



生鲜农产品配送服务认证证书

证书编号:

统一社会信用代码:

建立的生鲜农产品配送服务认证符合标准:

GB/T 33129-2016、SB/T 10428-2007

注册地址:

审核地址:

认证范围:

首次发证日期: 本次有效日期: 有效期至:

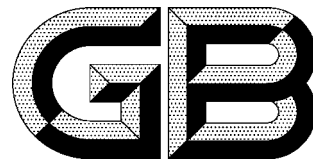
本证书在国家规定的行政许可、资质许可有效期内有效。获证组织应按规定执行监督审核并经审核合格的情况下方可保持认证证书的有效性。本证书可通过以下方式查询: 1. 本机构网站 (<http://www.bozrz.com>) 2. 中国国家认监委官方网站 (<http://www.cnca.gov.cn>)



签 发:



地址: 浙江省杭州市钱塘区白杨街道东部创智大厦1幢1007室
电话: 0571-86821236 邮箱: bang_zheng@yeah.net



中华人民共和国国家标准

GB/T 33129—2016



新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用 操作规程

General code of practice for packaging and cool chain transport of fresh fruits
and vegetables

2016-10-13 发布

2017-05-01 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

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 包装	1
3.1 基本要求	1
3.2 包装材料	1
3.3 包装容器	2
3.4 包装方式	2
3.5 包装操作	2
4 预冷	3
5 冷链运输	4
5.1 运输装备	4
5.2 运输方式	4
5.3 运输装载	5
附录 A (资料性附录) 新鲜水果包装容器的种类、材料及适用范围	7
附录 B (资料性附录) 新鲜水果包装内的支撑物和衬垫物	8
附录 C (资料性附录) 新鲜蔬菜包装容器的种类、材料及适用范围	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国标准化研究院归口。

本标准起草单位：中国标准化研究院、中国农业科学院农业信息所、广东省肇庆市供销合作联社、深圳市中安测标准技术有限公司。

本标准起草人：杨丽、刘文、李哲敏、张永恩、张瑶、谭国熊、张毅、席兴军、初侨、王东杰、张超、于海鹏。



新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用 操作规程

1 范围

本标准规定了新鲜水果、蔬菜包装、预冷、冷链运输的通用操作规程。

本标准适用于新鲜水果、蔬菜的包装、预冷和冷链运输操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 6980 钙塑瓦楞箱

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 31550 冷链运输包装用低温瓦楞纸箱

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 包装

3.1 基本要求

3.1.1 包装材料、容器和方式的选择应保护所包装的新鲜水果、蔬菜避免磕碰等机械损伤;满足新鲜水果、蔬菜的呼吸作用等基本生理需要,减轻新鲜水果、蔬菜在贮藏、运输期间病害的传染。

3.1.2 包装材料、容器和方式的选择应方便新鲜水果、蔬菜的装载、运输和销售。

3.1.3 包装材料、容器和方式的选择应安全、便捷、适宜,尽量减少包装环境的变化,减少包装次数。

3.1.4 选择的包装材料和容器应节能、环保,可回收利用或可降解,不应过度包装。

3.2 包装材料

3.2.1 包装材料的选择应考虑产品包装和运输的需要,考虑包装方法、可承受的外力强度、成本耗费、实用性等因素。需要冷藏运输的新鲜水果和蔬菜,其包装材料的选择除考虑上述因素外,还应考虑所使用的预冷方法。

3.2.2 包装材料应清洁、无毒,无污染,无异味,具有一定的防潮性、抗压性,包装材料应可回收利用或可降解。

3.2.3 包装应能够承受得住装、卸载过程中的人工或机械搬运;承受得住上面所码放物品的重量;承受得住运输过程中的挤压和震动;承受得住预冷、运输和存储过程中的低温和高湿度。

3.2.4 可用的包装材料有:



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10428—2007

初级生鲜食品配送良好操作规范

Good distribution practice for the primary fresh food

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量管理体系	2
5 资源管理	2
6 配送过程控制	3
7 产品召回	5

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部商业改革发展司、商务部流通产业促进中心、中食恒信（北京）质量认证中心有限公司、北京二商集团、上海联华生鲜食品加工配送中心有限公司。

本标准主要起草人：王贵际、赵箭、尹虹、龚海岩、孙鑫、秦文、唐俊杰、薛克兴。

本标准由中华人民共和国商务部流通产业促进中心负责解释。

初级生鲜食品配送良好操作规范

1 范围

本标准规定了初级生鲜食品配送组织的质量管理体系、资源管理、配送过程控制和产品召回等方面的要求。

本标准适用于初级生鲜食品配送组织。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 18354 物流术语

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语(idt ISO 9000:2000)

QC/T 450 保温车、冷藏车性能技术条件

国务院第 373 号令[2003]特种设备安全监察条例

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 19000 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

初级生鲜食品 primary fresh food

种植、采摘、养殖、捕捞形成的，未经烹饪等热加工的新鲜的蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋和水产品等。

3.2

温控 temperature controlling

初级生鲜食品从进货、储存、运输、销售到消费前的各个环节中始终处于所规定的温度要求，为达到减少食品损耗，保证质量为目的的温度控制。

3.3

分拣 sorting

将初级生鲜食品按照品种、品质、规格等级、温控要求、出入库先后顺序等进行分类的作业。

3.4

拣选 order picking

按订单或出库单的要求，从储存场所选出初级生鲜食品的作业。



编号: BZ-SC-R-005
版本: A/0

杭州邦证认证有限公司
Hangzhou Bangzheng Certification Co., Ltd

《生鲜农产品配送服务认证实施规则》

文件编号:	BZ-SC-R-005
版 本:	A/0
编 制:	
审 核:	
批 准:	
控制状态:	受控

[illegible]



1 范围

本规则规定生鲜农产品配送服务组织的质量管理体系、资源管理、配送过程控制和产品召回等方面的要求。

本规则适用于生鲜农产品配送服务认证，其认证领域为：SC04 住宿服务；食品和饮料服务。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本规则的引用而成为本规则的条款。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规则，然而，鼓励根据本规则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规则。

- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 18354 物流术语
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语(idt ISO 9000:2000)
- QC/T 450 保温车、冷藏车性能技术条件
- SB/T 10409 商业服务业顾客满意度测评规范

3 术语和定义

GB/T 23346-2009、GB/T 33129-2016、GB/T 18354、GB/T 19000和SB/T 10428-2007等标准确立的术语和定义适用于本规则。

4 通用要求

4.1 法律与合同事宜

本条款应按照 CNAS-CC01 的 5.1 要求。