



中华人民共和国国家标准

GB/T 28119—20XX

代替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

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2026 年 5 月）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

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。

本文件代替GB/T 28119—2011《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》，与GB/T 28119—2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了3个术语名称，将“半透明纸”改为“食品包装用半透明纸”，将“鸡皮纸”改为“食品包装用鸡皮纸”，将“液体包装用纸板”改为“液体食品包装用纸板”（见第4章，2011年版的第3章）；
- b) 增加了茶饼包装纸、咖啡袋滤纸、挂面包装纸、烘焙纸、蒸笼纸、吸油纸、食品垫纸、食品包装用淋膜纸、食品包装用铝箔衬纸、食品包装用真空镀铝纸、吸管原纸、食品包装用淋膜纸板、食品包装用水性涂布纸和纸板等13个食品包装用纸和纸板相关的术语（见第4章）；
- c) 修改了食品包装用玻璃纸、食品包装用半透明纸、食品包装用羊皮纸的定义（见4.1、4.2、4.3，2011年版的3.1、3.2、3.3）；
- d) 增加了模塑纸杯、铝复合纸杯、纸刀、纸叉、纸勺、纸肠衣、纸吸管、生鲜吸水垫、食品包装用纸铝塑复合膜、袋等9个食品包装用纸制品相关的术语（见第5章）；
- e) 修改了纸杯的定义（见5.7，2011年版的4.6）；
- f) 增加了滤水速度、戳穿强度、耐脂度、耐脂值、色牢度、耐温性、水蒸气透过率、氧气透过率等8个检验相关的术语（见第6章）；
- g) 修改了透油度、蒸发残渣的定义（见6.3、6.4，2011年版的5.2、5.3）；
- h) 更改了索引（见索引，2011年版的索引）。

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这些专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品直接接触材料及制品标准化技术委员会（SAC/TC397）归口。

本文件起草单位：中国制浆造纸研究院有限公司、南京林业大学、浙江凯丰新材料股份有限公司、浙江华邦特种纸业有限公司、英捷歌尼（衢州）特种纸有限公司、造纸工业生产促进中心、中轻纸品检验认证有限公司。

本文件主要起草人：张权、刘祝兰、景甜、杨刚、马家勇、刘俊杰、邱文伦、李鸿凯、曹云峰、韩润润、郭小峰、罗军、袁桃静。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况：

——2011年首次发布为GB/T 28119—2011；

——本次为第一次修订。

食品包装用纸、纸板及纸制品 术语

1 范围

本文件界定了食品包装用纸、纸板及纸制品的相关术语。

本文件适用于食品包装用纸、纸板及纸制品的生产、检验、科研、教学及其他相关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 基础术语

3.1

食品包装用纸 paper for food packaging

直接用于包装食品或者食品添加剂的纸的总称。

注：如糖果包装纸、食品包装用玻璃纸、食品包装用羊皮纸等。

3.2

食品包装用纸板 paperboard for food packaging

直接用于包装食品或者食品添加剂的纸板的总称。

注：如固体食品包装用纸板、液体食品包装用纸板、食品包装用淋膜纸板等。

3.3

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

直接用于包装食品或者食品添加剂的纸制品的总称。

注：如食品包装用纸袋、食品包装用纸盒、纸杯、纸餐具等。

4 食品包装用纸、纸板术语

4.1

食品包装用玻璃纸 cellophane for food packaging

以精制纸浆为原料制成的透明、光亮且具有良好韧性的食品级纸张。

4.2

食品包装用半透明纸 translucent paper for food packing

以高打浆度针叶木化学浆为主要原料，经双面压光成型的正反面具有高平滑度和光泽度，具有高度防油性和耐脂性的天然半透明的包装食品用纸。

4.3

食品包装用羊皮纸 parchment for food packaging

以植物纤维抄造而成的原纸，经浓硫酸浸渍后制造成型的半透明食品包装纸。

4.4

食品包装用鸡皮纸 cartridge paper for food packaging

以漂白硫酸盐木浆为主要原料，加有少量食品级染料而制造成型的一种颜色像鸡皮、单面光的薄型食品包装纸。

4.5

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

以植物纤维等纤维原料制造成型的用于生产袋泡茶的不具有自身热封性的纸张。

4.6

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。

4.7

茶饼包装纸 tea cake packaging paper

用于直接接触紧压茶（茶饼、茶砖等）的专用包装用纸。

4.8

咖啡袋滤纸 coffee filter paper

以植物纤维为主要原料制成，用于咖啡冲泡过程中过滤咖啡液、截留咖啡粉的食品接触用纸，适用于滴滤式、手冲式等咖啡制备场景，按封口方式分为热封型咖啡袋滤纸和非热封型咖啡袋滤纸。

4.9

糕点包装纸 cake wrapping paper

包装糕点用的食品包装纸。

4.10

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。

4.11

挂面包装纸 dried noodle packaging paper

用于包装干制挂面的食品包装纸。

4.12

食品托盘纸 tray paper for food

加工盛装食品的纸托盘用纸。

4.13

烤盘纸（烤箱纸） oven paper

具备耐高温、耐油脂、防粘性能，能用于烤箱、空气炸锅等烤制器具的专用食品级纸张。

4.14

烘焙纸 baking paper

具有防粘、防油、耐高温特性，用于烘焙场景的纸。

4.15

蒸笼纸 steamer paper

一种垫放在蒸笼屉与面点之间的专用防粘纸，可防止包子、馒头、点心等粘连蒸笼，便于脱模、保持面点完整。

4.16

吸油纸 absorbent paper for food

具有高吸油、吸水性能的食品级纸张，可快速吸收食品/汤品的油脂和汤汁。

4.17

食品垫纸 food liner paper

放置在容器与食品之间或食品与食品之间，用于隔离、防粘连的食品级纸张。

4.18

食品包装用淋膜纸 PE (PP、PET) coated paper for food packaging

以纸为基材，单面或双面淋PE (PP或PET) 膜后加工而成的用于食品包装的淋膜纸。

4.19

防油纸 greaseproof paper

具有高抗油脂浸透能力的食品级纸张。

4.20

食品包装用铝箔衬纸 aluminum foil backing paper for food packaging

以植物纤维为主要原料抄造而成，用于与铝箔复合制备食品包装用铝箔纸的内衬纸。

4.21

食品包装用真空镀铝纸 vacuum aluminum-metallized paper for food packaging

在真空条件下将铝原子气相沉积于原纸表面形成连续镀铝层，具有阻隔、遮光、防潮性能，用于食品包装的功能性包装纸。

4.22

吸管原纸 straw base paper

以植物纤维为主要原料，用于加工纸吸管的食品接触级专用纸。

4.23

固体食品包装用纸板 paperboard for solid food packaging

用于包装固体食品的纸板。

4.24

液体食品包装用纸板 paperboard for liquid food packaging

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

4.25

食品包装用淋膜纸板 PE (PP、PET) coated board for food packaging

以纸为基材，单面或双面淋PE (PP或PET) 膜后加工而成的用于食品包装的淋膜纸板。

4.26

支撑过滤纸板 coarse filtration board

与板框过滤器配套，用于啤酒、饮料等食品加工过程中一次过滤的纸板。

4.27

精细过滤纸板 fine filtration board

与板框过滤器配套，用于啤酒、饮料等食品加工过程中二次过滤的纸板。

4.28

纸杯原纸 carton base paper

表面经单面或双面淋膜涂层或涂蜡处理后加工成纸杯的原纸。

4.29

餐盒原纸或纸板 foodbox base paper or paper board

用于制作餐盒的纸或纸板。

4.30

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。

4.31

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。

4.32

食品包装用水性涂布纸和纸板 water-based coated paper and board for food packaging

以纸和纸板为基材,单面或双面涂覆水性乳液或分散体,干燥后形成涂层,用于食品包装用途的涂布纸和纸板。

5 食品包装用纸制品术语

5.1

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。

5.2

纸质袋 paper based bag

以纸质材料加工成型的食物包装纸袋。

5.3

淋膜纸袋 coated paper bag

以淋膜纸为主要材料加工成型的食物包装纸袋。

5.4

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物包装纸袋。

5.5

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。

5.6

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。

5.7

纸杯 paper cup

以植物纤维为主要原料,通过湿法或干法成型、模压、干燥、表面处理等工艺制作成型的杯状纸容器,或纸杯原纸经涂布(蜡)或淋(覆)膜或淋(覆)膜后再与其他材料复合,辅以印刷、模切、成型等工序加工而成的杯状纸容器。

注1:印刷不是必备工序,如果不需要印刷可省去此工序。

注2:纸杯包括淋膜纸板、涂蜡纸杯、模塑纸杯、铝复合纸杯。

5.8

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。

5.9

涂蜡纸杯 waxed paper cup

以非涂塑纸板为主要材料，经水乳性速干胶粘结剂封边和上蜡后加工成型的纸杯。

5.10

模塑纸杯 pulp molding cup

以植物纤维为主要原料，通过湿法或干法成型、模压、干燥、表面处理等工艺制作成型的杯状纸容器。

5.11

铝复合纸杯 aluminum-laminated paper cup

以纸杯原纸为基材，与铝箔或镀铝膜等铝质材料复合，再经印刷、模切、成型等工序制成的杯状纸容器。

5.12

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、碗等餐具，有纸板餐具、淋膜纸餐具和纸浆模塑餐具三大类。

5.13

纸板餐具 paperboard dishware

以纸板为主要材料制作的纸餐具。

5.14

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。

5.15

纸浆模塑餐具 pulp molding dishware

以纸浆纤维为主要原料，按产品用途所需形状，通过湿法或干法成型、模压、干燥、表面处理等工艺制作成型的餐（饮）具。

注：表面处理不是必备工序。

5.16

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，包括纸板纸盒和淋膜纸盒。

5.17

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。

5.18

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。

5.19

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。

5.20

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状纸制品。

5.21

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。

5.22

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。

5.23

纸刀 paper knife

多层纸经过复合（或黏合）、印刷、模切、成型等工序制成，由柄和锯齿状或圆弧状刀片组成的纸质切割工具。

5.24

纸叉 paper fork

多层纸经过复合（或黏合）、印刷、模切、成型等工序制成，由柄和带有若干分支部分（齿）的叉头组成的纸质器具。

5.25

纸勺 paper spoon

多层纸经过复合（或黏合）、印刷、模切、成型等工序制成，由柄和凹形勺头组成的纸质器具。

5.26

纸肠衣 paper casing

以植物纤维素（棉溶解浆等）为原料，经过碱化、压榨粉碎、老化、黄化、溶解制得专用粘胶后，再经粘胶过滤、脱泡、挤出再成型、水洗、塑化、干燥调试定型、卷取等工艺制作，用于灌装香肠和火腿的管状非食用纤维素膜材料。

5.27

纸吸管 paper drinking straw

以吸管原纸或纸基复合材料为原料，经过黏合，再经卷绕、干燥（或热合）、分切、成型等工艺制成的管状饮用器具。

注1：黏合和卷绕不是必备工艺，如果不需要黏合或卷绕，省去此工序。

注2：纸吸管包括平头吸管、尖头吸管、直吸管、可弯吸管和伸缩吸管。

5.28

生鲜吸水垫 fresh food absorbent pad

以木浆为主要原料，辅以吸水及包覆材料，经成型、复合、裁切等工艺制成，专供生鲜食品包装使用，具有吸收、锁住汁液、维持包装洁净干爽功能的一次性垫状纸制品。

5.29

食品包装用纸铝塑复合膜、袋 paper, aluminum foil, plastic laminated film and pouch

纸与铝箔及塑料三种以上材料复合而成的膜和袋。

6 检验术语

6.1

滤水时间 filtering water time

在纸两面的压差为1 kPa条件下，透过直径为37.7 mm（面积10 cm²）的纸样流出100 mL水所需的时间。

6.2

滤水速度 filtering water rate

在纸两面的压差为1 kPa条件下，单位时间内透过单位面积试样的水量。

6.3

透油度 oil permeance

在一定时间、温度和压力下，测试油从单位平方米面积试样渗透出的质量。

6.4

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、油等液体后，可能析出的物质。

6.5

高锰酸钾消耗量 consumption of potassium permanganate

食品包装用纸、纸板及纸制品迁移到浸泡液中并能被高锰酸钾氧化的全部物质的总量。

6.6

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。

6.7

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。

6.8

脱色试验 decolorization test

食品包装用纸、纸板及纸制品在一定液体介质浸泡或擦拭后产品的脱色情况。

6.9

微生物指标 microbial indicator

评价食品包装用纸、纸板及纸制品被微生物污染程度的指标，包括菌落总数、大肠菌群、致病菌（包括沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌等）、酵母菌和霉菌等。

6.10

致病菌 pathogenic bacterium

能引起人类疾病的细菌。常见的致病菌有沙门氏菌、志贺氏菌、病原性大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌、肉毒杆菌等。

6.11

大肠菌群 coliforms

一群在36℃条件下培养48 h能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽孢杆菌。

6.12

菌落总数 aerobic plate count

检样经过处理，在一定条件下培养后（如培养基成分、培养温度和时间、pH、需氧性质等），所得1 mL（或1 g）检样中形成菌落的总数。

6.13

霉菌 molds

形成分枝菌丝的真菌的统称，常作为纸制品卫生学评价的依据。

6.14

杯身挺度 body stiffness of paper cup

衡量纸杯杯身耐弯曲强度的指标。在杯身一定位置相对的两侧壁沿直径方向以一定相对速度均匀施力，以纸杯侧壁总变形量达到一定时所受的最大力来表示。

6.15

戳穿强度 puncture resistance

在规定的试验条件下，用符合标准规定的戳穿头穿透纸板所消耗的势能。

6.16

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。

6.17

残留 residual

在食品包装用纸、纸板及纸制品中存在的、未起到预期作用的剩余添加剂、溶剂或未合成的单体。

6.18

耐脂度 grease resistance

纸和纸板抗表面污点形成及油脂渗透的能力。

6.19

耐脂值 kit rating

将经过编号的一组测试溶液依次滴在纸或纸板表面，在没有发生使纸或纸板表面颜色加深的润湿反应之前的测试溶液的最大编号。

注：耐脂值高表明该试样具有较好的耐脂性能。

6.20

色牢度 color fastness

染色纸或纸板在规定测试液、压力条件下，与玻璃纤维纸接触后，抵抗染料迁移的能力。

6.21

耐温性 heat resistance

纸张及纸制品在规定的高温使用环境下，保持外观形态、物理性能及食品接触安全性不发生明显劣变，维持正常使用功能的耐受性能。

6.22

水蒸气透过率 water vapor transmission rate

在一定的温湿度条件下，单位时间内透过单位面积试样的水蒸气质量。

6.23

氧气透过率 oxygen transmission rate

在规定温度、湿度、气压条件下，单位时间内透过单位面积试样的氧气的体积，用以表征纸及包装材料阻隔氧气渗透的能力。

中文索引

B	
杯身挺度	6.14
C	
茶饼包装纸	4.7
戳穿强度	6.15
餐盒原纸或纸板	4.29
残留	6.17
D	
大肠菌群	6.11
F	
非热封型茶叶滤纸	4.5
防油纸	4.19
G	
糕点包装纸	4.9
挂面包装纸	4.11
高锰酸钾消耗量	6.5
固体食品包装用纸板	4.23
H	
烘焙纸	4.14
J	
菌落总数	6.12
精细过滤纸板	4.27
K	
咖啡袋滤纸	4.8
烤盘纸（烤箱纸）	4.13
L	
冷冻食品内包装原纸或纸板	4.30
冷冻食品外包装原纸或纸板	4.31
铝复合纸杯	5.11
淋膜纸杯	5.8
淋膜纸餐具	5.14
淋膜纸袋	5.3
淋膜纸盒	5.18
滤水速度	6.2
滤水时间	6.1
M	
面粉纸袋	5.5
霉菌	6.13
模塑纸杯	5.10
N	
耐温性	6.21
耐脂度	6.18
耐脂值	6.19
Q	
迁移	6.16
R	
热封型茶叶滤纸	4.6
S	
色牢度	6.20
食品包装用玻璃纸	4.1
食品包装用半透明纸	4.2
食品包装用鸡皮纸	4.4
食品包装用铝箔衬纸	4.20
食品包装用淋膜纸	4.18
食品包装用淋膜纸板	4.25
食品包装用水性涂布纸和纸板	4.32

食品包装用羊皮纸·····4.3

食品包装用纸·····3.1

食品包装用纸板·····3.2

食品包装用真空镀铝纸·····4.21

食品包装用纸铝塑复合膜、袋·····5.29

食品包装用纸制品·····3.3

食品垫纸·····4.17

食品托盘纸·····4.12

生鲜吸水垫·····5.28

水蒸气透过率·····6.22

T

糖果包装纸·····4.10

涂蜡纸杯·····5.9

涂蜡纸袋·····5.4

脱色试验·····6.8

透油度·····6.3

W

微生物指标·····6.9

X

吸管原纸·····4.22

吸油纸·····4.16

Y

荧光性物质·····6.7

氧气透过率·····6.23

液体食品包装用纸板·····4.24

Z

纸杯·····5.7

纸板餐具·····5.13

致病菌·····6.10

纸杯原纸·····4.28

纸板纸盒·····5.17

纸叉·····5.24

支撑过滤纸板·····4.26

纸餐具·····5.12

纸肠衣·····5.26

纸袋·····5.1

纸碟·····5.22

纸刀·····5.23

蒸发残渣·····6.4

纸罐·····5.6

纸盒·····5.16

纸浆模塑餐具·····5.15

重金属迁移量·····6.6

蒸笼纸·····4.15

纸盘·····5.19

纸勺·····5.25

纸桶·····5.20

纸碗·····5.21

纸吸管·····5.27

纸质袋·····5.2

英文索引

A

athogenic bacterium·····	6.10
aluminum foil backing paper for food packaging ·····	4.20
aluminum-laminated paper cup ·····	5.11
aerobic plate count·····	6.12
absorbent paper for food ·····	4.16

B

baking paper·····	4.14
base paper or paper board for the protection of frozen and deep-frozen food·····	4.30
base paper or paper board for the packaging of frozen and deep-frozen food ·····	4.31
body stiffness of paper cup ·····	6.14

C

coliforms ·····	6.11
carton ·····	5.16
carton base paper ·····	4.28
cardboard carton ·····	5.17
color fastness ·····	6.20
coarse filtration board ·····	4.26
cellophane for food packaging ·····	4.1
coffee filter paper ·····	4.8
consumption of potassium permanganate ·····	6.5
coated paper bag ·····	5.3
coated paper cup ·····	5.8
coated paper carton ·····	5.18
coated paper dishware ·····	5.14
cartridge paper for food packaging ·····	4.4
candy packaging paper ·····	4.10
cake wrapping paper ·····	4.9

D	
dried noodle packaging paper·····	4.11
decolorization test ·····	6.8
E	
evaporation residue ·····	6.4
F	
foodbox base paper or paper board ·····	4.29
fresh food absorbent pad·····	5.28
fine filtration board ·····	4.27
food liner paper ·····	4.17
fluorescent substances ·····	6.7
filtering water rate ·····	6.2
filtering water time ·····	6.1
G	
greaseproof paper·····	4.19
grease resistance ·····	6.18
H	
heavy metal migration limit·····	6.6
heat resistance·····	6.21
K	
kit rating ·····	6.19
M	
molds ·····	6.13
migration·····	6.16
microbial indicator ·····	6.9
O	
oven paper ·····	4.13
oil permeance ·····	6.3
oxygen transmission rate ·····	6.23

P

paper bag	5.1
paper bowl	5.21
paper based bag	5.2
PE (PP、PET) coated board for food packaging	4.25
paper cup	5.7
paper casing	5.26
paper can	5.6
paperboard dishware	5.13
paper-made dishware	5.12
paper dish	5.22
paper drum	5.20
paper drinking straw	5.27
paper fork	5.24
parchment for food packaging	4.3
paper for food packaging	3.1
paperboard for food packaging	3.2
paper, aluminum foil, plastic laminated film and pouch	5.29
paperboard for liquid food packaging	4.24
paperboard for solid food packaging	4.23
paper knife	5.23
pulp molding cup	5.10
pulp molding dishware	5.15
paper plate	5.19
PE (PP、PET) coated paper for food packaging	4.18
paper products for food packaging	3.3
puncture resistance	6.15
paper spoon	5.25
paper sacks for flour	5.5

R

residual 6.17

S

straw base paper 4.22

steamer paper..... 4.15

T

tea bag paper of heat seal type 4.6

tea bag paper of non-heat seal type 4.5

tea cake packaging paper 4.7

tray paper for food..... 4.12

translucent paper for food packing 4.2

V

vacuum aluminum-metallized paper for food packaging 4.21

W

water-based coated paper and board for food packaging 4.32

waxed paper bag 5.4

waxed paper cup 5.9

water vapor transmission rate 6.22



《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》国家标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况，包括任务来源、制定背景、起草过程等

1 任务来源

2025 年 7 月，国家标准化管理委员会批准下达了《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》修订计划，计划项目号为 20252935-T-607，项目周期为 16 个月，全国食品直接接触材料及制品标准化技术委员会纸制品分技术委员会组织该标准的起草工作。

2 修订背景

《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》是我国纸质食品包装材料领域的重要基础标准。现行标准为 GB/T 28119—2011《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》，该标准规定了纸质食品包装材料领域的相关术语，对统一纸质食品包装材料领域专业术语起到了积极的作用。然而该标准已实施 15 年，随着造纸工业的技术进步和科技发展，标准中部分术语已不适用，需要进行修改，另外有些新的专用术语需要补充。因此，有必要对 GB/T 28119—2011《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》进行修订，提高标准的适用性

3 起草过程

2025 年 8 月，成立标准起草小组。

2025 年 9～10 月，起草小组进行调研、查找标准相关资料，完成讨论稿。

2025 年 11 月～2026 年 5 月，起草小组对收集的技术资料和原标准进行对比分析，并参考制浆造纸等行业专业书籍，对不适用的术语定义进行修改，对缺失的术语进行补充完善，形成标准征求意见稿。

4 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作

本标准由中国制浆造纸研究院有限公司牵头，南京林业大学、浙江凯丰新材料股份有限公司、浙江华邦特种纸业有限公司、芙捷歌尼（衢州）特种纸有限公司、造纸工业生产力促进中心、中轻纸品检验认证有限公司共同起草。

工作组成员及其所做工作：张权作为总负责人，负责标准起草的总体工作；刘祝兰、景甜、杨刚、马家勇、刘俊杰负责检索、整理国内外相关的法规、标准，

调研国内外食品包装用纸、纸板及纸制品的发展现状、市场应用情况及最新生产工艺与技术进展；邱文伦、李鸿凯、曹云峰、韩润润、郭小峰负责围绕生产、应用、检测等环节，依据科学性、唯一性、简明性原则，修改和完善相关术语并规范中英文对应词及定义表述；罗军、袁桃静负责标准草案的修改和审核。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准时，还包括修订前后技术内容的对比

1 编制原则

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》和 GB/T 20001.1—2024《标准起草规则 第1部分：术语》的规定编制而成。

2 主要内容及其确定依据

本文件界定了食品包装用纸、纸板及纸制品的相关术语。

本文件适用于食品包装用纸、纸板及纸制品的生产、检验、科研、教学及其他相关领域。

3 修订前后技术内容的对比

本文件代替GB/T 28119—2011《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》，与GB/T 28119—2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了3个术语名称，将“半透明纸”改为“食品包装用半透明纸”，将“鸡皮纸”改为“食品包装用鸡皮纸”，将“液体包装用纸板”改为“液体食品包装用纸板”。
- b) 增加了茶饼包装纸、咖啡袋滤纸、挂面包装纸、烘焙纸、蒸笼纸、吸油纸、食品垫纸、食品包装用淋膜纸、食品包装用铝箔衬纸、食品包装用真空镀铝纸、吸管原纸、食品包装用淋膜纸板、食品包装用水性涂布纸和纸板等13个食品包装用纸和纸板相关的术语。
- c) 修改了食品包装用玻璃纸、食品包装用半透明纸、食品包装用羊皮纸的定义。
- d) 增加了模塑纸杯、铝复合纸杯、纸刀、纸叉、纸勺、纸肠衣、纸吸管、生鲜吸水垫、食品包装用纸铝塑复合膜、袋等9个食品包装用纸制品相

关的术语。

- e) 修改了纸杯的定义，以包括模塑纸杯。
- f) 增加了滤水速度、戳穿强度、耐脂度、耐脂值、色牢度、耐温性、水蒸气透过率、氧气透过率等 8 个检验相关的术语。
- g) 修改了透油度、蒸发残渣的定义。
- h) 更改了索引。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

1 术语综述报告

本文件为术语标准，不涉及试验验证。

起草小组对纸质食品包装材料相关国家标准、行业标准、专业书籍中出现的术语进行检索分析，并结合市场上相关产品的原材料、生产工艺和使用场景，对《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》标准中不适用的定义进行修改，对缺失的术语进行补充完善，具体补充的术语和定义见表 1。

表 1 增加的术语

术语名称及编号	本标准中定义	来源
4.7 茶饼包装纸 tea cake packaging paper	用于直接接触紧压茶（茶饼、茶砖等）的专用包装用纸。	
4.8 咖啡袋滤纸 coffee filter paper	以植物纤维为主要原料制成，用于咖啡冲泡过程中过滤咖啡液、截留咖啡粉的食品接触用纸，适用于滴滤式、手冲式等咖啡制备场景，按封口方式分为热封型咖啡袋滤纸和非热封型咖啡袋滤纸。	
4.11 挂面包装纸 dried noodle packaging paper	用于包装干制挂面的食品包装纸。	
4.14 烘焙纸 baking paper	具有不粘、防油、耐高温特性，用于烘焙场景的纸。	
4.15 蒸笼纸 steamer paper	一种垫放在蒸笼屉与面点之间的专用防粘纸，可防止包子、馒头、点心等粘连蒸笼，便于脱模、保持面点完整。	
4.16 吸油纸 absorbent paper for food	具有高吸油、吸水性能的食品级纸张，可快速吸收食品/汤品的油脂和汤汁。	
4.17 食品垫纸 food	放置在容器与食品之间或食品与食品之间，	

liner paper	用于隔离、防粘连的食品级纸张。	
4.18 食品包装用淋膜纸 PE (PP、PET) coated paper for food packaging	以纸为基材，单面或双面淋 PE (PP 或 PET) 膜后加工而成的用于食品包装的淋膜纸。	GB/T 36392—2018 食品包装用淋膜纸和纸板
4.20 食品包装用铝箔衬纸 aluminum foil backing paper for food packaging	以植物纤维为主要原料抄造而成，用于与铝箔复合制备食品包装用铝箔纸的内衬纸。	
4.21 食品包装用真空镀铝纸 vacuum aluminum-metallized paper for food packaging	在真空条件下将铝原子气相沉积于原纸表面形成连续镀铝层，具有阻隔、遮光、防潮性能，用于食品包装的功能性包装纸。	
4.22 吸管原纸 straw base paper	以植物纤维为主要原料，用于加工纸吸管的食品接触级专用纸。	
4.25 食品包装用淋膜纸板 PE (PP、PET) coated board for food packaging	以纸为基材，单面或双面淋 PE (PP 或 PET) 膜后加工而成的用于食品包装的淋膜纸板。	GB/T 36392—2018 食品包装用淋膜纸和纸板
4.32 食品包装用水性涂布纸和纸板 water-based coated paper and board for food packaging	以纸和纸板为基材，单面或双面涂覆水性乳液或分散体，干燥后形成涂层，用于食品包装用途的涂布纸和纸板。	GB/T 44834—2024 食品包装用水性涂布纸和纸板
5.10 模塑纸杯 pulp molding cup	以植物纤维为主要原料，通过湿法或干法成型、模压、干燥、表面处理等工艺制作成型的杯状纸容器。	
5.11 铝复合纸杯 aluminum-laminated paper cup	以纸杯原纸为基材，与铝箔或镀铝膜等铝质材料复合，再经印刷、模切、成型等工序制成的杯状纸容器。	
5.23 纸刀 paper knife	多层纸经过复合（或黏合）、印刷、模切、成型等工序制成，由柄和锯齿状或圆弧状刀片组成的纸质切割工具。	GB/T 27591—2025 纸餐具
5.24 纸叉 paper fork	多层纸经过复合（或黏合）、印刷、模切、成型等工序制成，由柄和带有若干分支部分（齿）的叉头组成的纸质器具。	GB/T 27591—2025 纸餐具
5.25 纸勺 paper spoon	多层纸经过复合（或黏合）、印刷、模切、成型等工序制成，由柄和凹形勺头组成的纸质器具。	GB/T 27591—2025 纸餐具
5.26 纸肠衣 paper casing	以植物纤维素(棉溶解浆等)为原料，经过碱化、压榨粉碎、老化、黄化、溶解制得专用粘胶后，再经粘胶过滤、脱泡、挤出再生成型、水洗、塑化、干燥调试定型、卷取等工艺制作，用于灌装香肠和火腿的管状非食用纤维素膜材料。	QB/T 8041—2024 纸肠衣
5.27 纸吸管 paper drinking straw	以吸管原纸或纸基复合材料为原料，经过黏合，再经卷绕、干燥(或热合)、分切、成型等	GB/T 44833—2024 纸吸管（含吸管原

	工艺制成的管状饮用器具。	纸)
5.28 生鲜吸水垫 fresh food absorbent pad	以木浆为主要原料，辅以吸水及包覆材料，经成型、复合、裁切等工艺制成，专供生鲜食品包装使用，具有吸收、锁住汁液、维持包装洁净干爽功能的一次性垫状纸制品。	
5.29 食品包装用纸 铝塑复合膜、袋 paper, aluminum foil, plastic laminated film and pouch	纸与铝箔及塑料三种以上材料复合而成的膜和袋。	GB/T 41169—2021 食品包装用纸铝塑 复合膜、袋
6.2 滤水速度 filtering water rate	在纸两面的压差为 1 kPa 条件下，单位时间内透过单位面积试样的水量。	GB/T 10340—2008 纸和纸板 过滤速 度的测定，有修改。
6.15 戳穿强度 puncture resistance	在规定的试验条件下，用符合标准规定的戳穿头穿透纸板所消耗的势能。	GB/T 2679.7 — 2005 纸板 戳穿强 度的测定
6.18 耐脂度 grease resistance	纸和纸板抗表面污点形成及油脂渗透的能力。	GB/T 22805.2 — 2008 纸和纸板 耐 脂度的测定 第 2 部分：表面排斥法
6.19 耐脂值 kit rating	将经过编号的一组测试溶液依次滴在纸或纸板表面，在没有发生使纸或纸板表面颜色加深的润湿反应之前的测试溶液的最大编号。	GB/T 22805.2 — 2008 纸和纸板 耐 脂度的测定 第 2 部分：表面排斥法
6.20 色牢度 color fastness	染色纸或纸板在规定测试液、压力条件下，与玻璃纤维纸接触后，抵抗染料迁移的能力。	根据 “ GB/T 31479—2015 与食 品接触染色纸和纸 板色牢度的测定 ” 总结
6.21 耐温性 heat resistance	纸张及纸制品在规定的高温使用环境下，保持外观形态、物理性能及食品接触安全性不发生明显劣变，维持正常使用功能的耐受性能。	
6.22 水蒸气透过率 water vapor transmission rate	在一定的温湿度条件下，单位时间内透过单位面积试样的水蒸气质量。	GB/T 22921—2008 纸和纸板 薄页材 料水蒸气透过率的 测定 动态气流法 和静态气体法
6.23 氧气透过率 oxygen transmission rate	在规定温度、湿度、气压条件下，单位时间内透过单位面积试样的氧气的体积，用以表征材料阻隔氧气渗透的能力。	

2 预期的经济效益、社会效益和生态效益

《食品包装用纸、纸板及纸制品 术语》是纸质食品包装材料行业的基础通用标准，该标准的修订，将显著提升行业标准化水平，降低企业因术语差异导致的沟通成本和贸易纠纷，促进行业内技术交流和产业升级。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

暂未检索到国际、国外标准化组织的食品包装用纸、纸板纸制品 术语相关标准。

我国目前执行的是 GB/T 28119-2011《食品包装用纸、纸板纸制品 术语》国家标准，本次标准修订主要对该标准进行修订。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本标准未采用国际标准。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准为术语标准，与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准为术语标准，可通过标准宣贯等方式推广实施，建议发布后 6 个月实施。该标准为修订标准，标准实施后废止 GB/T 28119-2011。

十、其他应予说明的事项

无。

标准起草小组

2026 年 5 月