变化如下:

- 修改了内层塑料膜定量,取消了外层塑料膜定量;
- 增加了对材料的要求;
- 将“拉伸强度”改为“拉断力”。修改了“拉断力”、“封合强度”和“挺度”等物理机械性能指标;
- 将“透氧率”分为“铝箔”和“其他阻隔材料”两类;
- 取消了“复合层塑料膜与纸的粘结度”的要求;
- 取消了“材料的卫生指标”要求;
- 增加了“内层聚乙烯材料的卫生指标”和“溶剂残留量”要求;
- 修改了“封合强度试验方法”;
- 明确规定了“拉断力试验”的试验条件;
- 增加了“内层塑料膜的卫生检验”和“溶剂残留量的卫生检验”要求;
- 修改了检验规则;
- 增加了附录 A。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由中国包装联合会提出。

本标准由全国包装标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位:唯绿包装(上海)有限公司、青岛人民印刷有限公司、中国包装联合会。

本标准参加起草单位:古林纸工(上海)有限公司、上海天龙无菌包装材料有限公司、利乐中国有限公司、山东新巨丰科技包装有限责任公司、四川威之国际新材料有限公司。

本标准主要起草人:李书良、王利、苏志杰、曹星、王渊博、吴建国、李肖萍、隗功海、王威之、许春敏、李建珍。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 18706—2002。

液体食品保鲜包装用纸基复合材料

1 范围

本标准规定了液体食品保鲜包装用纸基复合材料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以原纸为基体,与塑料经复合而成,供液体食品保鲜包装用的复合材料。

本标准也适用于以原纸为基体,与塑料、铝箔或其他阻隔材料等经复合而成,供液体食品热灌装用的复合材料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过在本标准中引用而构成本标准的条款。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 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB/T 1038 塑料薄膜透气性试验方法(GB/T 1038—2000,eqv ISO 2556:1997)

GB/T 1040.3 塑料 拉伸性能的测定 第3部分:薄膜和薄片的试验条件(GB/T 1040.3—2006,ISO 527-3:1995,IDT)

GB/T 2679.3 纸和纸板挺度的测定(GB/T 2679.3—1996,eqv ISO 2493:1992)

GB/T 2828.1—2003 计量抽样检验程序 第一部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验计划(GB/T 2828.1—2003,ISO 2859-1:1999,IDT)

GB/T 4789.2—2003 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.15—2003 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.60 食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法

GB/T 8808 软质复合塑料材料剥离试验方法

GB 9685 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 10004—1998 耐蒸煮复合膜、袋(eqv JIS Z 1707:1995)

GB 11680 复合包装用原纸卫生标准

QB/T 2358 塑料薄膜包装袋热合强度试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

液体食品 liquid food

可以在管道中流动的液态食品。包括液体中带颗粒的和酱状的食品。

3.2

保鲜包装 fresh keeping packaging

将经过杀菌的液体食品包装、封闭在经过或未经过杀菌的容器中,用低温冷藏方法保持液体食品的新鲜和卫生的包装。