

中華民國國家標準

CNS

食品包裝用塑膠薄膜

總號 10481

類號 Z5131

Plastic Films for Food Packaging

- 適用範圍：本標準適用於食品包裝用塑膠薄膜（註）（以下稱薄膜）。
 註 1：本文所指之塑膠薄膜為使用於食品之包裝或袋子、容器等，其構成材料使用非纖維質之柔軟高分子材料，其厚度不超過 0.25 mm 者。
 備註：本標準中{ }內之單位及數值，係國際單位制 (SI)。
- 種類：薄膜依其構成及性質如表 1 所示分類，惟高分子材料之共聚合體或混合物所成形之薄膜，其構成層為單一者時，可視為單純薄膜。

表 1

種類別	構成	性質	簡稱	備註
第 1 種	單純薄膜	無延伸薄膜	第 1 種 P	成形後不特別作延伸加工者
		延伸薄膜	第 1 種 O	成形後再作定向延伸加工者
第 2 種	複合薄膜	—	第 2 種	二種以上不同塑膠材料構成者

- 形狀、尺度及許可差：
 - 形狀：薄膜之形狀可分為平面及卷筒形者，卷筒形者可再依其斷面形狀分為平形（含對折）及管形（含圓形）。
 - 尺度及許可差：
 - 3.2.1 平面之尺度：依買賣雙方議定之。
 - 3.2.2 卷筒之尺度：薄膜之寬度或折徑及長度之許可差如表 2 所示，卷筒捲心內徑以 38,76 mm 為準。

表 2

寬度或折徑 mm		長度許可差 %
標稱尺度範圍	尺度間隔	
30以下	2	+ 2 0
35~200	5	
210~500	10	
525 以上	25	

- 3.2.3 薄膜厚度及許可差：各依其不同樹脂薄膜之相當中國國家標準之規定，如中國國家標準未規定時，得依買賣雙方議定。
- 使用上一般應注意事項：食品之種類繁多，而薄膜之種類、品質、性能等亦多，故薄膜之選擇及包裝設計應注意下列各點，以期使用適當正確。
 - 4.1 食品之狀態別分類（參考）：食品依製品別大致分為保鮮食品、加工食品、調理食品，惟為設計其包裝，再依狀態別分類如下所述，應把握各別食品之特質物性決定包裝之機能條件。
 - 4.1.1 多水分類食品：即濕性食品，依其代謝機構可再分為有呼吸作用、無呼吸作用及休眠狀態者。
 - (1) 有呼吸作用者：蔬菜、菓實、地瓜、燕類、活魚、貝類等。
 - (2) 無呼吸作用者：生肉、各種鮮魚、煮物、醬菜類、生麵、豆腐、豆醬、精製品、羊羹、菓醬、調理食品等。
 - (3) 休眠狀態者：蛋類等。
 - 4.1.2 液狀食品：水性、酒精性、油性及水中油滴形乳液之液狀食品。
 - 4.1.3 乾燥食品：粉體、粒狀、顆粒狀、固體之乾燥食品。
 - 4.1.4 高脂肪食品：含有油脂之水性食品、油性脂肪性食品。

(共 4 頁)

公 布 日 期
72 年 7 月 11 日

經 濟 部 標 準 檢 驗 局 印 行

修 訂 日 期
年 月 日

印行日期94年10月

本標準非經本局同意不得翻印

甲 4 (210×297)

- 4.1.5 冷凍食品：貯藏於 -18°C 以下之各種食品。
- 4.2 食品包裝之機能條件：包裝之機能條件大致可分為如下所述者，必要時可再細分之，以檢討與食品之適應性。食品包裝之機能條件：
- (1) 品質保全性（防滲透性、機械保護性、安定性）。
 - (2) 安全性（包含衛生性）。
 - (3) 作業性（機械加工性、印刷適應性、密封密着性）。
 - (4) 方便性（物品運輸及保存期間方便性、使用消費過程之便利）。
 - (5) 商品性（展示性、標示性、廢棄物處理性）。
- 4.3 包裝食品之運輸及保存期間（參考）：預測食品之運輸及保存期間（自生產、製造、包裝至使用消費為止），因依需要作包裝設計。食品之運輸及保存期間依其種類、流通事項之不同而有顯著差異，惟以下述之期間區分為宜。

標 稱 期 間	流 通 期 間
當 日 食 品	24 小 時 以 內
三 日 食 品	1 日 ~ 3 日
一 週 食 品	3 日 ~ 7 日
當 月 食 品	1 週 ~ 1 個 月
短 期 食 品	1 個 月 ~ 3 個 月
中 期 食 品	3 個 月 ~ 6 個 月
長 期 食 品	6 個 月 以 上

- 4.4 運輸及保存期間中之溫濕度條件（參考）：調查於運輸及保存期間中之溫濕度條件及食品品質變化之狀態及程度。運輸及保存期間中之溫濕度為由各種溫度及濕度之組合，惟為評估適當包裝之條件則如表 3 所示。可依 6 種類之中任一種。

表 3

號 碼	溫 度 ($^{\circ}\text{C}$)	相 對 濕 度 (%)	備 註
1	-25	40 以下	低溫條件
2	5	85 以上	低溫多濕條件
3	20	65	標準溫濕度條件
4	20	85	標準溫度多濕條件
5	40	90	高溫多濕條件
6	65	40 以下	高溫特殊條件

- 4.5 運輸及保存期間中之外力條件：調查於運輸及保存期間中包裝食品所受之衝擊、振動、堆高強度等外在條件。
- 4.6 因接觸引起之強度變化及臭味移棲：調查食品與薄膜接觸時因起化學變化有使薄膜強度劣化之顧慮或薄膜中之揮發成分有無臭味移棲之現象。
- 4.7 包裝之評價：包裝一般作個裝、內裝、外裝予以流通，食品包裝時亦以此綜合，以之作為包裝系予以評估較宜。評估方法有下述二種方法：
- (1) 依 CNS 10033 適當包裝試驗方法（通則）之規定作實驗室試驗（laboratory test）。
 - (2) 經包裝之個裝、內裝、外裝之包裝系統實施輸送流通之實地試驗，作其綜合評估。

5. 品 質：

5.1 外觀：

- (1) 薄膜上不得有破洞、裂痕、損傷、裂縫、鬆弛、皺紋、污染、色斑、異物混入、附着、複合薄膜之層間剝離等有礙使用之缺陷。
- (2) 卷筒薄膜應捲成均勻且正確圓筒狀，捲筒兩端側面須平整，無顯著突出或捲成碗狀。
- (3) 卷筒薄膜若有接頭時，接縫數目、接縫之接合方法及其位置之標示等事項則依買賣雙方議定。
- (4) 薄膜上須無有礙使用之黏着（blocking）現象。