



中华人民共和国国家标准

GB 7718—××××

食品安全国家标准 预包装食品标签通则

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局

发布

前 言

本标准代替 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。

本标准与 GB 7718-2011 相比，主要变化如下：

- 将部分正文内容移至附录，调整了章节编号的顺序；
- 适用范围增加了预先包装或者制作在包装材料和容器中以计量方式销售的食物；
- 修改了食品标签的基本要求；
- 增加了食品属性名称、数字标签、食品声称、保存期的定义，修改了预包装食品、保质期、规格的定义，删除了主要展示版面的定义；
- 进一步规范了食品名称、日期的标示方式；
- 修改了配料表的标示要求，进一步规范了食品添加剂的标示方式，修改了配料表归类标示的要求，修改了定量标示的要求；
- 修改了强制标示内容的文字、符号、数字的最小高度及相应的包装物或包装容器的最大表面面积要求；
- 修改了生产者、经营者信息、生产许可证号的标示要求；
- 修改了食品中含有致敏物质时的标示要求；
- 增加了对进口食品的标示要求；
- 增加了数字标签的标示要求；
- 增加了食品声称的要求；
- 增加了新的附录 A“预包装食品标签中净含量的标示要求及部分标签项目的标示形式”，原附录 C 的内容合并到新的附录 A；原附录 A“包装物或包装容器最大表面面积计算方法”变更为附录 C，进一步明确了不规则包装物最大表面面积的计算方法；增加了附录 D“致敏物质在食品标签中的标示形式”、附录 E“一般性声称的标示原则”。

食品安全国家标准

预包装食品标签通则

1 范围

本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品标签和非直接提供给消费者的预包装食品标签。

本标准不适用于为食品在储藏运输过程中提供保护的食品储运包装标签、散装食品和现制现售食品的标识。

2 术语和定义

2.1 预包装食品

预先包装或者制作在包装材料、容器中的食品。包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量、体积及长度标识的食品。也包括预先包装或者制作在包装材料和容器中以计量称重方式销售的食品。

2.2 食品标签

食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

2.3 数字标签

食品包装上采用二维码等信息化手段展示的食品标签。

2.4 属性名称

能反映食品本身不必说明或已经说明的固有特性的专用名称，包括对食品或配料特征、工艺特点、食品类别等一种或多种食品专属特征的描述。

2.5 配料

在制造或加工食品时使用的，并存在（包括以改性的形式存在）于食品中的任何物质，包括食品添加剂（含食品营养强化剂）。

2.6 生产日期（制造日期）

食品成为最终产品的日期，也包括包装或灌装日期，即将食品装入（灌入）包装物或容器中，形成最终销售单元的日期。

2.7 保质期（保质日期）

预包装食品在食品标签指明的贮存条件下，保持品质的日期或期限。

2.8 保存期

预包装食品在食品标签指明的贮存条件下，超过保质期后仍能保持食用安全性的日期或期限。

2.9 规格

同一预包装食品内含有多件预先定量的预包装食品时，对净含量和内含件数关系的表述。

2.10 食品声称

对食品、食品配料或成分在营养、质量、工艺、产地、来源、感官、作用等方面进行的特征性描述。

3 基本要求

3.1 应符合法律、法规和相应食品安全标准的规定。

3.2 应清晰、醒目、持久，使消费者购买时易于辨认和识读，食品标签不应与食品或者其包装物、容器分离。

3.3 应通俗易懂、有科学依据，不得标示违背科学常识、违背公序良俗、贬低其他食品、封建迷信等内容。

3.4 应真实、准确，不得使用虚假、夸大等欺骗性的语言文字、图形、符号、音视频等方式介绍食品，也不得利用字号大小、色差、版面设计等方式，误导消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

3.5 不应以语言文字、图形、符号、音视频等方式明示或暗示食品或食品中的某种成分或配料具有预防、治疗疾病的作用，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。

3.6 应使用规范的汉字（商标除外），可以同时使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文。使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文时，强制性标示内容应与规范汉字含义一致（商标、进口食品的生产者以及国外经营者的名称和地址、网址除外）。文字的字高和使用要求应符合附录 A 的有关规定。

3.7 一个销售单元的包装中含有多个不同品种独立包装的预包装食品时，每件独立包装的预包装食品的强制性标示内容应当在销售单元的外包装上分别标注，可将共有信息统一标示。若一个销售单元内的独立包装的预包装食品不单独销售，免除在独立包装上标示相应的内容。若透过外包装物能清晰地识别内包装物（容器）上的强制性标示内容时，可免除在外包装物上重复标示相应的内容。

4 直接向消费者提供的预包装食品标签标示内容

4.1 一般要求

在国内生产、加工、销售的预包装食品标签标示内容应包括食品名称、配料表、营养标签、净含量和规格、生产者和（或）经营者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、致敏物质提示及其他需要标示的内容，法律、法规、食品安全国家标准中豁免食品产品标示的内容除外。

4.2 食品名称

4.2.1 应在食品标签的醒目位置使用同样的字体、字号、颜色标示食品的属性名称。

4.2.1.1 当国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的规章及与食品命名有关的公告中已规定或采用了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个或与上述名称本质相同的名称作为属性名称。

4.2.1.2 无国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的规章及与食品命名有关的公告中规定或使用的名称时，应使用能充分说明食品真实属性且不易使消费者误解或混淆的名称作为属性名称。

4.2.2 可在食品的属性名称前或后附加关于生产加工工艺或制作方法、食用方法或用途、物理状态、感官、风味、形状等特征的描述性用语。

4.2.3 在食品属性名称的同一展示版面可同时标示食品的“新创名称”“奇特名称”“音译名称”“地区俚语名称”或“商标名称”等名称。当上述名称中含有易使人误解、混淆食品属性的文字或词语时，应

在属性名称同一展示版面的邻近位置使用不大于属性名称的字号且与属性名称相同的字体、颜色进行标示。

4.3 配料表

4.3.1 预包装食品（包括单一配料食品）标签上应标示配料表。配料表中的各种配料应按 4.2 的要求标示名称，食品添加剂按照 4.3.5 的要求标示名称。

4.3.2 配料表应以“配料”或“配料表”为引导词。当加工过程中所用的原料已改变为其他成分时（如酒、酱油、食醋等发酵产品），可用“原料”或“原料与辅料”代替“配料”“配料表”。

4.3.3 各种配料应按制造或加工食品时加入量（以质量计）的递减顺序一一排列。加入量不超过 2%的配料可以不按递减顺序排列。在加工过程中已挥发或去除的配料可不在配料表中标示。

4.3.4 如果直接加入食品中的某种配料是由两种或两种以上的其他配料或原料制成的复合配料（不包括复配食品添加剂），应在配料表中标示复合配料的名称，随后将复合配料的原始配料在括号内按 4.3.3 的要求标示。复合配料已有国家标准、行业标准、地方标准，且其加入量小于食品总量的 25%时，可不标示其原始配料。复合配料中加入的复合配料，可不展开标示其原始配料。

4.3.5 食品添加剂应当标示其在 GB 2760、GB 14880 或国务院卫生行政部门公告、食品安全国家标准中的通用名称，食品添加剂的名称不包括其制法，食品安全国家标准，国务院行政部门发布的公告中另有规定的从其规定。既可以作为食品添加剂或食品营养强化剂、又可以作为其他配料使用的，应按其在最终产品中发挥的作用标示。

4.3.5.1 复配食品添加剂应展开标示其在终产品中发挥作用的全部食品添加剂。加工助剂、已经失去活性的酶制剂可不标示。已有国家标准、行业标准、地方标准且加入量小于食品总量 25%的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的带入原则中可以通过食品配料（含食品添加剂）带入食品的，可不标示。食品添加剂的辅料不在终产品中发挥功能作用的可不标示。食品安全国家标准另有规定的从其规定。

4.3.5.2 食品添加剂可以直接标示食品添加剂的通用名称，也可将食品添加剂的通用名称归类标示并同时标示食品添加剂的功能类别名称，标示形式见附录 B。同一预包装食品的标签上，应只选择附录 B 中的一种形式标示。

4.3.5.3 在同时标示食品添加剂的通用名称和功能类别名称时，如包装物或包装容器最大表面面积不大于 60 cm²时（最大表面面积计算方法见附录 C），可用 GB 2760 中列出的国际编码（INS 号）代替食品添加剂的通用名称。若某种食品添加剂在 GB 2760 中尚不存在相应的国际编码，或因致敏物质标示的需要，应标示其通用名称。

4.3.6 由食品制成的，承担一定包装功能的可食用物质，应在配料表中标示。国家标准、行业标准、地方标准或其他法律、法规另有规定的除外。

4.3.7 生产过程中直接添加的菌种，未经灭活或去除工艺的，应当标示所添加菌种的具体名称，可同时标示相应菌株号及菌种含量。上述菌种在食品中起发酵作用的，也可按表 A.4 方式标示。上述菌种经过灭活或采取过滤等方式去除的可不标示，如标示，应在食品属性名称或配料表的临近位置明示产品的杀菌工艺，或标示“经灭活”“非活菌型”“杀菌型”“灭菌型”等能充分说明菌种已无活性的词语。法律、法规、食品安全国家标准中另有规定的从其规定。

4.3.8 附录 A.6 列出的配料，可标示配料的属性名称，也可采用表 A.4 中归类标示的方式，国家标准、行业标准、地方标准另有规定的除外。

4.4 配料强调与定量标示

4.4.1 在食品标签上特别强调添加或含有一种或多种配料或成分，应采用在配料表中明示或附加文字说明的形式标示该配料或成分的添加量或在成品中的含量，标示形式见附录 A。

4.4.1.1 食品标签上提及的配料或成分，若符合下述情况之一的不属于特别强调，可免于标示其添加量或含量。国家标准、行业标准、地方标准及其他法律、法规另有规定的从其规定。

- a. 因致敏物质提示或其它警示用语、提示用语中提及的配料或成分；
- b. 仅在食用方法或产品搭配建议中提及到的配料或成分；
- c. 对于单一配料产地的说明且该配料全部来源于同一产地时；
- d. 仅用于说明终产品工艺和性状、风味、口味、口感等感官特征。

4.4.1.2 食品中的配料或成分若在食品名称中提及，应标示其相关配料或成分的添加量或在成品中的含量。若符合下述情况之一的可免于标示添加量或含量，国家标准、行业标准、地方标准及其他法律、法规另有规定的从其规定。

a. 国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的关于标准命名的公告中规定的食品名称及本质相同名称中的配料或成分；

b. 国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的关于标准命名的公告中已规定添加量或在成品中含量的配料或成分；

c. 仅用于说明产品的性状、口味、风味、口感等感官特征，并同时使用“味”“风味”“素”“植物基”“仿”“植物来源”等词语修饰的配料或成分；

d. 在食品属性名称前或后附加的与产品的使用方法或用途有关，且相关配料或成分不存在于食品中的名称。

4.4.1.3 食品标签上用于说明口味、风味、配料来源、食用方法或用途等的图案不属于特别强调。仅使用食品用香精、香料调配出某种配料或食物风味的，仅可使用相关配料或食物真实照片以外的图案，且应在图案临近位置醒目标示“图案仅供口味参考”“图案仅供参考”“仅作风味参考”字样，“图案”“风味”“参考”可分别使用“图片”“口味”“提示”代替。

4.4.2 在食品的标签上特别强调一种或多种配料或成分的含量较低时或无时，应标示所强调配料或成分在成品中的含量。

4.4.2.1 使用“无”“不含”等词汇时，其相应配料或成分含量应为“0”，其他法律、法规或国家标准、地方标准、行业标准中另有规定的应从其规定。食品添加剂、污染物，以及法律、法规和标准中规定的不允许添加到食品中、或不应存在于食品中的物质，不得使用“无”“不含”等词汇及其同义语进行声称。含量声称同义语见附录 A。

4.4.2.2 不得使用“不添加”“不使用”及其同义语等词汇；其他法律、法规或食品安全国家标准中有规定的应从其规定。“不添加”相关同义语见附录 A。

4.5 净含量和规格

4.5.1 净含量的标示应由净含量、数字和法定计量单位组成。以计量方式销售的预包装食品应标示“计量”“计量称重”“计量方式：散装称重”等代替净含量。净含量的标示要求和标示形式见附录 A。

4.5.2 应使用法定计量单位，按以下形式标示包装物、容器中食品的净含量。

- a. 液态食品、半固态或粘性食品，用体积或质量单位标示；
- b. 固态食品，用质量单位标示；
- c. “肠衣”等无法用质量或体积单位标示的产品，可用长度单位标示。
- d. 国家标准、行业标准、地方标准另有规定的从其规定。

4.5.3 净含量应与食品名称在包装物、容器的同一展示版面标示。

4.5.4 容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以质量或质量分数的形式标示沥干物（固形物）的含量。

4.5.5 预先定量的预包装食品还应标示规格。单件预先定量的预包装食品的规格等同于净含量。同一预包装食品内含有多个单件预先定量的预包装食品时，在标示净含量的同时还应标示件数。标示规格时，可不标示“规格”二字。规格的标示要求和标示形式见附录 A。

4.6 生产者、经营者的名称、地址和联系方式

4.6.1 应当只标注生产者的名称、地址和联系方式。生产者名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称、地址。

4.6.1.1 依法独立承担法律责任的集团公司、集团公司的子公司，应标示各自的名称和地址。

4.6.1.2 不能依法独立承担法律责任的集团公司的分公司或集团公司的生产基地，应同时标示集团公司的名称、地址。

4.6.1.3 受其他单位委托加工预包装食品的，应同时标示委托单位和受委托单位的名称和地址。

4.6.2 依法承担法律责任的生产者或经营者的联系方式应标示以下至少一项内容：电话、传真、电子邮箱、网址等。

4.7 日期标示

4.7.1 应按照年、月、日的顺序清晰标示预包装食品的生产日期和保质期，标示形式见附录 A。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标明所在包装物的具体部位。保质期 1 年及以上的，可不标示生产日期。日期标示应清晰醒目、易于辨认，不应与包装物、容器分离，不得加贴、补印、修改。单件销售单元有多层包装时，应在销售单元的最外层包装上标示食品的生产日期和保质期。

4.7.1.1 当同一预包装内含有多个标示了生产日期及保质期的单件预包装食品时，外包装上标示的保质期应按最早到期的单件食品的保质期标示。外包装标示的生产日期应为最早生产的单件食品的生产日期，或外包装形成销售单元的日期；也可在外包装上分别标示各单件装食品的生产日期和保质期。

4.7.1.2 采用分装方式生产的食品，宜同时标示所分装食品的生产日期、分装日期，以及以所分装食品的保质期标示的保质期到期日。

4.7.2 生产日期和保质期之间以及日期标示的年、月、日之间可用空格、斜线、连字符、句点等符号分隔，或不用分隔符。年代号应标示 4 位数字，包装最大表面面积不大于 60 cm² 时也可以标示 2 位数字。月、日应标示 2 位数字，不足两位数字的，应当在数字前加 0。

4.7.3 包装物或包装容器最大表面面积不大于 20 cm² 时，在标示生产日期的前提下保质期可采用××个月（或××日，或××天，或××周，或×年）等方式进行标示，按此形式标示保质期的从标示的生产日期当日起计算。

4.7.4 可根据食品特点及工艺标示保存期，作为食品在指明的贮存条件下的最后食用日期，指导消费者在购买食品后合理食用食品，避免食物浪费。标示保存期时，应在保质期的邻近位置采用与保质期同样的标示形式进行标示。标示形式见附录 A

4.8 贮存条件

预包装食品标签上应标示贮存条件，标示形式见附录 A。

4.9 食品生产许可证编号

应标示食品生产许可证编号的预包装食品，其标示形式按照相关规定执行。

4.10 产品标准代号

在国内生产并在国内销售的预包装食品应标示产品所执行的标准代号和顺序号。

4.11 产品质量（品质）等级

食品所执行的标准已明确规定质量（品质）等级的，应标示质量（品质）等级，否则不得标示质量（品质）等级。

4.12 致敏物质

4.12.1 以下食品配料可能导致敏感人群产生过敏反应，如用作配料，应在配料表中加以提示，或在配料表邻近位置标示提示信息。

- a. 含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系）；
- b. 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；
- c. 鱼类及其制品；
- d. 蛋类及其制品；
- e. 花生及其制品；
- f. 大豆及其制品；
- g. 乳及乳制品（包括乳糖）；
- h. 坚果及其果仁类制品；

上述配料以外的其他可能的致敏物质可自愿标示提示信息。

4.12.2 生产加工过程中可能带入致敏物质时，如共用生产车间、共用生产线时，鼓励标示致敏物质的提示信息，标示形式见附录 D。

4.12.3 附录 D.4 列明的配料以及 D.5 列明的情况，可免除标示致敏物质提示信息。

4.13 营养标签

营养标签的标示范围及标示方式按照 GB 28050 或 GB 13432 执行。

4.14 警示语

法律、法规、食品安全标准、国务院相关部门发布的公告中对食品、食品配料或成分的警示语标示有规定的，应按照相关规定标示警示语。

4.15 其他标示内容

4.15.1 经辐照加工食品

4.15.1.1 经电离辐射线或电离能量处理过的食品，应在食品名称附近标示“辐照加工食品”或“经辐照处理”。食品安全国家标准另有规定的从其规定。

4.15.1.2 经电离辐射线或电离能量处理过的任何食品配料，应在配料表中括号内标示“辐照”“辐照加工”，或在配料表邻近位置标明其“经辐照处理”。食品安全国家标准另有规定的从其规定。

4.15.2 转基因食品

转基因食品的标示应符合相关法律、法规的规定。

5 非直接提供给消费者的预包装食品标签标示内容

非直接提供给消费者的预包装食品标签应按照本标准第 4 章下的相应要求标示食品名称、净含量和规格、生产日期和保质期和贮存条件。其他内容如未在标签上标注，则应通过数字标签标示，或通过说明书或合同等方式注明。

6 特殊食品

国务院相关部门对特殊食品标签标识另有规定的从其规定。

7 食品声称

7.1 食品声称应能真实、准确地描述食品、食品配料或成分的特征、特性与特点。我国法律、法规、食品安全标准、国务院有关部门发布的规章、公告中有明确规定的，应从其规定。

7.2 食品声称包含一般性声称、营养声称及营养成分作用声称、食品配料或成分的健康效应声称、保健食品声称。

7.2.1 一般性声称包括特性声称、条件声称、对比声称、定量（含量）声称和感官声称，具体要求见附录E。

7.2.2 营养声称及营养成分作用声称应按照GB 28050和GB 13432执行。

7.2.3 “按照传统既是食品又是中药材的物质”及“具有降低疾病发生风险效应”的配料或成分进行健康效应声称时，应符合国务院有关部门的规定。

7.2.4 保健食品的保健功能声称应符合国务院有关部门的规定。

8 进口食品

8.1 一般要求

8.1.1 进口预包装食品标签上所有的可见标示内容（包括外文或繁体字标注内容、中文标签标注内容及其他说明物的内容）需符合我国法律、法规及食品安全标准的规定。

8.1.2 进口预包装食品标签需有印刷或加贴的中文标签。进口预包装食品中文标签应标示本标准以及其他法律、法规、食品安全标准要求的强制性标识内容，强制性标识内容的外文应有一一对应关系。标签上可见的其他外文或繁体字所表述的内容应与规范汉字有对应关系（商标、进口食品的生产者和地址、国外经营者的名称和地址、网址除外）。

8.1.3 进口预包装食品标签的标示内容应符合本标准第4、5章（4.9、4.10除外）中相应条款的要求。

8.1.4 非直接提供给消费者的进口预包装食品标签应按照本标准第5章中相应要求标示。

8.2 配料表

进口预包装食品外文配料表的内容均须在中文配料表中有对应内容，食品中的配料在外文配料表中没有标注，但根据我国的法律、法规和标准应当标注的内容，也应标注在中文配料表中。

8.3 生产者、经营者的名称、地址和联系方式

进口预包装食品应标示进口商/代理商的名称、地址和联系方式，以及境外生产企业在华注册编号或者所在国家或地区主管当局批准的注册编号。

8.4 原产国或地区

修改为进口预包装食品应标示原产国（地区）。完全在一个国家（地区）获得的货物，以该国（地区）为原产国（地区）。两个及以上国家（地区）参与生产的货物，以最后完成实质性改变的国家（地区）为原产国（地区）。如灌装或分装国家或地区与原产国不一致的，应同时标示灌装或分装国家地区。也可同时标示其原料或配料的来源或生产国家或地区名称。

8.5 日期标示

进口预包装食品的原包装未标示生产日期的，应根据原包装上标示的保质期、最佳食用日期等相关信息，经推算后标示生产日期。保质期不少于1年的，可不标示生产日期。

8.6 适宜人群、食用量或食用方法

进口预包装食品原标签中涉及适宜人群、食用量或食用方法等的信息，应有相应的中文内容并应符合我国食品安全国家标准及国务院相关部门发布的公告的要求。

8.7 其他

进口预包装食品可不标示食品生产许可证编号、产品标准代号。

9 推荐标示内容

9.1 预包装食品标签可以根据需要标示产品的批号。

9.2 预包装食品标签可以标示食用方法，如容器的开启方法、食用方法或使用方法、烹调或加热方法、解冻或升温方法、解冻或升温后的保存方式与期限、复水再制方法、开启后的食用期限、开启后的储存方式、搭配方式或方法等对消费者有帮助的说明。

10 数字标签要求

10.1 鼓励食品生产者在预包装食品标签符合本标准要求的前提下，同时通过数字标签展示食品信息。

10.2 数字标签展示的内容应符合法律、法规和食品安全国家标准的规定，与食品标签上同时展示的信息应保持一致。

10.3 使用数字标签时，应使用符合国家标准规定的数字化手段提供数字标签，并在数字标签临近位置通过“数字标签”或类似字样明示其身份。

10.4 数字标签应通过易于获取的形式提供，鼓励兼容多种识别手段。数字标签标示内容应在扫码后的一级页面直接展示且不应有影响正常阅读的干扰元素。

10.5 数字标签标示内容应清晰、醒目、易于识读。食品生产者可根据特定消费群体需求提供数字标签，如在文字标识的基础上同时采取视频、语音识读等方式提供食品信息。

10.6 通过数字标签提供的生产经营者的名称（不包括依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称）、地址、食品执行标准号、食品生产许可证编号以及食品安全标准中规定的推荐性标示内容，可豁免在食品标签上标示。使用数字标签标示上述内容时，应在食品标签上明示相关信息见数字标签。

11 豁免标示内容

11.1 在标示了生产日期的前提下，下列预包装食品可以豁免标示保质期：葡萄酒及酒精度大于等于10%的酒类；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。食品安全国家标准另有规定的从其规定。

11.1.1 葡萄酒及酒精度大于等于10%的酒类的生产日期可通过批号代替。

11.2 当预包装食品包装物或包装容器的最大表面面积小于20 cm²时，下列应标示项目以外的其他标示项目可标示在销售容器上，或以随附说明书、数字标签等形式提供。最大表面面积计算方法见附录C。

11.2.1 当预先定量的预包装食品包装物或包装容器的最大表面面积小于20 cm²时，可以只标示食品名称、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产者和（或）经营者的名称和联系方式。

11.2.2 当以计量方式销售的预包装食品的包装物或包装容器的最大表面面积小于20 cm²时，可以只标示食品名称、生产者（或经销商）的名称。该类食品应标示“计量”或“计量称重”字样。

附录 A

预包装食品标签中净含量的标示要求
及部分标签项目的标示形式

A.1 概述

本附录规定了净含量的标示要求，并以示例形式提供了预包装食品部分标签项目的标示形式。标示相应项目时应按照示例形式，选用其中一种进行标示。

为方便表述，部分净含量和规格的示例使用质量为计量单位，使用冒号为分隔符。标签上净含量和规格应根据实际产品及其适用的计量单位标示，并可根据实际情况选择空格或便于识读的其他符号作为分隔符。

A.2 预包装食品标签的文字要求

拼音的字高不得大于对应的规范汉字（商标除外）。所有外文、繁体字的字高不得大于相应内容的规范汉字(商标除外)。具有装饰作用的各种艺术字，应书写正确，易于辨认。

预包装食品的包装物或包装容器强制标示内容的文字、符号、数字的高度应按符合表 A.1 的规定。

鼓励以白底黑字等背景颜色与日期颜色对比明显的形式清晰标示日期。日期标示最小字符高度不宜小于 3mm，高度与宽度之比不宜大于 3:1。

表 A.1 强制标示内容的文字、符号、数字的最小高度

包装物或包装容器最大表面面积 (X) 的范围	字符的最小高度/mm
$60 \text{ cm}^2 \leq X < 150 \text{ cm}^2$	1.8
$150 \text{ cm}^2 \leq X < 400 \text{ cm}^2$	2
$X \geq 400 \text{ cm}^2$	2.5

A.3 净含量和规格的标示

A.3.1 净含量的计量单位应按表 A.2 标示。

表 A.2 净含量计量单位的标示方式

计量方式	净含量 (Q) 的范围	计量单位
体积	$Q < 1000 \text{ mL}$	毫升 (mL) (ml)
	$Q \geq 1000 \text{ mL}$	升 (L) (l)
质量	$Q < 1000 \text{ g}$	克 (g)
	$Q \geq 1000 \text{ g}$	千克 (kg)
长度	$Q < 100 \text{ cm}$	厘米 (cm)
	$Q \geq 100 \text{ cm}$	米 (m)

A.3.2 标示净含量所使用的文字、数字、计量单位的最小高度应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 净含量字符的最小高度

净含量 (Q) 的范围	字符的最小高度/mm
$Q \leq 50 \text{ mL}; Q \leq 50 \text{ g};$	2
$50 \text{ mL} < Q \leq 200 \text{ mL}; 50 \text{ g} < Q \leq 200 \text{ g};$	3
$200 \text{ mL} < Q \leq 1 \text{ L}; 200 \text{ g} < Q \leq 1 \text{ kg}$	4
$Q > 1 \text{ kg}; Q > 1 \text{ L};$	6
以长度单位标注	2

A.3.3 单件预包装食品净含量（规格）的标示形式：

净含量（或净含量/规格）：200 克；
 净含量（或净含量/规格）：225 克（200 克+送 25 克）；
 净含量（或净含量/规格）：200 克+赠 25 克；
 净含量（或净含量/规格）：（200+25）克；
 净含量（或净含量/规格）：净含量 225 克（含赠送 25 克）；
 净含量：150 米；
 计量：
 计量销售；
 计量方式：称重；
 计量称重。

A.3.4 净含量和沥干物（固形物）的标示形式：

净含量（或净含量/规格）：425 克，沥干物（固形物或“某固态食品配料”）不低（少）于 255 克（或不低（少）于 60%）。

A.3.5 同一预先定量的预包装内含有多件同种类的预先定量的预包装食品时，净含量和规格的标示形式：

净含量（或净含量/规格）：40 克×5；
 净含量（或规格/净含量）：5×40 克；
 净含量（或净含量/规格）：200 克（5×40 克）；
 净含量（或净含量/规格）：200 克（40 克×5）；
 净含量（或净含量/规格）：200 克（5 件）；
 净含量：200 克 规格：5×40 克；
 净含量：200 克 规格：40 克×5；
 净含量：200 克 规格：5 件；
 净含量（或净含量/规格）：200 克（100 克 + 50 克×2）；
 净含量（或净含量/规格）：200 克（80 克×2 + 40 克）；
 净含量：200 克规格：100 克 + 50 克×2；
 净含量：200 克规格：80 克×2 + 40 克。

A.3.6 同一预先定量的预包装内含有多件不同种类的预先定量的预包装食品时，净含量和规格的标示形式：

净含量（或净含量/规格）：200 克（A 产品 40 克×3，B 产品 40 克×2）；
 净含量（或净含量/规格）：200 克（40 克×3，40 克×2）；
 净含量（或净含量/规格）：100 克 A 产品，50 克×2 B 产品，50 克 C 产品；
 净含量（或净含量/规格）：A 产品：100 克，B 产品：50 克×2，C 产品：50 克；
 净含量（或净含量/规格）：50 克 x5 (A 产品 x3，B 产品 x2)；
 净含量（或净含量/规格）：(A 产品 1 克+B 产品 200mL)×10；
 净含量/规格：100 克（A 产品），50 克×2（B 产品），50 克（C 产品）；
 净含量/规格：A 产品 100 克，B 产品 50 克×2，C 产品 50 克。

A.4 日期的标示

日期的标示形式：
 2010 年 03 月 20 日；
 2010 03 20；
 2010/03/20；
 20100320；

生产日期和保质期可在同行标示：

20100320/20100520

20100320； 20100520

20100320 20100520

保质期也可采用以下形式标示：

保质日期（至）；

保质期至；

最佳食用日期（至）；

最好在……之前食（饮）用；

……之前食（饮）用最佳；

……之前最佳；

此日期前最佳……；

此日期前食（饮）用最佳……；

包装最大表面面积不大于 20 cm² 时，保质期可采用××个月（或××日，或××天，或××周，或×年）等方式进行标示。

保存期也可采用以下形式标示：

保存日期（至）；

最后食用日期（至）；

包装最大表面面积不大于 20 cm² 时，保存期可采用××个月（或××日，或××天，或××周，或×年）等方式进行标示。

A.5 贮存条件的标示

贮存条件应使用“贮存条件”“贮藏条件”或“贮藏方法”为标题，或不标示标题。

贮存条件的标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或其他条件）保存（或贮存）；

×× - ×× °C 保存（或贮存）；

避免阳光直射（或其他条件）；

请置于阴凉干燥处（或其他条件）；

常温保存，开封后需冷藏（或其他条件）；

温度：≤××°C，湿度：≤××%。

A.6 配料的归类标示方式

部分配料可使用的归类标示方式见表 A.4。

表 A.4 部分配料可使用的归类标示方式

配料类别	归类标示方式
非植物油产品中添加的各种植物油	“植物油”或“精炼植物油”；如经过氢化处理，应标示为“氢化”或“部分氢化”
各种淀粉，不包括化学改性淀粉	“淀粉”
添加量不超过2%的各种香辛料或香辛料浸出物（单一的或合计的）	“香辛料”“香辛料类”或“复合香辛料”
胶基糖果的各种胶基物质制剂	“胶姆糖基础剂”“胶基”
生产过程中添加、未经灭活或去除工艺的菌种（在终产品中存在且发挥非发酵作用的除外）	“发酵菌种”“微生物发酵剂”

配料类别	归类标示方式
食品用香精、香料	“食用香精”“食用香料”“食用香精香料”“食品用香精”“食品香精”“食品用香料”“食品用香精香料”
食品产品中添加的酱油	“酱油”
食品产品中添加的食醋	“食醋”
食品产品中添加的各种食糖	“食糖”
食品产品中添加的各种淀粉糖	可直接标示配料的属性名称，如“果葡糖浆”。
作为配料使用的发酵酒、蒸馏酒、食用酒精，不包括配制酒。	可直接标示配料的属性名称，如“黄酒”“食用酒精”

A.7 配料的定量标示

A.7.1 预包装食品配料定量标示的标示形式，定量标示可使用“≥”“不低于”或“不少于”说明承诺的添加量或含量的最小值：

用具体数值形式标示添加量或含量；

用百分比形式标示添加量或含量；

用附加说明的方式标示添加量或含量；

当生产加工工艺可能造成添加量或含量存在波动时，可用变动区间形式标示添加量或含量。

A.7.2 若需定量标示的成分属于营养标签标示范围，应按相关标准的规定执行，否则应在营养标签以外标示添加量或含量。

A.7.3 含量声称同义语

等同于“不含”，“无”的同义语：“零（0）”“没有”“0%”“未含”“零（0）含量”“含量为0”以及与上述内容本质相同的用语。

等同于“不添加”，“不使用”的同义语：“未添加”“零添加”“无添加”“未使用”“没加”“没用”“没使”“没使用”“未用”以及与上述内容本质相同的用语。

食品安全国家标准 公开征求意见稿

附录 B

食品添加剂在配料表中的标示形式

B.1 概述

本附录以示例形式提供了配料表中食品添加剂的标示形式。标示相应项目时，应按标准 4.3.5.1 的要求选择其中一种进行标示。

B.2 按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的通用名称

配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯，食用香精，柠檬黄），稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯，食用香精，柠檬黄），葡萄糖浆，丙二醇脂肪酸酯，卡拉胶，瓜尔胶，胭脂树橙，麦芽糊精，食用香料。

B.3 按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的功能类别名称及通用名称

配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯），食用香精，着色剂（柠檬黄）），稀奶油，植物油，葡萄糖浆，乳化剂（丙二醇脂肪酸酯），增稠剂（卡拉胶，瓜尔胶），着色剂（胭脂树橙），麦芽糊精，食用香料。

B.4 当预包装食品的包装物或包装容器最大表面面积不大于 60 cm² 时，可按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的功能类别名称及国际编码

配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（322，476），稀奶油，植物油，食用香精，着色剂（102）），葡萄糖浆，乳化剂（477），增稠剂（407，412），着色剂（160b），麦芽糊精，食用香料。

B.5 建立食品添加剂项一并标示的形式

B.5.1 一般原则

直接使用的食品添加剂应在食品添加剂项中标示。非直接使用的食品添加剂不在食品添加剂项中标示。营养强化剂、食品用香精香料、胶基糖果中基础剂物质可在配料表的食品添加剂项外标示。

食品添加剂项在配料表中的标示位置按照纳入该项中的食品添加剂的总质量确定。

B.5.2 全部标示食品添加剂的通用名称

配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯，食用香精，柠檬黄），稀奶油，植物油，葡萄糖浆，食品添加剂（丙二醇脂肪酸酯，卡拉胶，瓜尔胶，胭脂树橙），麦芽糊精，食用香料。

B.5.3 当预包装食品的包装物或包装容器最大表面面积不大于 60 cm² 时，可全部标示食品添加剂的功能类别名称及国际编码

配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（322，476），食用香精，着色剂（102）），稀奶油，植物油，葡萄糖浆，食品添加剂（乳化剂（477），增稠剂（407，412），着色剂（160b）），麦芽糊精，食用香料。

B.5.4 全部标示食品添加剂的功能类别名称及通用名称

配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯），食用香精，着色剂（柠檬黄）），稀奶油，植物油，葡萄糖浆，食品添加剂（乳化剂（丙二醇脂肪酸酯），增稠剂（卡拉胶，瓜尔胶），着色剂（胭脂树橙）），麦芽糊精，食用香料。

附录 C

包装物或包装容器最大表面面积计算方法

C.1 不同形状包装物最大表面面积计算方法

C.1.1 长方体形包装物或长方体形包装容器计算方法

长方体形包装物或长方体形包装容器的最大一个侧面的高度（厘米）乘以宽度（厘米）。

C.1.2 圆柱形包装物、圆柱形包装容器或近似圆柱形包装物、近似圆柱形包装容器计算方法

包装物或包装容器的高度（厘米）乘以圆周长（厘米）的 40%。

C.1.3 其他形状的包装物或包装容器计算方法

以呈平面或近似平面的表面为最大表面面积。如有多个平面或近似平面时，应按其中面积最大的一个计算。

如没有明确的平面或近似平面，应为包装物或包装容器平铺后总表面积的 40%。

C.2 计算表面面积时应除去封边及不能印刷文字部分所占尺寸。瓶形或罐形包装计算表面面积时不包括肩部、颈部、顶部和底部的凸缘。

食品安全国家标准公开征求意见

附录D

致敏物质在食品标签中的标示形式

D.1 概述

本附录以示例形式提供了预包装食品配料中含有致敏物质时，以及在生产中可能间接带入致敏物质时的标示形式，标示相应项目时应选用其中一种形式标示。

D.2 致敏物质用作配料时，应采用以下方式中的一种进行标示。

D.2.1 在配料表中使用易辨识的名称和标示方式（可使用字体加粗或下划线两种标示方式）进行提示：

配料：水，全脂奶粉，稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酯，食用香精，柠檬黄），花生，葡萄糖浆，丙二醇脂肪酸酯，卡拉胶，瓜尔胶，胭脂树橙，麦芽糊精，食用香料。

配料：小麦粉、白砂糖、**榛子酱**（**榛仁**、巧克力）。

D.2.2 在配料表临近位置专门标示提示信息，可使用“食物致（过）敏原（提示）”“致（过）敏物质（提示）”或“致（过）敏原信息（提示）”为引导词，或不使用引导词：

含有鸡蛋、花生、坚果、乳成分；

含有花生酱、大豆制品；

本产品含有鱼、大豆成分；

本产品含有鱼、大豆成分，可能导致食物过敏。

D.3 加工过程中间接带入或可能带入的致敏物质，宜在配料表临近或其他位置用以下方式加以提示：

“本产品可能含有……”；

“可能含有……”；

“可能含有微量……”；

“本（此）生产设备还（也）加工含有……的食品（产品）”；

“本（此）生产线还（也）加工含有……的食品（产品）”。

D.4 下列经深度加工的配料，已去除可能导致过敏反应的蛋白质成分，可免于致敏物质标示：

a. 大豆及花生加工产品：精炼大豆油、精炼花生油、大豆来源的肽、磷脂、维生素E、植物甾醇、植物甾醇酯及植物甾烷醇酯、黄原胶；

b. 谷物加工产品：淀粉、糊精、葡萄糖浆、谷物来源的精炼植物油；

c. 水产加工产品：甲壳素、壳寡糖、鱼明胶、精炼鱼油、鱼油来源DHA；

d. 乳加工产品：乳糖醇。

D.5 其他免于标示致敏物质的情况：

a. 单一配料为致敏物质的产品，如果产品名称中已经明确该致敏物质的名称，可免于重复标示；

b. 食用酒精、蒸馏酒。

附录 E

一般性声称的标示原则

E.1 概述

本附录规定了预包装食品一般性声称的标示原则和具体要求，具体声称时应符合本附录的要求。

E.2 特性声称

E.2.1 特性声称是对食品的配料、成分、配方、工艺、营养、质量等状况，以及产地、包装及其他相关情况的真实性描述，包括以下方面的内容：

- a. 食品的安全性、营养特征、感官特征、理化特征等质量特征；
- b. 食品的配方、生产工艺/加工过程的特性、特征和特点；
- c. 食品的原料/配料或成分的特性、来源和使用方式等情况；
- d. 食品、食品原料/配料的产地、产季、原料的获得方式或提供方式等情况；
- e. 食品的食用方式/方法、食用场景、食用/使用量、食用/使用条件等情况；
- f. 关于食品目标消费群体的说明；
- g. 食品的包装、贮存和运输等情况；
- h. 与食品相关的资质、认证、奖励等情况；
- i. 与食品相关的可持续发展情况；
- j. 其他关于食品 and 食品相关事项的说明和/或描述。

E.2.2 特性声称用语宜简短，标准、法规中给出规范用语的，优先使用规范的用语。涉及食品质量特征的，应证据充分，涉及原产地和地理标志产品的声称，应符合相关要求。

E.2.3 与食品目标消费群体相关的声称，如涉及特定的年龄段、身体条件和营养需求，且无国家相关法律、法规、标准和国务院有关部门发布的法规、公告规定的，宜在标签上同时标示所依据的科学证据的内容或来源。

E.3 条件声称

E.3.1 条件声称指需满足特定条件或具有一定的附加条件方可进行的声称。无国家相关法律、法规、标准和国务院有关部门发布的法规、公告规定时，应具有行业固定术语或其他约定俗成的依据。下列食品声称用语及其同义语易产生误导，应在满足特定条件的前提下使用。在使用/具体描述时，相关词语可以单独或组合使用。

E.3.2 使用未经加工的物质（动物、植物、藻、菌、微生物、矿物质、自然界来源的水等）作为配料，并满足以下条件时，可声称“天然”“自然”。

- a. 食品中直接使用了上述物质作为原料/配料时，可使用“天然”“自然”描述食品原料/配料的来源；
- b. 仅对上述物质进行简单操作或采用物理方法进行加工且未导致原料/配料发生化学变化，或在加工过程中使用的酶和/或微生物来源于原料/配料本身或自然境时，可使用“天然”“自然”“原”描述生产工艺/加工过程；
- c. 单一原料或单一类别配料的食品，如同时满足条件 a、b 时，可使用“天然”描述食品终产品。

E.3.3 使用“生”“鲜”“原”及其同义语描述食品、食品原料的状况和生产工艺/加工过程时，需符合以下要求：

- a. 作为食品的食用农产品，如处于能保持其固有的感官及品质特征的期限内，可使用“生”“鲜”“原”及其同义语描述其所处的状态；
- b. 在食品、食品原料固有的感官及品质特征不受外界条件影响的期限内，经初级加工或简单加工，且工艺对新鲜程度和保鲜期限无不良影响时，可使用“生”“鲜”及其同义语描述该食品或食品原料；
- c. 使用未经加工的物质（动物、植物、藻、菌、微生物、矿物质、自然界来源的水等）作为配料时，可使用“原”“源”及其同义语描述食品原料/配料的来源；
- d. 食品的生产工艺/加工过程能保持主要原料的初始感官特征，或保留全部或大部分原料/成分的某一、某些或全部的固有特征/特性时，可使用“生”“鲜”“原”及其同义语描述相关生产工艺/加工过程；
- e. 可使用“新”“新鲜”附加“出品”“上市”及类似用语或最终工艺的名称，描述食品完成最终加工制作成为终产品的时间与该食品上市时间接近的程度。

f. 可使用“保鲜”“锁鲜”及其同义语描述食品包装、运输贮存条件对食品的作用。

E.3.4 可使用“非”及其同义语作真实性描述，可用于食品或食品配料与常规、常用或常见的配料、配方、工艺、包装、用途等存在的区别（法律、法规和标准规定不得在某类食品中使用的物质或在食品生产过程中不需要及不存在的工艺除外）。

E.3.5 食品的生产工艺/加工过程全部采用人力操作，可使用“全手工”或类似词语描述该食品的制作过程；食品的主要生产工艺采用人力操作，手动式设备仅用于辅助生产时，可使用“手工”描述该食品的全部或部分制作过程。

E.3.6 使用“纯”或其类似词语时，应符合以下要求：

- a. 食品由同一、同种原料/配料组成时，可使用“纯”描述该原料或该类原料；
- b. 由不同原料组成的食品，如全部原料/配料中的成分仅有一种时，可使用“纯”描述该成分；
- c. 食品由同一、同种原料/配料组成时，可使用“纯”及其同义语描述该食品。

E.3.7 可使用“真”附加说明食品中真实存在的原料/配料，但不应误导消费者。

E.4 对比声称

E.4.1 可使用对比声称说明或描述某食品与其他食品、食品原料在某一或某些特征上所具有的一致性或差异性。

E.4.2 对比声称应基于具有可比性的事实和数据，比较对象应选择消费者广泛知晓、容易理解并接受的商品或食品原料，对比尺度应科学、差异应合理。

E.4.3 对比声称应描述准确，不得误导消费者。基于数据的对比应同时标示增加或减少的量值或比例；引用标准、科学依据进行对比时，应在标签上同时标注所依据的标准或科学依据的内容或来源。

E.4.4 对比声称可使用新、更、优/优于、低/高、少/多、厚/薄、轻/重、淡/浓、增/减、添、相当、等同、近似、相似、约等于、大约等对比用语，也可使用倍数、比例、具体数值等方式进行表述。

E.5 定量（含量）声称

E.5.1 定量（含量）声称是关于食品中配料添加量或成分含量的说明。使用含量声称时，应保证食品中相应配料或成分的含量符合标示量或不超出标示的量限范围。

E.5.2 定量（含量）声称的配料应同时符合本标准条款 4.4 中的要求。

E.6 感官声称

E.6.1 感官声称是对依据感官分析方法的测定结果确定的食品特性，如，质地、风味、滋味、气味、外观等可感知到的质量特征描述，以及食物/摄入后的感知、态度和偏好性等产品特性/性能等的表述。

E.6.2 感官声称可通过对食品的观察、品尝等感官测试方法获得，产品特性/性能等的描述可使用研发报告、实验、统计数据和感官测试结果，被广泛采用的科学资料等作为依据。