

预包装食品标签 实用指南及解答速查手册



FOOD LABELING
GUIDELINES



(SH) 士海食标

食品标签在线服务专业品牌

“首张标签，免费审核”活动火热进行中

目录

CONTENTS

■ 食品标签基础知识 15

1. 什么是预包装食品? 16
2. 什么是食品标签? 16
3. 食品标签有什么作用? 16
4. 什么是直接提供给消费者的预包装食品? 17
5. 什么是非直接提供给消费者的预包装食品? 17
6. 什么是营养标签? 17
7. 什么是配料? 17
8. 什么是生产日期? 17
9. 什么是保质期? 17
10. 什么是食品添加剂? 17
11. 什么是营养强化剂? 18
12. 预包装食品标签的基本要求有哪些? 18

■ 食品标签制作流程 21

1. 食品标签的规范化制作流程是什么? 22
2. 制作标签时需要准备哪些资料? 22
3. 制作预包装食品标签有哪些依据? 22

■ 预包装食品标签必须标示内容 25

1. 预包装食品标签上必须标注哪些内容? 26
2. 食品标签上标注的文字内容有顺序要求吗? 26
3. 食品标签上的字符高度有什么要求? 26
4. 食品标签是否可以使用外文/繁体字/拼音/少数民族文字? 26
5. 食品名称是否可以使用商标名称? 26

6. 食品名称可以使用不同字号或字体颜色来标示吗？	27
7. 如何避免食品标签上的名称产生误解？	27
8. 单一配料的预包装食品是否需要标示配料表？	27
9. 配料表引导词可以标示“原料”或“原料与辅料”吗？引导词是不是必须使用“配料”或“配料表”？	28
10. 可食用包装物需要在食品配料中进行标示吗？	28
11. 配料间的分隔方式有哪些？	28
12. 配料表排列顺序的要求是什么？	29
13. 配料是按照加入量的质量还是体积来进行排序？	29
14. 复合配料中含有的复合配料，需要展开吗？	29
15. 使用复合配料需要展开标示吗？	29
16. 食品添加剂在配料表中怎么标示？	30
17. 是否必须建立“食品添加剂”项？	30
18. 复配食品添加剂如何标示？	30
19. 加工助剂如何标示？	30
20. 酶制剂如何标示？	30
21. 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配料如何标示？	31
22. 可用于食品的菌种有哪些？	31
23. 食品中菌种如何标示？	31
24. 什么情况下要对配料或成分进行定量标识？	32
25. 配料中使用了山楂片、蔓越莓干等果脯蜜饯，必须标识具体的果脯蜜饯名称吗？	32
26. 葡萄酒中的二氧化硫需要标示吗？	32
27. 配料中的淀粉，必须标示具体的淀粉名称吗？	33
28. 配料中植物油，必须标示具体的植物油名称吗？	33
29. 配料中的香辛料必须标示具体的香辛料名称吗？	34
30. 如果配料中添加了水，是否必须标注“水”？	34
31. 食品名称中提及的某种配料，需要标示该配料的具体含量？	34
32. 药食同源物质可以作为配料使用吗？	34
33. 新食品原料（新资源食品）可以作为配料使用吗？	35
34. 净含量标识有什么要求？	35
35. 净含量可以用斤或公斤标识吗？	35
36. 净含量的字符高度有什么具体要求？	35

37. 净含量应该标示在什么位置？	36
38. 固液两相食品的净含量应该怎么标注？	36
39. 形态不固定的食品，如蜂蜜、食用油等需要标注固形物含量吗？	36
40. 赠送装或促销装预包装食品，净含量如何标示？	36
41. 一礼盒内含有多种食品，净含量如何标识？	37
42. 必须标示“规格”吗？	37
43. 生产地址应该标注营业执照地址，还是生产许可地址？	37
44. 委托加工产品的生产者信息如何标示？可以只标注委托方信息吗？	37
45. QQ号、微信号算联系方式吗？	38
46. 必须标注“产地”吗？	38
47. 产地可以只标示到省级吗？	38
48. 执行标准如何标注？	38
49. 执行标准的年代号必须标注吗？	38
50. 一个产品可以标示两个执行标准吗？	39
51. 产品执行标准可以是企业标准吗？	39
52. 企业可以执行的产品标准有哪些？	39
53. 标签上只能标示为“产品标准代号”吗？	39
54. 生产日期和保质期是必须标注的吗？	39
55. 生产日期可以标注为“见包装”吗？	40
56. 生产日期必须按照年月日的顺序标示吗？	40
57. 销售单元包含若干不同生产日期及保质期的独立包装食品时，外包装上的生产日期和保质期如何标示？	40
58. 生产日期可以另外加贴吗？哪种情况下，生产日期可以加贴？	40
59. 保质期可以标注为“1、4季度60天，2、3季度30天”吗？	40
60. 分装产品的生产日期和保质期如何标示？	41
61. 标注的保质期与企业标准企标中规定的要求不一致怎么办？	41
62. 白砂糖、食用盐需要标注保质期吗？	41
63. 生产日期可以标示“包装日期”“罐装日期”吗？	41
64. 保质期是否可以标注为“XXX日期之前食用最佳”？	41
65. 预包装食品必须标注贮存条件吗？	42
66. 同一产品，可以标示两种贮存方式吗？	42
67. 贮存条件只能标示为“贮存条件”吗？	42
68. 贮存条件可以标示“XX°C”的形式吗？	42

69. 食品生产许可证编号的引导词可以标示为“生产许可证”吗？	42
70. 食品生产许可证编号是SC加14位数字，SC与14位数字之间是否有空格？	43
71. SC有没有像QS那样的QS标志？	43
72. 委托加工产品，应标注谁的生产许可证编号？	43
73. 食品生产许可证编号标错怎么办？	43

四 预包装食品标签选择标示内容 45

1. 必须标示致敏物质吗？	46
2. 致敏物质应标示在包装的哪个部位？	46
3. 原料中带入的致敏物质如何描述？	46
4. 哪些原料属于致敏物质？	46
5. 配料中不含某种致敏物质，但同一车间或同一生产线上还生产含有该致敏物质的其他食品，使得致敏物质可能被带入该食品的情况是否需要标注致敏物质？	46
6. 食用方法属于推荐性标示，速冻产品是否需要标示食用方法？	47
7. 怎样判断标签上是否需要标注产品的食用方法？	47
8. 哪些食品需要标注食用方法？	47
9. 必须标注产品质量等级吗？	47
10. 产品执行标准中没有规定质量等级，可以标注质量等级吗？	47
11. 产品类别属于质量等级吗？	47
12. 质量等级一定要标注为“一级”“二级”吗，可以标注为“合格品”吗？	47
13. 大豆油使用了转基因大豆，标签应如何标示？	48
14. 哪些食品类别存在转基因食品？	48
15. 转基因食品如何标示？	48
16. 使用了花生油，标签上可以标注“使用非转基因花生油”吗？	48
17. 经电离辐射线或电离能量处理过的食品，需要怎样标示？	49
18. 配料中添加了经过辐照的原料，应如何标示？	49
19. 哪些食品可以进行辐照处理？	49
20. 所有食品都可以进行辐照加工吗？	50

-
1. 营养标签包含哪些内容? 54
 2. 营养标签可以使用外文吗? 54
 3. 营养素的数值, 可以直接使用市场同类产品的数据进行标示吗? 54
 4. 营养标签的核心营养素是什么? 54
 5. 对核心营养素进行醒目标示的方法有哪些? 54
 6. 茶叶需要标示营养成分表吗? 55
 7. 豁免强制标示营养标签的预包装食品有哪些? 55
 8. 饮用水含有很多矿物质, 需要标示营养成分吗? 55
 9. 新鲜的鸡蛋和肉类, 干香菇、木耳和水果干需要标识营养标签吗? 55
 10. 食用糖、食盐、香辛料和淀粉需要标示营养标签吗? 56
 11. 酱腌菜、复合调味料和酱油等日摄入量比较小, 可以不标注营养标签吗? 56
 12. 饮料酒中添加了营养强化剂, 需要标示营养成分吗? 56
 13. 什么情况下, 必须标示反式脂肪酸的含量? 56
 14. 包装的总面积小于100cm²的食品, 如何标示营养成分表? 57
 15. 产品中添加了益生菌, 需要在营养成分表中进行标示吗? 57
 16. 方便面中含有调料包, 其营养标签如何标示? 57
 17. 奶粉、固体饮料等需要冲调食用的产品, 应如何标示其营养成分? 57
 18. 产品配料中添加了氢化和(或)部分氢化油脂, 但是营养成分表中氢化油脂的数值为0, 是不是错误标示? 57
 19. 营养成分表由哪些部分构成? 58
 20. 如何获取营养素的含量值? 58
 21. 如何判定营养数值的准确性? 58
 22. 除了能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠, 可以标示其他的营养成分吗?
除表1外的营养素可以标识吗? 58
 23. 如何计算能量值? 58
 24. 如何计算营养素参考值%(NRV%)? 59
 25. 除了以每100克或每100毫升来标示营养成分表, 可以使用每份吗? 59
 26. 检测报告上的能量值与计算所得能量数值不一样, 应该标示哪个数据? 60
 27. 蛋白质含量经检测为0.5g/100g, 可以在营养成分表中标识为0.5g吗? 60
 28. 经检测, 脂肪含量为6.25g, 按照修约要求, 在营养成分中怎么标识? 60
 29. 营养成分表中能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠分别保留几位小数? 61

30. 什么是含量声称?	61
31. 含量声称的标准用语有哪些?	61
32. 什么产品可以声称富含“多种维生素”?	62
33. 产品可以声称“低盐”吗?	62
34. 含量声称和比较声称有什么不同?	62
35. 某营养成分可不可以随便标示其含量声称?	62
36. 什么情况下可以声称“低能量”?	62
37. 什么情况下可以声称“富含蛋白质”?	63
38. 什么情况下可以声称“低脂肪”?	63
39. 什么情况下可以声称“不含胆固醇”?	64
40. 什么情况下可以声称“不含糖”?	65
41. 什么情况下可以声称“膳食纤维来源”?	65
42. 什么情况下可以声称“低钠”?	66
43. 按“份”标示营养成分含量时, 可否按“份”进行含量声称?	66
44. 什么是比较声称?	66
45. 应使用哪些词语进行营养含量的比较声称?	66
46. 某企业生产的乳制品, 在标签上标示“产品蛋白质高于红枣的xx倍”, 符合比较声称的要求吗?	67
47. 可以同时标示比较声称和含量声称吗?	68
48. 如何选择比较声称时的参考食品?	68
49. 什么是营养成分功能声称?	68
50. 什么情况下可以对蛋白质进行营养功能声称?	68
51. 营养功能声称的用语可以根据自己产品特性标示吗?	68
52. 营养成分功能声称应该标示在标签哪个位置?	69
53. 同一个产品可以使用多个营养成分功能声称吗?	69
54. 能量的营养成分功能声称的标准用语有哪些?	69
55. 蛋白质的营养成分功能声称的标准用语有哪些?	70
56. 脂肪的营养成分功能声称的标准用语有哪些?	70
57. 碳水化合物的营养成分功能声称的标准用语有哪些?	71
58. 钠的营养成分功能声称的标准用语有哪些?	71

-
1. 食品标签可以采取吊牌的形式吗？ 74
 2. 是否可以在标签上标注“止渴生津”之类的广告词？ 74
 3. 包装上可以标注“地方特产”之类的广告词？ 74
 4. 是否可以标注“采用绿色原料”之类的广告词？ 74
 5. 大包装中含有多个可独立销售的产品时，外包装应该怎么标示？ 74
 6. 果冻的标签有什么特殊要求？ 75
 7. 速冻面食制品有哪些特殊要求？ 75
 8. 白酒能标示专供、特供吗？ 75
 9. 在标签上使用了未注册的商标，会不会被处罚？ 75
 10. 一个产品能够使用两个注册商标吗？ 75
 11. 食品标签上的文字有字符高度要求吗？ 76
 12. 大包装内含有多个小包装食品，必须在外包装上标示每个独立包装的食品标签吗？ 76
 13. 非直接提供给消费者的预包装食品标签应该怎么标示？ 76
 14. 食品标签上哪些字体可能会涉及到侵权问题？ 76
 15. 标签上使用下载图片应注意哪些问题？ 76
 16. 怎么避免标签上图片的侵权问题？ 77
 17. 进口预包装食品是否必须标注中文标签？ 77
 18. 进口预包装食品标签是否适用于GB7718预包装食品标签通则？ 77
 19. 进口预包装食品标签是否需要标识原产国或地区区名？ 77
 20. 进口预包装食品标签需要标注在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式？ 77
 21. 进口预包装食品标签可以不标示生产者的名称、地址和联系方式吗？ 78
 22. 所有的进口预包装食品标签都需要标识营养成分表？ 78
 23. 进口预包装食品标签需要标示产品标准代号和质量等级吗？ 78
 24. 包装内含有非食用物质时，包装如何标示？ 78
 25. 食品可以在名称或标签上宣称“营养”吗？ 79
 26. 如何做到食品标签的清晰醒目？ 79
 27. 委托加工产品的条码如何标示？ 79

28. 进口预包装食品可以使用该产品境外生产商注册的商品条码? 79
29. 未经过绿色食品认证的产品, 标签上能否使用绿色食品的标准? 79
30. 企业名称变更后, 旧版包装还能使用吗? 79

**七 既是食品又是药品的物品、可用于保健食品
的物品、保健食品禁用物品名单汇总 81-83**

八 新食品原料（新资源食品）名单汇总 85-95

**九 可用于食品/婴幼儿食品/保健食品的
菌种名单汇总 97-99**

关于我们 100

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验



食品标签基础知识



扫码关注土海食标公众号

1.什么是预包装食品？

答：根据《食品安全法》中的定义，预包装食品指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。根据GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，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或体积标识的食品。预包装食品首先应当预先包装，此外包装上要有统一的质量或体积的标示。

2.什么是食品标签？

答：根据GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

3.食品标签有什么作用？

答：食品标签是向消费者传递产品信息的载体，消费者通过食品标签来了解食品的特征和性能。

食品标签的主要作用有：

(1) 引导、指导消费者购买食品

消费者除了通过标签上的文字、图形及其他说明了解食品的性状、生产者、经销者、生产日期、保质期、净含量等，还能通过配料表了解食品的成分，通过营养标签了解食品的营养信息等。这些信息均能影响消费者的购买行为。

(2) 向消费者承诺

食品标签是食品生产经营者面向消费者对质量、信誉和责任的最佳承诺途径。食品包装物表面的一切文字、图形信息是食品生产经营者对消费者的一种质量承诺；食品生产经营者的名称、地址、联系方式更是确保消费者在出现问题后能够找到责任方的重要承诺。

(3) 向监督机构提供必要信息

食品生产行业众多且专业性很强，监管难度较大。食品生产许可证编号、产品标准代号等信息是为监督管理机构监管提供便利性的重要手段。

(4) 促进销售

标签是展示产品最好的广告手段之一。好的食品标签除了向消费者说明产品外，还是食品生产经营企业展示产品特性、宣传企业形象的最佳途径之一。

(5) 维护生产经营者的合法权益

食品生产经营者在食品标签上明示的保质期、贮存条件等信息同样便于企业维护自身利益。超过标签上明示的保质期限，或消费者未按标签上标示的贮存条件贮存食品而出现问题，食

品生产经营者不再承担责任。从这个意义上讲，食品标签也是对食品生产经营企业合法权益的保护。

4.什么是直接提供给消费者的预包装食品？

答：一是生产者直接或通过食品经营者（包括餐饮服务）提供给消费者的预包装食品；二是既提供给消费者，也提供给其他食品生产者的预包装食品。

5.什么是非直接提供给消费者的预包装食品？

答：一是生产者提供给其他食品生产者的预包装食品；二是生产者提供给餐饮业作为原料、辅料使用的预包装食品。

6.什么是营养标签？

答：营养标签是预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。营养标签是预包装食品标签的一部分。

7.什么是配料？

答：配料是指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）于产品中的任何物质，包括食品添加剂。

8.什么是生产日期？

答：生产日期是指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。

9.什么是保质期？

答：保质期是指预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。在此期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。

10.什么是食品添加剂？

答：食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

11.什么是营养强化剂？

答：营养强化剂是指为了增加食品的营养成分（价值）而加入到食品中的天然或人工合成的营养素和其他营养成分。

12.预包装食品标签的基本要求有哪些？

答：（1）符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定。

（2）应清晰、醒目、持久，应使消费者购买时易于辨认和识读。

（3）应通俗易懂、有科学依据，不得标示封建迷信、色情、贬低其他食品或违背营养科学常识的内容。

（4）应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，也不得利用字号大小或色差误导消费者。

（5）不应直接或以暗示性的语言、图形、符号，误导消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

（6）不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。

（7）不应与食品或者其包装物（容器）分离。

（8）应使用规范的汉字（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。

（9）预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于35cm²时，强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于1.8mm。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验



食品标签制作流程



扫码关注土海食标公众号

1.食品标签的规范化制作流程是什么？

答：资料准备→标签制作→标签设计→审核校对（外部审核）→制版印刷→到货检验。

2.制作标签时需要准备哪些资料？

- 答：
- (1) 营业执照；
 - (2) 食品生产许可证；
 - (3) 产品执行标准；
 - (4) 配料及加入量；
 - (5) 保质期；
 - (6) 联系方式；
 - (7) 营养成分检测报告或计算数据；
 - (8) 宣传文案；
 - (9) 存在委托生产的，需要委托双方的相关信息；
 - (10) 其他。

3.制作预包装食品标签有哪些依据？

- 答：
- (1) 《中华人民共和国食品安全法》；
 - (2) GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，包括《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》实施指南等；
 - (3) GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，包括《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）问答（修订版）等；
 - (4) 其他相关法律法规。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验



预包装食品标签必须标示内容



扫码关注土海食标公众号

1.预包装食品标签上必须标注哪些内容？

答：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、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、产品标准代号及其他需要标示的内容。

依据条款——GB 7718的4.1.1 直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、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、产品标准代号及其他需要标示的内容。

2.食品标签上标注的文字内容有顺序要求吗？

答：没有顺序要求，企业按照要求标注即可。

3.食品标签上的字符高度有什么要求？

答：注意字符高度，GB 7718-2011规定“预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于35cm²时，强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于1.8mm。”GB 7718征求意见稿规定“预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于40cm²时，强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于2.0mm。”

4.食品标签是否可以使用外文/繁体字/拼音/少数民族文字？

答：可以使用外文/繁体字/拼音/少数民族文字，但应与中文有对应关系，且不得大于相应的汉字。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

3.8 应使用规范的汉字（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。

3.8.1 可以同时使用拼音或少数民族文字，拼音不得大于相应汉字。

3.8.2 可以同时使用外文，但应与中文有对应关系（商标、进口食品的制造者和地址、国外经销者的名称和地址、网址除外）。所有外文不得大于相应的汉字（商标除外）。

5.食品名称是否可以使用商标名称？

答：可以，但应在所示名称的同一展示版面标示反映食品真实属性的专用名称。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.2.2 标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面标示 4.1.2.1 规定的名称。

4.1.2.1 应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

6. 食品名称可以使用不同字号或字体颜色来标示吗？

答：如果不同字号或字体颜色易使人误解食品属性，则应该使用同一字号及同一字体颜色标示食品名称。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.2.2.2 当食品真实属性的专用名称因字号或字体颜色不同易使人误解食品属性时，也应使用同一字号及同一字体颜色标示食品真实属性的专用名称。

7. 如何避免食品标签上的名称产生误解？

答：（1）应选用国家标准、行业标准或地方标准中已规定的专用名称；

（2）当使用的商品名称含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，应在所示名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示食品真实属性的专用名称。

（3）如果因字号或字体颜色不同而易使人误解时，应使用同一字号及同一字体颜色标示食品真实属性的专用名称。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.2.1.1 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个，或等效的名称。

4.1.2.2.1 当“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，应在所示名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示食品真实属性的专用名称。4.1.2.2.2 当食品真实属性的专用名称因字号或字体颜色不同易使人误解食品属性时，也应使用同一字号及同一字体颜色标示食品真实属性的专用名称。

8. 单一配料的预包装食品是否需要标示配料表？

答：单一配料的预包装食品应当标示配料表。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：第二十一条、单一配料的预包装食品应当标示配料表。

9. 配料表引导词可以标示“原料”或“原料与辅料”吗？引导词是不是必须使用“配料”或“配料表”？

答：一般是标示为“配料”或“配料表”，当加工过程中所用的原料已改变为其他成分（如酒、酱油、食醋等发酵产品）时，可标示“原料”或“原料与辅料”。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.1.1 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（如酒、酱油、食醋等发酵产品）时，可用“原料”或“原料与辅料”代替“配料”、“配料表”，并按本标准相应条款的要求标示各种原料、辅料和食品添加剂。

10. 可食用包装物需要在食品配料中进行标示吗？

答：可食用包装物容易和食品一起被食用，因此应在食品配料表中标示其原料。对于已有相应的国家标准和行业标准的可食用包装物，当加入量小于预包装食品总量25%时，可免于标示该可食用包装物的原始配料。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：二十三、可食用包装物是指由食品制成的，既可以食用又承担一定包装功能的物质。这些包装物容易和被包装的食品一起被食用，因此应在食品配料表中标示其原料。对于已有相应的国家标准和行业标准的可食用包装物，当加入量小于预包装食品总量25%时，可免于标示该可食用包装物的原始配料。

11. 配料间的分隔方式有哪些？

答：配料间可以用逗号、分号、空格等易于分辨的方式分隔。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：二十二、配料表中配料的标示应清晰，易于辨认和识读，配料间可以用逗号、分号、空格等易于分辨的方式分隔。

12.配料表排列顺序的要求是什么？

答：各种配料应按制造或加工食品时加入量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。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.1.2 各种配料应按制造或加工食品时加入量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。

13.配料是按照加入量的质量还是体积来进行排序？

答：按照食品配料加入的质量或重量计，按递减顺序一一排列。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：二十五、按照食品配料加入的质量或重量计，按递减顺序一一排列。加入的质量百分数（m/m）不超过2%的配料可以不按递减顺序排列。

14.复合配料中含有的复合配料，需要展开吗？

答：没有硬性规定，企业可选择标示。

依据条款——GB 7718实施指南对于4.1.3.1.3的注释 本条不要求展开复合配料中含有的复合配料，企业可自愿标示。

15.使用复合配料需要展开标示吗？

答：当该复合配料加入量 $\geq 25\%$ 时或该复合配料没有国家标准、行业标准或地方标准时，需要标示复合配料的原始配料，当同时满足该复合配料有国家标准、行业标准或地方标准，且加入量 $< 25\%$ 时，不需要展开标示。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.1.3 如果某种配料是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料（不包括复合食品添加剂），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加入量的递减顺序标示。当某种复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准，且其加入量小于食品总量的25%时，不需要标示复合配料的原始配料。

16.食品添加剂在配料表中怎么标示？

答：在同一预包装食品的标签上，所使用的食品添加剂可以选择以下三种形式之一进行标示：
一是全部标示食品添加剂的具体名称；二是全部标示食品添加剂的功能类别名称以及国际编码(INS号)，如果某种食品添加剂尚不存在相应的国际编码，或因致敏物质标示需要，可以标示其具体名称；三是全部标示食品添加剂的功能类别名称，同时标示具体名称。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.1.4 食品添加剂应当标示其在 GB2760中的食品添加剂通用名称。食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称，也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码（INS号）（标示形式见附录 B）。

17.是否必须建立“食品添加剂”项？

答：不强制要求建立“食品添加剂”项。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：三十、配料表应当如实标示产品所使用的食品添加剂，但不强制要求建立“食品添加剂项”。

18.复配食品添加剂如何标示？

答：应当在食品配料表中一一标示在终产品中具有功能作用的每种食品添加剂。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：三十二、应当在食品配料表中一一标示在终产品中具有功能作用的每种食品添加剂。

19.加工助剂如何标示？

答：加工助剂不需要标示。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.1.1 加工助剂不需要标示。

20.酶制剂如何标示？

答：酶制剂如果在终产品中已经失去酶活力的，不需要标示；如果在终产品中仍然保持酶活

力的，应按照食品配料表标示的有关规定，按制造或加工食品时酶制剂的加入量，排列在配料表的相应位置。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：三十五、酶制剂如果在终产品中已经失去酶活力的，不需要标示；如果在终产品中仍然保持酶活力的，应按照食品配料表标示的有关规定，按制造或加工食品时酶制剂的加入量，排列在配料表的相应位置。

21.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配料如何标示？

答：应按该配料在终产品中发挥的作用规范来标示。当作为食品添加剂使用，应标示其在《食品添加剂使用标准》（GB2760）中规定的名称；当作为食品营养强化剂使用，应标示其在《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）中规定的名称；当作为其他配料发挥作用，应标示其相应具体名称。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：三十七、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配料，应按其在终产品中发挥的作用规范标示。当作为食品添加剂使用，应标示其在《食品添加剂使用标准》（GB2760）中规定的名称；当作为食品营养强化剂使用，应标示其在《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）中规定的名称；当作为其他配料发挥作用，应标示其相应具体名称。

22.可用于食品的菌种有哪些？

答：《卫生部办公厅关于印发〈可用于食品的菌种名单〉的通知》（卫办监督发〔2010〕65号）和原卫生部2011年第25号公告分别规定了可用于食品和婴幼儿食品的菌种名单。具体菌种名单可以查询“土海食标”公众号中“食品原料查询”工具。

依据条款——《卫生部办公厅关于印发〈可用于食品的菌种名单〉的通知》（卫办监督发〔2010〕65号）；《关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告》（卫生部2011年第25号公告）

23.食品中菌种如何标示？

答：预包装食品中使用可用于食品的菌种的，应当如实标注菌种名称，企业可同时在预包装食品上标注相应菌株号及菌种含量。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：三十八、预包装食品中使用了上述菌种的，应当按照《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的要求标注菌种名称，企业可同时在预包装食品上标注相应菌株号及菌种含量。

24.什么情况下要对配料或成分进行定量标识？

答：一是如果在食品标签或说明书上强调含有某种或多种有价值、有特性的配料或成分，应同时标示其添加量或在成品中的含量；二是如果在食品标签上强调某种或多种配料或成分含量较低或无时，应同时标示其在终产品中的含量。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.4 配料的定量标示

4.1.4.1 如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分，应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量。

4.1.4.2 如果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或无时，应标示所强调配料或成分在成品中的含量。

4.1.4.3 食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量。

25.配料中使用了山楂片、蔓越莓干等果脯蜜饯，必须标识具体的果脯蜜饯名称吗？

答：当各类果脯蜜饯添加量不超过10%时，可以标示为“蜜饯”“果脯”，不需要把具体的果脯蜜饯标示出来。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：四十五、（一）如果加入的各种果脯或蜜饯总量不超过10%，可以在配料表中标示加入的各种蜜饯果脯的具体名称，或者统一标示为“蜜饯”、“果脯”。

（二）如果加入的各种果脯或蜜饯总量超过10%，则应标示加入的各种蜜饯果脯的具体名称。

26.葡萄酒中的二氧化硫需要标示吗？

答：使用了二氧化硫的葡萄酒应当标示，应当标示为二氧化硫，或标示为微量二氧化硫及含量。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：四十一、根

据《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）和《发酵酒及其配制酒》（GB2758-2012）及其实施时间的规定，允许使用了食品添加剂二氧化硫的葡萄酒在2013年8月1日前在标签中标示为二氧化硫或微量二氧化硫；2013年8月1日以后生产、进口的使用食品添加剂二氧化硫的葡萄酒，应当标示为二氧化硫，或标示为微量二氧化硫及含量。

27. 配料中的淀粉，必须标示具体的淀粉名称吗？

答：可以选择标示具体的淀粉名称，如：食用玉米淀粉等；也可以直接标示为“淀粉”。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.2 下列食品配料，可以选择按表 1 的方式标示。

配料类别	标示方式
各种植物油或精炼植物油，不包括橄榄油	“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”
加入量不超过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”
添加量不超过10%的各种果脯蜜饯水果	“蜜饯”、“果脯”
食用香精、香料	“食用香精”、“食用香料”、“食用香精香料”

28. 配料中植物油，必须标示具体的植物油名称吗？

答：可以选择标示具体来源的植物油，如：大豆油等；也可以直接标示为“植物油”。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：四十二、植物油作为食品配料时，可以选择以下两种形式之一标示：（一）标示具体来源的植物油，如：棕榈油、大豆油、精炼大豆油、葵花籽油等，也可以标示相应的国家标准、行业标准或地方标准中规定的名称。如果使用的植物油由两种或两种以上的不同来源的植物油构成，应按加入量的递减顺序标示。（二）标示为“植物油”或“精炼植物油”，并按照加入总量确定其在配料表中的位置。如果使用的植物油经过氢化处理，且有相关的产品国家标准、行业标准或地方标准，应根据实际情况，标示为“氢化植物油”或“部分氢化植物油”，并标示相应产品标准名称。

29.配料中的香辛料必须标示具体的香辛料名称吗？

答：（一）如果加入量超过2%，应标示其具体名称。（二）加入量不超过2%，可以在配料表中标示各自的具体名称，也可以在配料表中统一标示为“香辛料”、“香辛料类”或“复合香辛料”。（三）复合香辛料添加量超过2%时，按照复合配料标示方式进行标示。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）：四十四、（一）如果某种香辛料或香辛料浸出物加入量超过2%，应标示其具体名称。（二）如果香辛料或香辛料浸出物（单一的或合计的）加入量不超过2%，可以在配料表中标示各自的具体名称，也可以在配料表中统一标示为“香辛料”、“香辛料类”或“复合香辛料”。

30.如果配料中添加了水，是否必须标注“水”？

答：在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示。在加工过程中已挥发的水不需要标示。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.3.1.5 在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示。在加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料不需要标示。

31.食品名称中提及的某种配料，需要标示该配料的具体含量？

答：如果该配料未在标签上特别强调，不需要标示含量。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）：

4.1.4.3 食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量。

32.药食同源物质可以作为配料使用吗？

答：既是食品又是药品的物质（即药食同源物质）可以作为配料使用。具体的药食同源物质名单可以使用“土海食标”公众号中“食品原料查询”工具查询。

依据条款：《食品安全法》

第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

33.新食品原料（新资源食品）可以作为配料使用吗？

答：新食品原料（新资源食品）可以作为配料使用。具体的新食品原料（新资源食品）名单可以使用“土海食标”公众号中“食品原料查询”工具查询。

依据条款：《食品安全法》

第三十七条 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

34.净含量标识有什么要求？

答：（1）净含量标示由净含量、数字和法定计量单位组成；
（2）标示位置应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面；
（3）所有字符高度（以字母L、k、g等计）应符合GB 7718的4.1.5.4的要求；
（4）“净含量”与其后的数字之间可以用空格或冒号等形式区隔；
（5）“法定计量单位”分为体积单位和质量单位；
（6）固态食品只能标示质量单位，液态、半固态、粘性食品可以选择标示体积单位或质量单位。

35.净含量可以用斤或公斤标识吗？

答：不可以，应使用法定计量单位。法定计量单位：克（g）、千克（kg）、升（L）（l）、（mL）（ml）。

依据条款——GB7718-4.1.5.2 应依据法定计量单位，按以下形式标示包装物（容器）中食品的净含量：

- a) 液态食品，用体积升（L）（l）、毫升（mL）（ml），或用质量克（g）、千克（kg）；
- b) 固态食品，用质量克（g）、千克（kg）；
- c) 半固态或黏性食品，用质量克（g）、千克（kg）或体积升（L）（l）、毫升（mL）（ml）。

36.净含量的字符高度有什么具体要求？

答：净含量小于等于50g，字符高度不小于2mm；

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

50g < 净含量 ≤ 200g, 字符高度不小于3mm;
200g < 净含量 ≤ 1kg, 字符高度不小于4mm;
净含量 > 1kg; 字符高度不小于6mm.

依据条款——GB7718-4.1.5.4净含量字符的最小高度应符合表 3 的规定。

37.净含量应该标示在什么位置？

答：与食品名称在同一展示版面标示。

依据条款——GB7718-4.1.5.5 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

38.固液两相食品的净含量应该怎么标注？

答：固、液两相物质的食品，且固相物质为主时，应标示净含量及固形物的含量。

依据条款——GB7718-4.1.5.6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（标示形式参见附录 C）。

39.形态不固定的食品，如蜂蜜、食用油等需要标注固形物含量吗？

答：不需要标注固形物含量，只需标示净含量。

依据条款——GB7718问答四十八条 半固态、粘性食品、固液相均为主要食用成分或呈悬浮状、固液混合状等无法清晰区别固液相产品的预包装食品只标示净含量即可。

40.赠送装或促销装预包装食品，净含量如何标示？

答：（1）分别标示销售部分的净含量和赠送部分的净含量，举例“净含量：200 克+赠 25 克”；（2）标示销售部分和赠送部分的总净含量并同时用适当的方式标示赠送部分的净含量。举例“净含量：225 克（200 克+送 25 克）”

依据条款——GB7718附录C.2.1

41.一礼盒内含有多种食品，净含量如何标识？

答：同一礼盒多种产品，应分别标示其净含量。

举例“净含量：200克（A产品40克×3，B产品40克×2）”；

依据条款——GB7718附录C.2.4

42.必须标示“规格”吗？

答：（1）单件预包装食品规格等同于净含量，可以不另外标示规格，如：净含量（或净含量/规格）：450g；

（2）预包装内含有若干同种类预包装食品时，净含量和规格的具体标示方式参见附录C的C.2.3，如：净含量（或净含量/规格）：40克×5；

（3）预包装食品内含有若干不同种类预包装食品时，净含量和规格的具体标示方式参见附录C的C.2.4，如：净含量（或净含量/规格）：200克（40克×3，40克×2）；

（4）标示“规格”时，不强制要求标示“规格”两字。

依据条款——GB7718附录C.2

43.生产地址应该标注营业执照地址，还是生产许可地址？

答：独立生产的产品，生产地址使用生产许可证上的生产地址。委托加工的产品，委托方的地址使用营业执照上的地址。

依据条款——GB7718的4.1.6.1 生产者名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品质量责任的生产者的名称、地址。

44.委托加工产品的生产者信息如何标示？可以只标注委托方信息吗？

答：标示委托双方的名称和地址，或只标示委托方信息，但目前各地监管部门对此有另行规定的，应按其规定标示。建议企业标注委托双方的信息。

依据条款——GB7718的4.1.6.1.3 受其他单位委托加工预包装食品的，应标示委托单位和受委托单位的名称和地址；或仅标示委托单位的名称和地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

45.QQ号、微信号算联系方式吗？

答：QQ号和微信不算有效联系方式，建议标示热线、手机号、固定电话、传真等。

依据条款——GB 7718问答 五十三条 联系方式应当标示依法承担法律责任的生产者或经销商的有效联系方式。联系方式应至少标示以下内容中的一项：电话（热线电话、售后电话或销售电话等）、传真、电子邮件等网络联系方式、与地址一并标示的邮政地址（邮政编码或邮箱号等）。

46.必须标注“产地”吗？

答：特定情况下必须标注：（1）委托产品，只标示委托方信息时；（2）分公司生产，只标示集团公司信息的情况。其他情况企业选择标注。

依据条款——GB 7718问答 五十条 以下情况应同时标示“产地”项：一是由集团公司的分公司或生产基地生产的产品，仅标示承担法律责任的集团公司的名称、地址时，应同时用“产地”项标示实际生产该产品的分公司或生产基地所在地域；二是委托其他企业生产的产品，仅标示委托企业的名称和地址时，应用“产地”项标示受委托企业所在地域。

47.产地可以只标示到省级吗？

答：不可以，应标注到地市级地域。

依据条款——GB 7718的4.1.6.1.3 产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

48.执行标准如何标注？

答：应当标示产品所执行的标准代号和顺序号。

依据条款——GB 7718的4.1.10 在国内生产并在国内销售的预包装食品（不包括进口预包装食品）应标示产品所执行的标准代号和顺序号。

49.执行标准的年代号必须标注吗？

答：不是必须标注的。

依据条款——GB 7718问答六十条 应当标示产品所执行的标准代号和顺序号，可以不标示年代号。

50.一个产品可以标示两个执行标准吗？

答：没有明文禁止不可以使用两个执行标准，可参考方便面或绿色食品的标示。

依据条款——GB 7718问答六十条 企业可以在包装上标示产品执行的绿色食品标准，也可以标示其生产中执行的其他标准。

51.产品执行标准可以是企业标准吗？

答：可以。

依据条款——《食品安全法》第三十条 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

52.企业可以执行的产品标准有哪些？

答：国家标准、行业标准、地方标准和企业标准。

依据条款——GB 7718问答六十条 产品标准可以是食品安全国家标准、食品安全地方标准、食品安全企业标准或其他国家标准、行业标准、地方标准和企业标准。

《标准化法》第二条 本法所称标准（含标准样品），是指农业、工业、服务业以及社会事业等领域需要统一的技术要求。标准包括国家标准、行业标准、地方标准和团体标准、企业标准。国家标准分为强制性标准、推荐性标准，行业标准、地方标准是推荐性标准。强制性标准必须执行。国家鼓励采用推荐性标准。

53.标签上只能标示为“产品标准代号”吗？

答：可以标示为产品标准号、产品标准代号、产品标准编号、产品执行标准号等。

依据条款——GB 7718问答六十条 标题可以采用但不限于这些形式：产品标准号、产品标准代号、产品标准编号、产品执行标准号等。

54.生产日期和保质期是必须标注的吗？

答：生产日期是必须标注的。保质期也是需要标注的，除了下列可以免除标示的预包装食品：酒精度大于等于10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。

依据条款——GB 7718 4.1.7.1 应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期。

4.3.1 下列预包装食品可以免除标示保质期：酒精度大于等于10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。

55.生产日期可以标注为“见包装”吗？

答：小包装产品可以，但体积较大的产品，建议标明具体的部位，以便于消费者查看。

依据条款——GB 7718的4.1.7.1 如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标示所在包装物的具体部位（7718问答五十九）。

56.生产日期必须按照年月日的顺序标示吗？

答：可以按照其他形式标示生产日期。

依据条款——GB 7718的4.1.7.3 应按年、月、日的顺序标示日期，如果不按此顺序标示，应注明日期标示顺序（标示形式参见附录 C）。

57.销售单元包含若干不同生产日期及保质期的独立包装食品时，外包装上的生产日期和保质期如何标示？

答：有三种标示方法：（1）在外包装分开标示；（2）外包装生产日期为生产当天日期，保质期为单件最早到期的日期；（3）外包装生产日期为最早生产的单件食品的生产日期，保质期为最早到期的日期。

依据条款——GB 7718的 4.1.7.2 当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计算。外包装上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。

58.生产日期可以另外加贴吗？哪种情况下，生产日期可以加贴？

答：不可以单独加贴，如果整个标签采用不干胶加贴在食品包装上的形式是可以的。

依据条款——GB 7718的 4.1.7.2 日期标示不得另外加贴、补印或篡改。

GB 7718问答第五十八条 本标准4.1.7.1条“日期标示不得另外加贴、补印或篡改”是指在已有的标签上通过加贴、补印等手段单独对日期进行篡改的行为。如果整个食品标签以不干胶形式制作，包括“生产日期”或“保质期”等日期内容，整个不干胶加贴在食品包装上符合本标准规定。

59.保质期可以标注为“1、4季度60天，2、3季度30天”吗？

答：不可以，以季度为标准无法判断产品的具体贮存条件。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

60.分装产品的生产日期和保质期如何标示？

答：生产日期为产品包装日期，保质期为原料的原保质期。

依据条款——《卫生部关于食品分装加工及分装食品监督管理有关问题的批复（卫监督发（

2004）310号）》二、单纯性分装或添加少量其他成分后分装的定型包装食品的生产日期按分装日期标注；产品保质日期应按被分装食品的原保质日期标注，若添加成分的保质日期比被分装食品的保质日期短，则产品保质日期按添加成分的原保质日期标注。

61.标注的保质期与企业标准企标中规定的要求不一致怎么办？

答：标签上的保质期应与执行标准规定的保质期一致。如果因为工艺优化等原因致使保质期发生了改变，应修改企业标准，并确保标签上的保质期与标准规定的保质期一致。

62.白砂糖、食用盐需要标注保质期吗？

答：不需要标注保质期。

依据条款——GB 7718的4.3.1 下列预包装食品可以免除标示保质期：酒精度大于等于10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。

63.生产日期可以标示“包装日期”“灌装日期”吗？

答：不可以，只能标示为生产日期。

依据条款——GB 7718 的2.4生产日期是指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。

GB 7718问答第十条 规定的“生产日期”是指预包装食品形成最终销售单元的日期。原《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）中“包装日期”、“灌装日期”等术语在本标准中统一为“生产日期”。

64.保质期是否可以标注为“XXX日期之前食用最佳”？

答：可以。

依据条款——GB 7718的C.4 保质期可以有如下标示形式：

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…

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

…；此日期前食（饮）用最佳……；保质期（至）……；保质期××个月（或××日，或××天，或××周，或×年）。

65.预包装食品必须标注贮存条件吗？

答：预包装食品必须标注贮存条件。

依据条款——GB 7718《预包装食品标签通则》4.1.8 贮存条件 预包装食品标签应标示贮存条件。

66.同一产品，可以标示两种贮存方式吗？

答：可以，但是需要清晰标注不同贮存条件下的保质期。

67.贮存条件只能标示为“贮存条件”吗？

答：不是，可以标示为“贮存条件”“贮藏条件”“贮藏方法”等标题。

依据条款——GB 7718《预包装食品标签通则》C.5 贮存条件的标示贮存条件标示“贮存条件”“贮藏条件”“贮藏方法”等标题，或不标示标题。

68.贮存条件可以标示“XX℃”的形式吗？

答：可以。

依据条款——GB 7718《预包装食品标签通则》C.5 贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

××-××℃保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤××℃，湿度：≤××%。

69.食品生产许可证编号的引导词可以标示为“生产许可证”吗？

答：引导词应该标示为“食品生产许可证编号”

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据条款——GB7718中4.1.9预包装食品标签应标示食品生产许可证编号的，标示形式按照相关规定执行。

70.食品生产许可证编号是SC加14位数字，SC与14位数字之间是否有空格？

答：没有空格

71.SC有没有像QS那样的QS标志？

答：没有，SC没有标志。

72.委托加工产品，应标注谁的生产许可证编号？

答：委托加工产品，应标示受委托方的生产许可证编号。

73.食品生产许可证编号标错怎么办？

答：有可能会被监管部门按照虚假标识进行处罚，最好的情况是召回后进行加贴整改。

依据条款——《食品安全法》第一百二十五条 生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证，生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对患者造成误导的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

四

预包装食品标签选择标示内容



扫码关注土海食标公众号

1. 必须标示致敏物质吗？

答：属于推荐标示内容，不是强制标示内容。根据GB 7718征求意见稿的规定，已将致敏物质列为强制性标示，建议企业提前做好准备。

依据条款——GB 7718中4.4 推荐性标示内容。

2. 致敏物质应标示在包装的哪个部位？

答：应标示在配料表邻近部位。

依据条款——GB 7718中 4.4.3.1 以下食品及其制品可能导致过敏反应，如果用作配料，宜在配料表中使用易辨识的名称，或在配料表邻近位置加以提示。

3. 原料中带入的致敏物质如何描述？

答：应标示为“可能含有……”等，详见7718问答。

依据条款——GB 7718问答五十五 对于配料中不含某种致敏物质，但同一车间或同一生产线上还生产含有该致敏物质的其他食品，使得致敏物质可能被带入该食品的情况，则可在邻近配料表的位置使用“可能含有……”、“可能含有微量……”、“本生产设备还加工含有……的食品”、“此生产线也加工含有……的食品”等方式标示致敏物质信息。

4. 哪些原料属于致敏物质？

答：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）；甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；鱼类及其制品；蛋类及其制品；花生及其制品；大豆及其制品；乳及乳制品（包括乳糖）；坚果及其果仁类制品。

依据条款——GB 7718中4.4.3.1 致敏物质

5. 配料中不含某种致敏物质，但同一车间或同一生产线上还生产含有该致敏物质的其他食品，使得致敏物质可能被带入该食品的情况是否需要标注致敏物质？

答：鼓励企业标注。

6.食用方法属于推荐性标示，速冻产品是否需要标示食用方法？

答：速冻产品应按照标准要求标示烹调方法。

依据条款——GB19294 4.1 产品标识应注明速冻、生制、熟制，以及烹调加工方式。

7.怎样判断标签上是否需要标注产品的食用方法？

答：查阅产品的执行标准，执行标准上要求标注食用方法的则需要标注。

8.哪些食品需要标注食用方法？

答：速冻食品、固体饮料、饮料浓浆等有特殊规定的产品。

9.必须标注产品质量等级吗？

答：执行标准中有分等级的应标示。

依据条款——GB 7718的4.1.11.4 食品所执行的相应产品标准已明确规定质量(品质)等级的，应标示质量(品质)等级。

10.产品执行标准中没有规定质量等级，可以标注质量等级吗？

答：不可以。

依据条款——GB 7718的4.1.11.4 食品所执行的相应产品标准已明确规定质量(品质)等级的，应标示质量(品质)等级。

11.产品类别属于质量等级吗？

答：不属于。

依据条款——《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）问答（修订版）第五十四条 如果食品的国家标准、行业标准中已明确规定质量(品质)等级的，应按标准要求标示质量(品质)等级。产品分类、产品类别等不属于质量等级。

12.质量等级一定要标注为“一级”“二级”吗，可以标注为“合格品”吗？

答：质量等级应该按照产品执行标准的规定来标注，规定了“一级”就标注为“一级”，规定了“合格品”就标注为“合格品”。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据条款——GB 7718的4.1.11.4 食品所执行的相应产品标准已明确规定质量(品质)等级的，应标示质量(品质)等级。

13.大豆油使用了转基因大豆，标签应如何标示？

答：应标示为“转基因大豆加工品”。

依据条款——《农业转基因生物标识管理办法》（二）转基因农产品的直接加工品，标注为“转基因××加工品（制成品）”或者“加工原料为转基因××”。

14.哪些食品类别存在转基因食品？

答：大豆种子、大豆、大豆粉、大豆油、豆粕；玉米种子、玉米、玉米油、玉米粉；油菜种子、油菜籽、油菜籽油、油菜籽粕；棉花种子；番茄种子、鲜番茄、番茄酱。

依据条款——第一批实施标识管理的农业转基因生物目录

15.转基因食品如何标示？

答：(1) 转基因产品直接标注“转基因××”；

(2) 转基因农产品的直接加工品，标注为“转基因××加工品(制成品)”或者“加工原料为转基因××”；

(3) 用农业转基因生物或用含有农业转基因生物成份的产品加工制成的产品，但最终销售产品中已不再含有或检测不出转基因成份的产品，标注为“本产品为转基因××加工制成，但本产品中已不再含有转基因成份”或者标注为“本产品加工原料中有转基因××，但本产品中已不再含有转基因成份”。

(4) 市场上并不存在该转基因作物及其加工品的，禁止使用非转基因广告词；

(5) 使用了非转基因食品可以标明非转基因，但禁止使用更健康、更安全等误导性广告词。

依据条款——《农业转基因生物标识管理办法》第六条和《关于指导做好涉转基因广告管理工作的通知（农科（执法）函〔2015〕第18号）

16.使用了花生油，标签上可以标注“使用非转基因花生油”吗？

答：不可以，目前我国没有转基因花生相关产品，不存在非转基因花生。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据条款——《关于指导做好涉转基因广告管理工作的通知（农科（执法）函〔2015〕第18号）》“对我国未批准进口用做加工原料、未批准在国内进行商业化种植，市场上并不存在该转基因作物及其加工品的，禁止使用非转基因广告词；对我国已批准进口用做加工原料或在国内已经商业化种植，市场上确实存在该种转基因作物和非转基因作物及其加工品的，可以标明非转基因但禁止使用更健康、更安全等误导性广告词。”

17.经电离辐射线或电离能量处理过的食品，需要怎样标示？

答：应在食品名称附近标示“辐照食品”。

依据条款——GB7718 4.1.11.1.1 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“辐照食品”。

18.配料中添加了经过辐照的原料，应如何标示？

答：应在配料表中如实标注。

依据条款——GB7718 4.1.11.1.2 经电离辐射线或电离能量处理过的任何配料，应在配料表中标明。

19.哪些食品可以进行辐照处理？

答：熟食禽肉类；花粉；干果果脯类；香辛料类；新鲜水果、蔬菜类；猪肉；冷冻包装畜禽肉类；豆类、谷类及其制品。

依据条款——GB18524-2016《食品安全国家标准 食品辐照加工卫生规范》3.5 辐照食品种类应在GB 14891规定的范围内，不允许对其他食品进行辐照处理。

GB 14891.1-1997 辐照熟食禽肉类卫生标准

GB 14891.2-1994 辐照花粉卫生标准

GB 14891.3-1997 辐照干果果脯类卫生标准

GB 14891.4-1997 辐照香辛料类卫生标准

GB 14891.5-1997 辐照新鲜水果、蔬菜类卫生标准

GB 14891.6-1994 辐照猪肉卫生标准

GB 14891.7-1997 辐照冷冻包装畜禽肉类卫生标准

GB 14891.8-1997 辐照豆类、谷类及其制品卫生标准

20.所有食品都可以进行辐照加工吗？

答：不是。

依据条款——GB18524-2016《食品安全国家标准 食品辐照加工卫生规范》3.5 辐照食品种类应在GB 14891规定的范围内，不允许对其他食品进行辐照处理。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

五

预包装食品营养标签



扫码关注土海食标公众号

1.营养标签包含哪些内容？

答：营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。

依据条款——GB 28050 2.1 营养标签 预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。

2.营养标签可以使用外文吗？

答：可以使用外文，但是必须有对应的中文标示，外文字体不得大于中文。

依据条款——GB 28050 3.2 预包装食品营养标签应使用中文。如同时使用外文标示的，其内容应当与中文相对应，外文字号不得大于中文字号。

3.营养素的数值，可以直接使用市场同类产品的数据进行标示吗？

答：不可以，应通过检测或计算的方式得到营养标签的相关信息。

依据条款——GB 28050 3.1 预包装食品营养标签标示的任何营养信息，应真实、客观，不得标示虚假信息，不得夸大产品的营养作用或其他作用。

4.营养标签的核心营养素是什么？

答：蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠。

依据条款——GB 28050 2.4 核心营养素 营养标签中的核心营养素包括蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠。

5.对核心营养素进行醒目标示的方法有哪些？

答：加大、加粗、使用斜体、改变颜色等。

依据条款——GB 28050问答三十一 使能量与核心营养素标示更加醒目的方法推荐如下：增大字号、改变字体（如斜体、加粗、加黑）、改变颜色（字体或背景颜色）、改变对齐方式或其他方式。

6. 茶叶需要标示营养成分表吗？

答：茶叶属于可食用比例较小的食品，可以豁免强制标示营养成分表，但代用茶和含茶制品建议标注营养成分表。

依据条款——GB 28050 问答十五条4，可食用比例较小的食品：茶叶（包括袋泡茶）、胶基糖果、咖啡豆、研磨咖啡粉等，可以豁免强制标示营养成分表；

7. 豁免强制标示营养标签的预包装食品有哪些？

答：（1）生鲜食品；（2）乙醇含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料酒类；（3）包装总表面积 $\leq 100\text{cm}^2$ 或最大表面面积 $\leq 20\text{cm}^2$ 的预包装食品；（4）重复使用玻璃瓶包装的食品；（5）现制现售食品；（6）包装饮用水；（7）每日食用量 $\leq 10\text{g}$ 或 10mL 的预包装食品，如调味品、甜味料、香辛料、可食用比例较小的食品等。

依据条款——GB 28050 7 豁免强制标示营养标签的预包装食品

8. 饮用水含有很多矿物质，需要标示营养成分吗？

答：不需要，碘化物、硒、溶解性总固体含量等不属于营养成分。

依据条款——GB 28050问答十四 包装饮用水是指饮用天然矿泉水、饮用纯净水及其他饮用水，这类产品主要提供水分，基本不提供营养素，因此豁免强制标示营养标签。对于包装饮用水，依据相关标准标注产品的特征性指标，如偏硅酸、碘化物、硒、溶解性总固体含量以及主要阳离子(K^+ 、 Na^+ 、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+})含量范围等，不作为营养信息。

9. 新鲜的鸡蛋和肉类，干香菇、木耳和水果干需要标识营养标签吗？

答：属于生鲜类食品，不需要标示。

依据条款——GB 28050问答九是指预先定量包装的、未经烹煮、未添加其它配料的生肉、生鱼、生蔬菜和水果等，如袋装鲜（或冻）虾、肉、鱼或鱼块、肉块、肉馅等。此外，未添加其它配料的干制品类，如干蘑菇、木耳、干水果、干蔬菜等，以及生鲜蛋类等，也属于本标准中生鲜食品的范围。

10.食用糖、食盐、香辛料和淀粉需要标示营养标签吗？

答：不需要，此类产品属于日摄入量较小，按照每日食用量 $\leq 10\text{g}$ 或 10mL 的预包装食品豁免标示。

依据条款——GB 28050问答十五 指食用量少、对机体营养素的摄入贡献较小，或者单一成分调味品的食品，具体包括：

- 1.调味品：味精、食醋等；
- 2.甜味料：食糖、淀粉糖、花粉、餐桌甜味料、调味糖浆等；
- 3.香辛料：花椒、大料、辣椒等单一原料香辛料和五香粉、咖喱粉等多种香辛料混合物；
- 4.可食用比例较小的食品：茶叶（包括袋泡茶）、胶基糖果、咖啡豆、研磨咖啡粉等；
- 5.其他：酵母，食用淀粉等。

11.酱腌菜、复合调味料和酱油等日摄入量比较小，可以不标注营养标签吗？

答：需要标示。酱腌菜类的钠含量较高，属于单项营养素摄入量高的食品，应标示营养标签。

依据条款——GB 28050问答十五对于单项营养素含量较高、对营养素日摄入量影响较大的食品，如腐乳类、酱腌菜（咸菜）、酱油、酱类（黄酱、肉酱、辣酱、豆瓣酱等）以及复合调味料等，应当标示营养标签。

12.饮料酒中添加了营养强化剂，需要标示营养成分吗？

答：需要。

依据条款——GB 28050 4.3 使用了营养强化剂的预包装食品，除 4.1 的要求外，在营养成分表中还应标示强化后食品中该营养成分的含量值及其占营养素参考值（NRV）的百分比。

13.什么情况下，必须标示反式脂肪酸的含量？

答：配料中含有或添加了氢化油的情况，需标示反式脂肪酸的含量。

依据条款——GB 28050 4.4 食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，在营养成分表中还应标示出反式脂肪（酸）的含量。

14.包装的总面积小于 100 cm²的食品，如何标示营养成分表？

答：可以不使用表格形式，并不用标示营养素参考值。

依据条款——28050附录B.2.5 文字格式 包装的总面积小于100cm²的食品，如进行营养成分标示，允许用非表格的形式，并可省略营养素参考值（NRV）的标示。根据包装特点，营养成分从左到右横向排开，或者自上而下排开。

15.产品中添加了益生菌，需要在营养成分表中进行标示吗？

答：益生菌不属于营养素，不用标示。

依据条款——GB 28050问答四十 益生菌不属于营养标签标准中规定的营养成分，不应在营养标签的营养成分表中标示，应按照GB7718的要求客观真实地进行标示。

16.方便面中含有调料包，其营养标签如何标示？

答：（1）标示包装内食品营养成分的平均含量；（2）分别标示各食品的营养成分含量，共有信息可共用。

依据条款_GB 28050问答四十五 1.标示包装内食品营养成分的平均含量。平均含量可以是整个大包装的检验数据，也可以是按照比例计算的营养成分含量；2.分别标示各食品的营养成分含量，共有信息可共用。

17.奶粉、固体饮料等需要冲调食用的产品，应如何标示其营养成分？

答：按照冲调前或冲调后标示都可以。

依据条款——GB 28050问答六十三 在标示营养素含量或进行营养声称时可选择按冲调前或冲调后的食品状态标示，也可两种状态同时标示。

18.产品配料中添加了氢化和（或）部分氢化油脂，但是营养成分表中氢化油脂的数值为0，是不是错误标示？

答：氢化油所占比例很小，反式脂肪酸含量小于0界值的情况下，没有问题。

依据条款——GB 28050问答三十 当配料中氢化油和/或部分氢化油所占比例很小，或者植物油氢化比较完全，产生的反式脂肪酸含量很低时，终产品中反式脂肪酸含量低于“0”界限值，此时反式脂肪酸应标示为“0”。

19.营养成分表由哪些部分构成？

答：表头、营养成分名称、含量、NRV%和方框。

依据条款——GB 28050问答（十九）营养成分表的基本要素。包括5个基本要素：表头、营养成分名称、含量、NRV%和方框。

20.如何获取营养素的含量值？

答：（1）送到检测机构进行检测；（2）利用原料的营养成分或可信赖的食物成分数据库数据，根据配方计算得出。

依据条款——GB 28050 3.4 食品营养成分含量应以具体数值标示，数值可通过原料计算或产品检测获得。

21.如何判定营养数值的准确性？

答：以企业确定营养标签成分数值的方法作为判定依据。

依据条款——GB 28050问答五十三 企业可以基于计算或检测结果，结合产品营养成分情况，并适当考虑该成分的允许误差来确定标签标示的数值

22.除了能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠，可以标示其他的营养成分吗？除表1外的营养素可以标识吗？

答：除了强制标示内容外，营养成分表中还可选择标示GB 28050中的其他成分。表1中没有的，法律法规允许强化的营养成分也可以标示。

依据条款——GB 28050问答二十二 表1中没有列出但我国法律法规允许强化的营养成分，应列在表1所示营养成分之后。

23.如何计算能量值？

答：一般情况， $\text{能量} = \text{蛋白质} \times 17 + \text{脂肪} \times 37 + \text{碳水化合物} \times 17$ 。

依据条款——GB 28050问答二十四 营养标签上标示的能量主要由计算法获得。即蛋白质、脂肪、碳水化合物等产能营养素的含量乘以各自相应的能量系数（见下表）并进行相加，能量值以千焦（kJ）为单位标示。当产品营养标签中标示核心营养素以外的其他产能营养素如

膳食纤维等，还应计算膳食纤维等提供的能量；未标注其他产能营养素时，在计算能量时可以不包括其提供的能量。

表2.食品中产能营养素的能量折算系数。

表2.食品中产能营养素的能量折算系数			
成分	KJ/g	成分	KJ/g
蛋白质	17	乙醇（酒精）	29
脂肪	37	有机酸	13
碳水化合物	17	膳食纤维*	8

24.如何计算营养素参考值%（NRV%）？

答：营养成分含量 ÷ 参考值 × 100%

依据条款——GB 28050附录A.3 计算

A.3计算

营养成分含量占营养素参考值（NRV）的百分数计算公式（A.1）：

$$NRV\% = \frac{X}{NRV} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X——食品中某营养的含量；

NRV——该营养素的营养素参考值。

25.除了以每100克或每100毫升来标示营养成分表，可以使用每份吗？

答：可以。“份”是企业依据产品特点或推荐量设定的，每包、每袋、每支、每罐等均可作为1份，也可将1个包装分成多份，但应标明每份的具体含量。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据条款——GB 28050 6.1 预包装食品中能量和营养成分的含量应以每 100 克 (g) 和 (或) 每 100 毫升 (mL) 和 (或) 每份食品可食部中的具体数值来标示。当用份标示时，应标明每份食品的量。

26.检测报告上的能量值与计算所得能量数值不一样，应该标示哪个数据？

答：两个数据都可以使用，需要保留数据来源依据。

依据条款——GB 28050 问答（五十三）获得营养成分含量的方法：直接检测和间接计算，对于采用计算法的，企业负责计算数值的准确性，必要时可用检测数据进行比较和评价。为保证数值的溯源性，建议企业保留相关信息，以便查询和及时纠正相关问题。

27.蛋白质含量经检测为0.5g/100g,可以在营养成分表中标识为0.5g吗？

答：这属于营养素0界值的问题，在蛋白质的含量 ≤ 0.5 的时候，在营养成分表中蛋白质含量为0克。

依据条款——GB 28050 表1 能量和营养成分名称、顺序、表达单位、修约间隔和“0”界限值

表1.能量和营养成分名称、顺序、表达单位、修约间隔和“0”界限值			
能量和营养成分的名称和顺序	表达单位 ^a	修约间隔	“0”界限值 (每100g或100mL) ^b
能量	千焦 (kJ)	1	$\leq 17\text{kJ}$
蛋白质	克 (g)	0.1	$\leq 0.5\text{g}$
脂肪	克 (g)	0.1	$\leq 0.5\text{g}$

28.经检测，脂肪含量为6.25g，按照修约要求，在营养成分中怎么标识？

答：按照修约要求，保留小数点后一位数，四舍五入为脂肪含量6.3g。

依据条款——GB 28050 表1能量和营养成分名称、顺序、表达单位、修约间隔和“0”界限值

表1.能量和营养成分名称、顺序、表达单位、修约间隔和“0”界限值			
能量和营养成分的名称和顺序	表达单位 ^a	修约间隔	“0”界限值 (每100g或100mL) ^b
能量	千焦 (kJ)	1	≤17kJ
蛋白质	克 (g)	0.1	≤0.5g
脂肪	克 (g)	0.1	≤0.5g
饱和脂肪 (酸)	克 (g)	0.1	≤0.1g

29.营养成分表中能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠分别保留几位小数？

答：能量和钠保留为整数，蛋白质、脂肪、碳水化合物保留1位小数。

依据条款——GB 28050 表1能量和营养成分名称、顺序、表达单位、修约间隔和“0”界限值

30.什么是含量声称？

答：对食品中各营养成分的含量水平的描述和声明。例如：含有膳食纤维、高钙、低钠、无糖。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》2.7.1 含量声称 描述食品中能量或营养成分含量水平的声称。声称用语包括“含有”、“高”、“低”或“无”等。

31.含量声称的标准用语有哪些？

答：不含、无，极低，低，含有，来源，富有，高等，包括附录中的同义语。

依据条款——GB 28050问答五十八 本标准的含量声称是指描述食品中能量或营养成分含量水平的声称，如“含有”、“高”、“低”或“无”等声称用语。

32.什么产品可以声称富含“多种维生素”？

答：产品中必须有三种及以上的维生素含量符合声称要求。

依据条款——GB 28050附录C 富含“多种维生素”指3种和（或）3种以上维生素含量符合“富含”的声称要求。

33.产品可以声称“低盐”吗？

答：符合声称要求的可以。

依据条款——GB 28050附录C 符合“钠”声称的声称时，也可用“盐”字代替“钠”字，如“低盐”、“减少盐”等

34.含量声称和比较声称有什么不同？

答：声称的依据和声称用语不同。

依据条款——GB 28050问答含量声称和比较声称都是表示食品营养特点的方式，其差别

为：1.声称依据不同。含量声称是根据规定的含量要求进行声称，比较声称是根据参考食品进行声称；2.声称用语不同。含量声称用“含有”“低”“高”等用语；比较声称用“减少”“增加”等用语。

35.某营养成分可以不可以随便标示其含量声称？

答：不可以，该营养成分的含量需要满足一定的含量要求和限制性条件才可以进行含量声称。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》5.2 当某营养成分含量标示值符合表C.1的含量要求和限制性条件时，可对该成分进行含量声称，声称方式见表C.1。

36.什么情况下可以声称“低能量”？

答：能量含量 $\leq 170\text{kJ}/100\text{g}$ （固体）或 $\leq 80\text{kJ}/100\text{mL}$ （液体），且满足限制性条件：脂肪提供的能量 \leq 总能量的50%。

依据条款——GB 28050附录C

表c.1 能量和营养成分含量声称的要求和条件

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
能量	无能量	≤17kJ/100g(固体)或100mL (液体)	其中脂肪提供的能量≤总能量的50%
	低能量	≤170kJ/100g固体 ≤80kJ/mL液体	

37.什么情况下可以声称“富含蛋白质”？

答：每100g产品的蛋白质的含量≥20%NRV；每100mL产品的蛋白质含量≥10%NRV；每420 kJ的含量 ≥10%NRV。

依据条款——GB 28050附录C

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
蛋白质	低蛋白质	来自蛋白质的能量≤总能量的5%	总能量指每100g/mL或每份
	蛋白质来源， 或含有蛋白质	每100g的含量 ≥ 10%NRV 每100mL的含量 ≥ 5%NRV或者 每420KJ的含量 ≥ 5%NRV	
	高，或富含 蛋白质	每100g的含量 ≥ 20%NRV 每100mL的含量 ≥ 10%NRV或者 每420KJ的含量 ≥ 10%NRV	

38.什么情况下可以声称“低脂肪”？

答：该产品的脂肪含量≤3 g/100g（固体）或≤1.5g/100 mL（液体）。

依据条款——GB 28050附录C

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
脂肪	无或不含脂肪	≤0.5g/100g(固体)或100mL (液体)	
	低脂肪	≤3g/100g固体; ≤1.5g/100mL液体	
	瘦	脂肪含量≤10%	仅指畜肉类和禽肉类
	脱脂	液态奶和酸奶: 脂肪含量≤0.5%; 乳粉: 脂肪含量≤1.5%。	仅指乳品类
	无或不含饱和脂肪	≤0.1g/100g(固体) 或 100mL(液体)	指饱和脂肪及反式脂肪的总和
	低饱和脂肪	≤1.5g/100g固体 ≤0.75g/100mL液体	1.指饱和脂肪及反式脂肪的总和 2.其提供的能量占食品总能量的10%以下
	无或不含反式脂肪酸	≤0.3g/100g(固体) 或 100mL(液体)	

39.什么情况下可以声称“不含胆固醇”？

答：该产品的胆固醇含量≤5mg/100 g（固体）或100 mL（液体），同时满足：饱和脂肪的含量≤1.5 g/100 g（固体）或≤0.75 g/100 mL（液体），其中饱和脂肪指饱和脂肪及反式脂肪的总和，饱和脂肪提供的能量占食品总能量的10%以下。

依据条款——GB 28050附录C

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
胆固醇	无或不含胆固醇	≤5 mg/100g (固体)或100 ml. (液体)	应同时符合低饱和脂肪的声称含量要求和限制性条件
	低胆固醇	≤20m g/100g固体 ≤10m g/100 mL.液体	
脂肪	无或不含脂肪	≤0.5g/100g(固体)或100mL (液体)	
	低脂肪	≤3g/100g固体; ≤1.5g/100mL液体	
	瘦	脂肪含量≤10%	仅指畜肉类和禽肉类
	脱脂	液态奶和酸奶: 脂肪含量≤0.5%; 乳粉: 脂肪含量≤1.5%。	仅指乳品类
	无或不含饱和脂肪	≤0.1g/100g(固体) 或 100mL(液体)	指饱和脂肪及反式脂肪的总和

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
脂肪	低饱和脂肪	≤1.5g/100g固体 ≤0.75g/100mL液体	1.指饱和脂肪及反式脂肪的总和 2.其提供的能量占食品总能量的10%以下
	无或不含反式脂肪酸	≤0.3g/100g(固体) 或100mL(液体)	

40.什么情况下可以声称“不含糖”？

答：该产品的碳水化合物含量≤0.5 g/100 g（固体）或100 mL（液体）。

依据条款——GB 28050附录C

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
碳水化合物 (糖)	无或不含糖	≤0.5g/100g (固体)或100mL(液体)	仅指乳品类
	低糖	≤5g/100g (固体)或100mL(液体)	
	低乳糖	乳糖含量≤2g/100g(mL)	
	无乳糖	乳糖含量≤0.5g/100g(mL)	

41.什么情况下可以声称“膳食纤维来源”？

答：该产品的膳食纤维的含量≥3 g/ 100 g（固体）；≥1.5 g/ 100 mL（液体）或≥1.5 g/ 420 kJ。

依据条款——GB 28050附录C

项目	含量声称方式	含量要求 ^a	限制性条件
膳食纤维	膳食纤维来源或含有膳食纤维	≥3g/100g (固体) ≥1.5g/100mL (液体)或 ≥1.5 g/420 kJ	膳食纤维总量符合其含量要求;或者可溶性膳食纤维、不溶性膳食纤维或单体成分任一项符合含量要求
	高或富含膳食纤维或良好来源	≥6g/100g (固体) ≥3g/100mL (液体)或 ≥3g/420 kJ	

42. 什么情况下可以声称“低钠”？

答：该产品的钠的含量 ≤ 120 mg /100 g 或100 mL。

依据条款——GB 28050附录C

项目	含量声称方式	成含量要求 ^a	限制性条件
钠	无或不含钠	≤ 5 mg/100g或100 mL	符合“销”声称的声称时，也可用“盐”字代替“钠”字，如“低盐”、“减少盐”等
	极低钠	≤ 40 mg/100g或100 mL	
	低钠	≤ 120 mg/100g或100mL	

43. 按“份”标示营养成分含量时，可否按“份”进行含量声称？

答：不可以。

依据条款——GB 28050问答（六十四）企业可以用“份”标示营养成分含量，但对营养成分进行含量声称时，应满足相应每100g或每100mL的含量要求。同时，由于按“份”标示时，标示值会经过多次修约，因此建议不能仅以简单的倒推方式判断其是否符合含量声称要求。

44. 什么是比较声称？

答：与大众所熟悉的同类产品中的营养成分含量进行比较后的声称。

依据条款——GB 28050 2.7.2 与消费者熟知的同类食品的营养成分含量或能量值进行比较以后的声称。声称用语包括“增加”或“减少”等。

45. 应使用哪些词语进行营养含量的比较声称？

答：增加（如：与XX食品比较，维生素含量增加25%以上）；减少（如：与XX食品比较，能量值减少 25%以上）

依据条款——GB 28050 附录表C.3 能量和营养成分比较声称的要求和条件

表C.3 能量和营养成分比较声明的要求和条件

比较声明方式	要求	条件
减少能量	与参考食品比较，能量值减少25%以上	参考食品(基准食品)应为消费者熟知，容易理解的同类或同一属类食品
增加或减少蛋白质	与参考食品比较，蛋白质含量增加或减少25%以上	
减少脂肪	与参考食品比较，脂肪含量减少25%以上	
减少胆固醇	与参考食品比较，胆固醇含量减少25%以上	
增加或减少碳水化合物	与参考食品比较，碳水化合物含量增加或减少25%以上	

46.某企业生产的乳制品，在标签上标示“产品蛋白质高于红枣的xx倍”，符合比较声明的要求吗？

答：不符合要求，需要与其同类的产品进行比较。

依据条款——GB 28050 附录表C.3 能量和营养成分比较声明的要求和条件

表C.3 能量和营养成分比较声明的要求和条件

比较声明方式	要求	条件
减少能量	与参考食品比较，能量值减少25%以上	参考食品(基准食品)应为消费者熟知、容易理解的同类或同一属类食品
增加或减少蛋白质	与参考食品比较，蛋白质含量增加或减少25%以上	
减少脂肪	与参考食品比较，脂肪含量减少25%以上	
减少胆固醇	与参考食品比较，胆固醇含量减少25%以上	

47.可以同时标示比较声称和含量声称吗？

答：可以，只要同时符合相应的要求时可以同时使用两种声称方式。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》5.2 当某营养成分同时符合含量声称和比较声称的要求时，可以同时使用两种声称方式，或仅使用含量声称。

48.如何选择比较声称时的参考食品？

答：参考食品（基准食品）应为消费者熟知、容易理解的同类或同一属类食品。

依据条款——GB 28050问答（六十七）参考食品是指消费者熟知的、容易理解的同类或同一属类食品。选择参考食品应考虑以下要求：

- 1.与被比较的食品是同组（或同类）或类似的食物；
- 2.大众熟悉，存在形式可被容易、清楚地识别；
- 3.被比较的成分可以代表同组（或同类）或类似食品的基础水平，而不是人工加入或减少了某一成分含量的食品。例如：不能以脱脂牛奶为参考食品，比较其他牛奶的脂肪含量高低。

49.什么是营养成分功能声称？

答：对某营养成分可以维持人体正常生长、发育和正常生理功能等作用的描述和声明。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》2.8 营养成分功能声称 某营养成分可以维持人体正常生长、发育和正常生理功能等作用的声称。

50.什么情况下可以对蛋白质进行营养功能声称？

答：蛋白质的含量必须满足含量声称或者比较声称的情况下。

依据条款——GB 28050问答七十二条 首先应满足蛋白质的营养声称要求，即满足含量声称或比较声称的条件之一，才能进行蛋白质的功能声称。

51.营养功能声称的用语可以根据自己产品特性标示吗？

答：只可以使用GB 28050标准中规定的声称用语，不得随意修改。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据条款——GB 28050 5.3 当某营养成分的含量标示值符合含量声称或比较声称的要求和条件时，可使用附录 D 中相应的一条或多条营养成分功能声称标准用语。不对功能声称用语进行任何形式的删改、添加和合并。

52.营养成分功能声称应该标示在标签哪个位置？

答：标签的任意位置，但字号不得大于食品名称和商标。

依据条款——GB 28050问答（七十五）营养声称、营养成分功能声称可以在标签的任意位置标示，其字号不得大于食品名称和商标。

53.同一个产品可以使用多个营养成分功能声称吗？

答：在符合声称条件下，可以使用多个。

依据条款——GB 28050问答六十九 同一产品可以同时两个及以上符合要求的成分进行功能声称。

54.能量的营养成分功能声称的标准用语有哪些？

答：人体需要能量来维持生命活动。

机体的生长发育和一切活动都需要能量。

适当的能量可以保持良好的健康状况。

能量摄入过高、缺少运动与超重和肥胖有关。

依据条款——GB 28050附录D

D.2 能量

人体需要能量来维持生命活动。

机体的生长发育和一切活动都需要能量。

适当的能量可以保持良好的健康状况。

能量摄入过高、缺少运动与超重和肥胖有关。

55.蛋白质的营养成分功能声称的标准用语有哪些？

答：蛋白质是人的主要构成物质并提供多种氨基酸。

蛋白质是人体生命活动中必需的重要物质，有助于组织的形成和生长。

蛋白质有助于构成或修复人体组织。

蛋白质有助于组织的形成和生长。

蛋白质是组织形成和生长的主要营养素。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》附录D

D.3 蛋白质

蛋白质是人的主要构成物质并提供多种氨基酸。

蛋白质是人体生命活动中必需的重要物质，有助于组织的形成和生长。

蛋白质有助于构成或修复人体组织。

蛋白质有助于组织的形成和生长。

蛋白质是组织形成和生长的主要营养素。

56.脂肪的营养成分功能声称的标准用语有哪些？

答：脂肪提供高能量。

每日膳食中脂肪提供的能量比例不宜超过总能量的30%。

脂肪是人的重要组成成分。

脂肪可辅助脂溶性维生素的吸收。

脂肪提供人体必需脂肪酸。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》附录D

D.4 脂肪

脂肪提供高能量。

每日膳食中脂肪提供的能量比例不宜超过总能量的30%。

脂肪是人的重要组成成分。

脂肪可辅助脂溶性维生素的吸收。

脂肪提供人体必需脂肪酸。

57.碳水化合物的营养成分功能声称的标准用语有哪些？

答：碳水化合物是人类生存的基本物质和能量主要来源。

碳水化合物是人类能量的主要来源。

碳水化合物是血糖生成的主要来源。

膳食中碳水化合物应占能量的 60 %左右。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》附录D

D.6 碳水化合物

碳水化合物是人类生存的基本物质和能量主要来源。

碳水化合物是人类能量的主要来源。

碳水化合物是血糖生成的主要来源。

膳食中碳水化合物应占能量的60%左右。

58.钠的营养成分功能声称的标准用语有哪些？

答：钠能调节机体水分，维持酸碱平衡。

成人每日食盐的摄入量不超过 6g。

钠摄入过高有害健康。

依据条款——GB 28050《预包装食品营养标签通则》附录D

D.8 钠

钠能调节机体水分，维持酸碱平衡。

成人每日食盐的摄入量不超过6g。

钠摄入过高有害健康。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验



预包装食品标签其他内容



扫码关注土海食标公众号

1.食品标签可以采取吊牌的形式吗？

答：可以，但需要保证吊牌不与食品或其包装物分离。

依据条款——GB 7718 3.7不应与食品或者其包装物（容器）分离。

2.是否可以在标签上标注“止渴生津”之类的广告词？

答：不可以。食品标签不应标注或暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或暗示具有保健作用。

依据条款——GB 7718的3.6 不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。

3.包装上可以标注“地方特产”之类的广告词？

答：如果有相关文件可以证明该产品是地方特产则可以标注，反之则不能。

依据条款——GB 7718 3.4 应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，也不得利用字号大小或色差误导消费者。

4.是否可以标注“采用绿色原料”之类的广告词？

答：如果原料确实为绿色食品且有相关证明则可以标注，反之则不能。

依据条款——GB 7718 3.4 应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，也不得利用字号大小或色差误导消费者。

5.大包装中含有多个可独立销售的产品时，外包装应该怎么标示？

答：外包装属于易于开启或者透过外包装能看到内包装的强制标示内容的，外包装不需要重复标示；相反情况则需要按照要求标示所有标示内容。

依据条款——GB 7718

3.10一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品，每件独立包装的食品标识应当分别标注。

3.11 若外包装易于开启识别或透过外包装物能清晰地识别内包装物（容器）上的所有强制标

示内容或部分强制标示内容，可不在外包装物上重复标示相应内容；否则应在外包装物上按要求标示所有强制标示内容。

6. 果冻的标签有什么特殊要求？

答：在醒目位置处，用白底（或黄底）红字标示警示语和食用方法，且文字高度不应小于3mm。

依据条款——GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》 凝胶果冻应在外包装和最小食用包装的醒目位置处，用白底（或黄底）红字标示警示语和食用方法，且文字高度不应小于3mm，警示语和食用方法应采用下列方法标示“勿一口吞食；三岁以下儿童不宜食用，老人儿童须监护下食用”。

7. 速冻面米制品有哪些特殊要求？

答：除强制性标示外，还应按照执行标准规定标明速冻、生制品、熟制品及烹调方法。

依据条款——GB19294 4.1 产品标识应注明速冻、生制、熟制，以及烹调加工方式。

8. 白酒能标示专供、特供吗？

答：不准生产特供、专供、特制、特需等字样的白酒。

依据条款——《食品药品监管总局关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》 食药监食监一〔2013〕244号

9. 在标签上使用了未注册的商标，会不会被处罚？

答：商标未经注册也可以使用，但是其行为不受法律保护。在使用未注册商标时要注意有没有类似的注册商标，会不会涉及商标侵权的行为。

10. 一个产品能够使用两个注册商标吗？

答：企业可以根据需要在产品上使用两个商标。企业可以将一个注册商标使用在自己公司全部产品上，用以区别其他企业的产品；同时可以在其产品上使用一个产品专属的商标，用来区别自己公司其他类产品。

11.食品标签上的文字有字符高度要求吗？

答：有，标签上的文字、符号、数字的高度不得小于1.8mm。

依据条款——GB 7718 3.9 预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于 35cm²时（最大表面面积计算方法见附录A），强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于1.8mm。

12.大包装内含有多个小包装食品，必须在外包装上标示每个独立包装的食品标签吗？

答：一般要在外包装上分别标注每件独立包装的食品标签，如果外包装易于开启识别或透过外包装可以清晰地识别标签，可以不在外包装上重复标示。

依据条款——GB 7718 3.10 一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品，每件独立包装的食品标识应当分别标注。若外包装易于开启识别或透过外包装物能清晰地识别内包装物（容器）上的所有强制标示内容或部分强制标示内容，可不在外包装物上重复标示相应的内容；否则应在外包装物上按要求标示所有强制标示内容。

13.非直接提供给消费者的预包装食品标签应该怎么标示？

答：非直接提供给消费者的预包装食品标签应标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件。

依据条款——GB 7718 4.2 非直接提供给消费者的预包装食品标签应按照 4.1项下的相应要求标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。

14.食品标签上哪些字体可能会涉及到侵权问题？

答：（方正字体系列、微软雅黑、微软正黑体、汉仪字体系列、苹果字体、华康翩翩体、华康手札体等，也包括很多的自创字体。使用具有版权的字体，应该在获取授权后使用。

15.标签上使用下载图片应注意哪些问题？

答：下载时注意图片是否有版权归属，如果擅自使用可能涉及到侵权，使用的图片不能有暗

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

示预防疾病或保健功能及法律法规禁止的事项。

16.怎么避免标签上图片的侵权问题？

答：可以选择自己拍摄图片，或绘制卡通图片；对下载图片进行深度修改；使用付费图片。

17.进口预包装食品是否必须标注中文标签？

答：需要。

依据——GB7718中1 范围的规定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

18.进口预包装食品标签是否适用GB7718预包装食品标签通则？

答：适用。

依据——GB7718的规定，进口预包装食品需要按照GB7718的规定进行标识。《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）问答(修订版)第九条、关于不属于本标准管理的标示标签情形包括：一是散装食品标签；二是在储藏运输过程中以提供保护和方便搬运为目的的食品储运包装标签；三是现制现售食品标签。

19.进口预包装食品标签是否需要标识原产国或地区区名？

答：需要。

依据——GB7718的4.1.6.3规定，进口预包装食品应标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式。

20.进口预包装食品标签需要标注在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式？

答：需要标注。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据——GB7718的4.1.6.3规定进口预包装食品应标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式。

21.进口预包装食品标签可以不标示生产者的名称、地址和联系方式吗？

答：可以不标注生产者的名称、地址和联系方式

依据——GB7718的4.1.6.3规定进口预包装食品应标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式。

22.所有的进口预包装食品标签都需要标识营养成分表？

答：需要，根据GB 28050的不符合豁免情况的按规定需要标识。

依据——GB 28050第7条规定，现制现售食品豁免标识营养标签。

下列预包装食品豁免强制标示营养标签：

- 生鲜食品，如包装的生肉、生鱼、生蔬菜和水果、禽蛋等；
- 乙醇含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料酒类；
- 包装总表面积 $\leq 100\text{cm}^2$ 或最大表面面积 $\leq 20\text{cm}^2$ 的食品；
- 现制现售的食品；
- 包装的饮用水；
- 每日食用量 $\leq 10\text{g}$ 或 10mL 的预包装食品；
- 其他法律法规标准规定可以不标示营养标签的预包装食品。

23.进口预包装食品标签需要标示产品标准代号和质量等级吗？

答：进口预包装食品可免于标示相关产品标准代号和质量（品质）等级。

依据——《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）问答(修订版)第五十六条 进口预包装食品可免于标示相关产品标准代号和质量（品质）等级。如果标示了产品标准代号和质量（品质）等级，应确保真实、准确。

24.包装内含有非食用物质时，包装如何标示？

答：使用“警示用语”对产品说明。

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

依据——《食品标示管理规定》第十五条 混装非食用产品易造成误食，使用不当，容易造成人身伤害的，应当在其标识上标注警示标志或者中文警示说明。

25.食品可以在名称或标签上宣称“营养”吗？

答：可以。

依据——《食品标示管理规定》第十七条 食品在其名称或者说明中标注“营养”、“强化”字样的，应当按照国家标准有关规定，标注该食品的营养素和热量，并符合国家标准规定的定量标示。

26.如何做到食品标签的清晰醒目？

答：字体背景与底色采用对比的颜色来标示。

依据——《食品标示管理规定》第二十三条 食品标识应当清晰醒目，标识的背景和底色应当采用对比色，使消费者易于辨认、识读。

27.委托加工产品的条码如何标示？

答：使用委托方的条码。

依据——关于《商品条码管理办法》实施过程中有关问题意见的函
四、委托他人加工产品的，应当使用委托方注册的厂商识别代码及相应的商品条码。

28.进口预包装食品可以使用该产品境外生产商注册的商品条码？

答：可以。

29.未经过绿色食品认证的产品，标签上能否使用绿色食品的标准？

答：绿色食品标准是一种行业标准，通过绿色食品认证的企业可以自主选择是否标注。但该产品质量必须符合绿色食品的标准要求，且未经过认证不得使用绿色食品的标志。

30.企业名称变更后，旧版包装还能使用吗？

答：企业名称变更后，新旧包装混合使用过渡期为6个月。

依据——食药监办食监一函（2017）25号

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

七

既是食品又是药品的物品、 可用于保健食品的物品、 保健食品禁用物品名单汇总



扫码关注土海食标公众号

(截至2020年4月)

类别	明细	出处	备注
既是食品又是药品名单	丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香	卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）	共计86种
既是食品又是药品的名单	当归、山柰、西红花、草果、姜黄、芫荽	《关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年第8号）	这6种仅作为香辛料和调味品使用
可用于保健食品名单	人参、人参叶、人参果、三七、土茯苓、大蓟、女贞子、山茱萸、川牛膝、川贝母、川芎、马鹿胎、马鹿茸、马鹿骨、丹参、五加皮、五味子、升麻、天门冬、天麻、太子参、巴戟天、木香、木贼、牛蒡子、牛蒡根、车前子、车前草、北沙参、平贝母、玄参、生地黄、生何首乌、白及、白术、白芍、白豆蔻、石决明、石斛（需提供可使用证明）、地骨皮、当归、竹茹、红花、红景天、西洋参、吴茱萸、怀牛膝、杜仲、杜仲叶、沙苑子、牡丹皮、芦荟、苍术、补骨脂、诃子、赤芍、远志、麦门冬、龟甲、佩兰、侧柏叶、制大黄、制何首乌、刺五加、刺玫果、泽兰、泽泻、玫瑰花、玫瑰茄、知母、罗布麻、苦丁茶、金荞麦、金樱子、青皮、厚朴、厚朴花、姜黄、枳壳、枳实、柏子仁、珍珠、绞股蓝、胡芦巴、茜草、芫荽、韭菜子、首乌藤、香附、骨碎补、党参、桑白皮、桑枝、浙贝母、益母草、积雪草、淫羊藿、菟丝子、野菊花、银杏叶、黄芪、湖北贝母、番泻叶、蛤蚧、越橘、槐实、蒲黄、蒺藜、蜂胶、酸角、墨旱莲、熟大黄、熟地黄、鳖甲	卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）	共计115种

类别	明细	出处	备注
保健食品禁用物品名单	八角莲、八里麻、千金子、土青木香、山萇蓉、川乌、广防己、马桑叶、马钱子、六角莲、天仙子、巴豆、水银、长春花、甘遂、生天南星、生半夏、生白附子、生狼毒、白降丹、石蒜、关木通、农吉痢、夹竹桃、朱砂、米壳（罌粟壳）、红升丹、红豆杉、红茴香、红粉、羊角拗、羊躑躅、丽江山慈姑、京大戟、昆明山海棠、河豚、闹羊花、青娘虫、鱼藤、洋地黄、洋金花、牵牛子、砒石（白砒、红砒、砒霜）、草乌、香加皮（杠柳皮）、骆驼蓬、鬼臼、莽草、铁棒槌、铃兰、雪上一枝蒿、黄花夹竹桃、斑蝥、硫磺、雄黄、雷公藤、颠茄、藜芦、蟾酥	卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）	共计59种

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验



新食品原料(新资源食品)名单汇总



扫码关注土海食标公众号

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验
(截至2020年6月)

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
嗜酸乳杆菌	卫生部公告(2008年第12号)	菌株号: DSM13241
低聚木糖	卫生部公告(2008年第12号); 卫计委公告(2014年第20号)调整来源、食用量和生产工艺要求	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤3.0克/天(以木二糖-木七糖计)
透明质酸钠	卫生部公告(2008年第12号)	使用范围: 保健食品原料 食用量: ≤200毫克/天
叶黄素酯	卫生部公告(2008年第12号)	使用范围: 焙烤食品、乳制品、饮料、即食谷物、冷冻饮品、调味品和糖果, 但不包括婴幼儿食品 食用量: ≤12毫克/天
L-阿拉伯糖	卫生部公告(2008年第12号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
短梗五加	卫生部公告(2008年第12号)	使用范围: 饮料类、酒类 食用量: ≤4.5克/天; 不适宜人群: 哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童
库拉索芦荟凝胶	卫生部公告(2008年第12号)	食用量: ≤30克/天; 不适宜人群: 孕妇、婴幼儿
低聚半乳糖	卫生部公告(2008年第20号)	使用范围: 婴幼儿食品、乳制品、饮料、焙烤食品、糖果 食用量: ≤15克/天
副干酪乳杆菌	卫生部公告(2008年第20号)	菌株号 G M 0 8 0 、 GMNL-33
嗜酸乳杆菌	卫生部公告(2008年第20号)	菌株号 R0052
鼠李糖乳杆菌	卫生部公告(2008年第20号)	菌株号R0011

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
初乳碱性蛋白粉	卫生部公告(2009年第12号)	使用范围: 乳制品、含乳饮料、糖果、糕点、冰激淋, 但不包括婴幼儿食品 食用量: ≤100毫克/天
共轭亚油酸	卫生部公告(2009年第12号)	使用范围: 1.直接食用; 2.脂肪、食用油和乳化脂肪制品, 但不包括婴幼儿食品 食用量: <6克/天
共轭亚油酸甘油酯	卫生部公告(2009年第12号)	使用范围: 1.直接食用; 2. 乳及乳制品(纯乳除外); 脂肪、食用油和乳化脂肪制品; 饮料类; 冷冻饮品; 可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果; 杂粮粉及其制品; 即食谷物、焙烤食品、咖啡, 但不包括婴幼儿食品 食用量: <6克/天
杜仲籽油	卫生部公告(2009年第12号)	使用范围: 婴幼儿食品除外 食用量: ≤3毫升/天
植物乳杆菌	卫生部公告(2009年第12号)	植物乳杆菌菌株号: ST-III
茶叶籽油	卫生部公告(2009年第18号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤15克/天
盐藻及提取物	卫生部公告(2009年第18号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤15毫克/天(以β-胡萝卜素计) 其他要求: 产品的胡萝卜素含量2-8%, 其标签、说明书标注为盐藻; 产品的胡萝卜素含量≥8%, 其标签、说明书标注为盐藻提取物
鱼油及提取物	卫生部公告(2009年第18号)	食用量: ≤3克/天 其他要求: DHA含量36-125mg/g, 标签及说明书中标注鱼油; DHA含量≥125mg/g, 标签及说明书中标注鱼油提取物

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
水解蛋黄粉	卫生部公告(2008年第20号)	使用范围: 乳制品、冷冻饮品、豆类制品、可可制品, 巧克力及其制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果、焙烤食品、饮料类、果冻、油炸食品、膨化食品, 但不包括婴幼儿食品 食用量: ≤1克/天
异麦芽酮糖醇	卫生部公告(2008年第20号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤100克/天
植物乳杆菌	卫生部公告(2008年第20号)	菌株号299v
植物乳杆菌	卫生部公告(2008年第20号)	菌株号CGMCC NO.1258
植物甾烷醇酯	卫生部公告(2008年第20号); 卫计委公告(2014年第10号)变更	食用量: ≤5克/天 不适宜人群: 孕妇和5岁以下儿童
珠肽粉	卫生部公告(2008年第20号)	使用范围: 保健食品原料 食用量: ≤3克/天
蛹虫草	卫生部公告(2009年第3号); 卫计委公告(2014年第10号)变更	不适宜人群: 婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者
菊粉	卫生部公告(2009年第5号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤15克/天
多聚果糖	卫生部公告(2009年第5号)	使用范围: 儿童奶粉、孕产妇奶粉 食用量: ≤8.4克/天
γ-氨基丁酸	卫生部公告(2009年第12号)	使用范围: 饮料、可可制品、巧克力和巧克力制品、糖果、焙烤食品、膨化食品, 但不包括婴幼儿食品 食用量: ≤500毫克/天

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
甘油二酯油	卫生部公告(2009年第18号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤30克/天
地龙蛋白	卫生部公告(2009年第18号)	食用量: ≤10克/天 婴幼儿、少年儿童、孕产妇、过敏体质者不宜食用
乳矿物盐	卫生部公告(2009年第18号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤5克/天
牛奶碱性蛋白	卫生部公告(2009年第18号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤200毫克/天
DHA藻油	卫生部公告(2010年第3号)	食用量: ≤300毫克/天(以纯DHA计)
棉籽低聚糖	卫生部公告(2010年第3号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤5克/天
植物甾醇酯	卫生部公告(2010年第3号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤3.9克/天
植物甾醇	卫生部公告(2010年第3号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤2.4克/天
花生四烯酸油脂	卫生部公告(2010年第3号)	食用量: ≤600毫克/天(以纯花生四烯酸计)
白子菜	卫生部公告(2010年第3号)	
御米油	卫生部公告(2010年第3号)	要求: 仅限用于食用油。不得再生产加工其他食品、食品添加剂 食用量: ≤25克/天; 不适宜人群: 婴幼儿
金花茶	卫生部公告(2010年第9号)	食用量: ≤20克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、孕妇
显脉旋覆花(小黑药)	卫生部公告(2010年第9号)	要求: 作为调味品使用 食用量: ≤5克/天; 不适宜人群: 婴幼儿

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
诺丽果浆	卫生部公告(2010年第9号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
酵母 β -葡聚糖	卫生部公告(2010年第9号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 250 毫克/天
雪莲培养物	卫生部公告(2010年第9号)	要求: 作为调味品使用 食用量: 鲜品 ≤ 80 克/天、干品 ≤ 4 克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、孕妇
蔗糖聚酯	卫生部公告(2012年第19号)	食用量: ≤ 10.6 克/天; 不适宜人群: 婴幼儿
玉米低聚肽粉	卫生部公告(2010年第15号)	食用量: ≤ 4.5 克/天; 不适宜人群: 婴幼儿
磷脂酰丝氨酸	卫生部公告(2010年第15号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 600 毫克/天
雨生红球藻	卫生部公告(2010年第17号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 0.8 克/天
表没食子儿茶素 没食子酸酯	卫生部公告(2010年第17号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 300 毫克/天(以EGCG计)
翅果油	卫生部公告(2011年第1号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 15 克/天
β -羟基- β - 甲基丁酸钙	卫生部公告(2011年第1号)	使用范围: 运动营养食品、特殊医学用途配方食品 食用量: ≤ 3 克/天; 不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿及儿童
元宝枫籽油	卫生部公告(2011年第9号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 3 克/天
牡丹籽油	卫生部公告(2011年第9号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤ 10 克/天

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
玛咖粉	卫生部公告(2011年第13号)	食用量: ≤25克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇
蚌肉多糖	卫生部公告(2012年第2号)	使用范围: 调味品、汤料、饮料、冷冻食品 食用量≤2.5克/天
中长链脂肪酸食用油	卫生部公告(2012年第16号)	食用量≤30克/天
小麦低聚肽	卫生部公告(2012年第16号)	食用量: ≤6克/天; 不适宜人群: 婴幼儿
人参(人工种植)	卫生部公告(2012年第17号)	食用量: ≤3克/天; 不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童
蛋白核小球藻	卫生部公告(2012年第19号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤20克/天
乌药叶	卫生部公告(2012年第19号)	食用量: ≤5克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、儿童、孕期及哺乳期妇女
辣木叶	卫生部公告(2012年第19号)	
茶树花	卫生部公告(2013年第1号)	
盐地碱蓬籽油	卫生部公告(2013年第1号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
美藤果油	卫生部公告(2013年第1号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
盐肤木果油	卫生部公告(2013年第1号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
广东虫草子实体	卫生部公告(2013年第1号)	食用量: ≤3克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者
阿萨伊果	卫生部公告(2013年第1号)	
茶藨子叶状层菌发酵菌丝体	卫生部公告(2013年第1号)	食用量: ≤50克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、儿童及食用真菌过敏者

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
裸藻	卫计委公告(2013年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
1,6-二磷酸果糖三钠盐	卫计委公告(2013年第10号)	使用范围: 运动饮料 食用量: ≤300毫克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、孕妇
丹凤牡丹花	卫计委公告(2013年第10号)	
狭基线纹香茶菜	卫计委公告(2013年第10号)	使用范围: 茶饮料类 食用量: ≤8克/天; 不适宜人群: 婴幼儿、少年儿童及孕妇
长柄扁桃油	卫计委公告(2013年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
光皮楝木果油	卫计委公告(2013年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
青钱柳叶	卫计委公告(2013年第10号)	食用方式: 冲泡
低聚甘露糖	卫计委公告(2013年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤1.5克/天
显齿蛇葡萄叶	卫计委公告(2013年第16号)	食用方式: 冲泡
磷虾油	卫计委公告(2013年第16号)	不适宜人群: 婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女及海鲜过敏者 食用量: ≤3克/天
马克斯克鲁维酵母	卫计委公告(2013年第16号)	
壳聚糖	卫计委公告(2014年第6号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤0.5克/天
水飞蓟籽油	卫计委公告(2014年第6号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
柳叶腊梅	卫计委公告(2014年第6号)	食用方式: 冲泡 不适宜人群: 婴幼儿、孕妇
杜仲雄花	卫计委公告(2014年第6号)	不适宜人群: 婴幼儿、孕妇 食用量: ≤6克/天

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
乳酸片球菌	卫计委公告(2014年第6号)	
塔格糖	卫计委公告(2014年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
奇亚籽	卫计委公告(2014年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
圆苞车前子壳	卫计委公告(2014年第10号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品
线叶金雀花	卫计委公告(2014年第12号)	食用方式: 冲泡
茶叶茶氨酸	卫计委公告(2014年第15号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤0.4克/天
番茄籽油	卫计委公告(2014年第20号)	
枇杷叶	卫计委公告(2014年第20号)	食用量: ≤10克/天
湖北海棠(茶海棠)叶	卫计委公告(2014年第20号)	食用方式: 冲泡 不适宜人群: 孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿; 食用量: ≤15克/天
阿拉伯半乳聚糖	卫计委公告(2014年第20号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤15克/天
竹叶黄酮	卫计委公告(2014年第20号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤2克/天
燕麦β-葡聚糖	卫计委公告(2014年第20号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤5克/天
清酒乳杆菌	卫计委公告(2014年第20号)	
产丙酸丙酸杆菌	卫计委公告(2014年第20号)	
乳木果油	卫计委公告(2017年第7号)	使用范围: 巧克力、糖果、冰激淋、烘焙产品及煎炸油, 但不包括婴幼儿食品
(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素	卫计委公告(2017年第7号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤4毫克/天(以(3R,3'R)-二羟基-β-胡萝卜素计)

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
宝乐果粉	卫计委公告(2017年第7号)	不适宜人群: 婴幼儿 食用量: ≤30克/天
N-乙酰神经氨酸	卫计委公告(2017年第7号)	食用量: ≤500毫克/天
顺-15-二十四碳烯酸	卫计委公告(2017年第7号)	使用范围:食用油、脂肪和乳化脂肪制品、固体饮料、乳制品、糖果、方便食品 不适宜人群: 婴幼儿 食用量: ≤300毫克/天
西兰花种子水提物	卫计委公告(2017年第7号)	使用范围: 不包括婴幼儿食品 食用量: ≤1.8克/天
米糠脂肪烷醇	卫计委公告(2017年第7号)	不适宜人群: 婴幼儿、孕妇 食用量: ≤300毫克/天
γ -亚麻酸油脂(来源于刺孢小克银汉霉)	卫计委公告(2017年第7号)	食用量: ≤6克/天
β -羟基- β -甲基丁酸钙	卫计委公告(2017年第7号)	使用范围: 饮料、乳及乳制品、可可制品、巧克力及巧克力制品、糖果、烘焙食品、运动营养食品、特殊医学用途配方食品 不适宜人群: 婴幼儿、儿童、孕妇及哺乳期妇女; 食用量: ≤3克/天
木姜叶柯	卫计委公告(2017年第7号)	食用方式: 冲泡 不适宜人群: 婴幼儿 食用量: ≤10克/天(以干品计)
黑果腺肋花楸果	卫计委公告(2018年第10号)	不适宜人群: 婴幼儿、妇女及哺乳期妇女 食用量: ≤10克/天(以鲜品计)
球状念珠藻(葛仙米)	卫计委公告(2018年第10号)	不适宜人群: 婴幼儿、妇女及哺乳期妇女 食用量: ≤3克/天(以干品计)

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

新食品原料(新资源食品)名称	出处	备注
弯曲乳杆菌	卫健委公告(2019年第2号)	使用范围: 发酵肉制品、发酵乳及乳制品, 但不包括婴幼儿食品 不适宜人群: 婴幼儿
明日叶	卫健委公告(2019年第2号)	不适宜人群: 婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女。推荐食用量: 鲜品≤50克/天 (干品推荐食用量以鲜品折算)
枇杷花	卫健委公告(2019年第2号)	不适宜人群: 婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女。推荐食用量: 干品≤8克/天
瑞士乳杆菌 R0052	卫健委公告(2020年第4号)	批准为可用于婴幼儿食品的菌种
婴儿双歧杆菌 R0033	卫健委公告(2020年第4号)	批准为可用于婴幼儿食品的菌种
两歧双歧杆菌 R0071	卫健委公告(2020年第4号)	批准为可用于婴幼儿食品的菌种
赶黄草	卫健委公告(2020年第4号)	不适宜人群: 婴幼儿、少年儿童、孕妇及哺乳期妇女 推荐食用量: ≤8克/天

注: 要了解新食品原料(新资源食品)的生产工艺、质量要求等其他信息, 关注“土海食标”公众号, 点击“资料中心”的“食品原料查询”即可查询“新食品原料(新资源食品)名录”。



扫码关注公众号有惊喜!

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“土海食标”公众号前往体验

九

可用于食品/婴幼儿食品/ 保健食品的菌种名单汇总



扫码关注土海食标公众号

[返回目录](#)

(截至2020年4月)

可用于食品的菌种名单		
名称	出处	备注
<p>一、双歧杆菌属 (Bifidobacterium) : 青春双歧杆菌 (Bifidobacterium adolescentis) ; 动物双歧杆菌 (乳双歧杆菌) [Bifidobacterium animalis (Bifidobacterium lactis)] ; 两歧双歧杆菌 (Bifidobacterium bifidum) ; 短双歧杆菌 (Bifidobacterium breve) ; 婴儿双歧杆菌 (Bifidobacterium infantis) ; 长双歧杆菌 (Bifidobacterium longum)</p>	<p>《可用于食品的菌种名单》(卫办监督发〔2010〕65号)</p>	<p>1.传统上用于食品生产加工的菌种允许继续使用。名单以外的、新菌种按照《新资源食品管理办法》执行。 2.可用于婴幼儿食品的菌种按现行规定执行,名单另行制定。</p>
<p>二、乳杆菌属 (Lactobacillus) : 嗜酸乳杆菌 (Lactobacillus acidophilus) ; 干酪乳杆菌 (Lactobacillus casei) ; 卷曲乳杆菌 (Lactobacillus crispatus) ; 德氏乳杆菌保加利亚亚种 (保加利亚乳杆菌) [Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus (Lactobacillus bulgaricus)] ; 德氏乳杆菌乳亚种 (Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis) ; 发酵乳杆菌 (Lactobacillus fermentium) ; 格氏乳杆菌 (Lactobacillus gasseri) ; 瑞士乳杆菌 (Lactobacillus helveticus) ; 约氏乳杆菌 (Lactobacillus johnsonii) ; 副干酪乳杆菌 (Lactobacillus paracasei) ; 植物乳杆菌 (Lactobacillus plantarum) ; 罗伊氏乳杆菌 (Lactobacillus reuteri) ; 鼠李糖乳杆菌 (Lactobacillus rhamnosus) ; 唾液乳杆菌 (Lactobacillus salivarius)</p>		
<p>三、链球菌属 (Streptococcus) : 嗜热链球菌 (Streptococcus thermophilus)</p>		
费氏丙酸杆菌谢氏亚种	卫生部公告(2010年第17号)	
乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种	卫生部公告(2011年第1号)	
肠膜明串珠菌肠膜亚种 (Leuconostoc. mesenteroides	卫生部公告	
subsp.mesenteroides)	(2012年第8号)	
马克斯克鲁维酵母 (Kluyveromyces marxianus)	卫生部公告(2013年第16号)	
乳酸片球菌 (Pediococcus acidilactici) 、戊糖片球菌 (Pediococcus pentosaceus)	卫生部公告(2014年第6号)	

可用于食品的菌种名单

名称	出处	备注
小牛葡萄球菌 (<i>Staphylococcus vitulinus</i>)、木糖葡萄球菌 (<i>Staphylococcus xylosus</i>)、肉葡萄球菌 (<i>Staphylococcus carnosus</i>)	卫计委公告 (2016年第4号)	
凝结芽孢杆菌 (<i>Bacillus coagulans</i>)	卫计委公告 (2016年第6号)	

可用于婴幼儿食品的菌种名单

名称	出处	备注
嗜酸乳杆菌* (菌株号: NCFM)、动物双歧杆菌 (菌株号: Bb-12)、乳双歧杆菌 (菌株号: HN019、Bi-07)、鼠李糖乳杆菌 (菌株号: LGG、HN001)	卫生部公告 (2011年第25号)	*仅限于1岁以上幼儿的食品
罗伊氏乳杆菌 (菌株号DSM17938)	卫计委公告 (2014年第10号)	
发酵乳杆菌CECT5716 (<i>Lactobacillus fermentum</i>)、短双歧杆菌 M-16V (<i>Bifidobacterium breve</i>)	卫计委公告 (2016年第6号)	

可用于保健食品的菌种名单

类别	名称	出处
可用于保健食品的益生菌菌种名单	两歧双歧杆菌 (<i>Bifidobacterium bifidum</i>)、婴儿双歧杆菌 (<i>B. infantis</i>)、长双歧杆菌 (<i>B. longum</i>)、短双歧杆菌 (<i>B. breve</i>)、青春双歧杆菌 (<i>B. adolescentis</i>)、保加利亚乳杆菌 (<i>Lactobacillus. Bulgaricus</i>)、嗜酸乳杆菌 (<i>L. acidophilus</i>)、干酪乳杆菌干酪亚种 (<i>L. Casei</i> subsp. <i>Casei</i>)、嗜热链球菌 (<i>Streptococcus thermophilus</i>)	卫法监发 [2001]84号附件4
	罗伊氏乳杆菌 (<i>Lactobacillus reuteri</i>)	卫生部公告 (2003年第3号)
可用于保健食品的真菌菌种名单	酿酒酵母 (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)、产朊假丝酵母 (<i>Cadida atilis</i>)、乳酸克鲁维酵母 (<i>Kluyveromyces lactis</i>)、卡氏酵母 (<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)、蝙蝠蛾拟青霉 (<i>Paecilomyces hepiali</i> Chen et Dai, sp. Nov)、蝙蝠蛾被毛孢 (<i>Hirsutella hepiali</i> Chen et Shen)、灵芝 (<i>Ganoderma lucidum</i>)、紫芝 (<i>Ganoderma sinensis</i>)、松杉灵芝 (<i>Ganoderma tsugae</i>)、红曲霉 (<i>Monacus anka</i>)、紫红曲霉 (<i>Monacus purpureus</i>)	卫法监发 [2001]84号附件4



[关于我们] ABOUT US

士海食标（广州）技术服务有限公司，是一家专注于食品标签领域的技术型服务企业，能有效为企业把脉各类食品标签存在的问题，并提供行之有效的解决方案。

我们的优势

- ★核心专业技术人员拥有超过十年的标签审核经历
- ★上万个食品标签审核经历，覆盖几乎所有的食品类别
- ★参与上百起标签不合格处理的亲身经历

新用户注册并充值，即享三重大礼

- ★核心专业技术人员拥有超过十年的标签审核经历
- ★上万个食品标签审核经历，覆盖几乎所有的食品类别
- ★参与上百起标签不合格处理的亲身经历

关注“士海食标”公众号或登录士海官网
www.shihaishibiao.com即可注册提交标签审核。

客服电话：400-008-2003

业务咨询：汤老师13678490628（微信同）；

池老师：13500018190（微信同）



扫码关注士海食标公众号

[后记 / Postscript]

食品标签合法合规是食品安全的重要组成部分，也是食品安全监管的重点之一，近年来也成为职业打假人的关注对象。由于食品标签法规多、标准多、食品原料种类多，以及很多中小企业规模有限，无法做到标签专人专岗，常常让企业对食品标签的合法合规难以把控，从而给企业带来诸多困扰。

食品标签不合格，可能会导致企业被职业打假人投诉举报，面临高额民事赔偿和行政处罚，也可能导致企业召回产品，无法继续使用已经印刷好的包装材料，造成重大经济损失，影响企业品牌，对市场和客户造成影响。

士海食标（广州）技术服务有限公司对多年的食品标签审核工作进行总结，结合现行的食品标签法规和标准，整理出《预包装食品标签制作指南及疑难解答》，共收集整理了近200个标签知识，同时提供了既是食品又是药品的物品名单、可用于保健食品的物品名单、保健食品禁用物品名单、新食品原料（新资源食品）名单、可用于食品/婴幼儿食品/保健食品的菌种名单等资料，希望本书有助于食品企业人员和监管部门人员对预包装食品标签以及在制作标签时的疑难点进行学习了解。

特别说明：本书仅供学习参考，具体要求以正式的法规和标准为准。本文稿是第一次编辑，可能存在错误或不足，欢迎大家批评指正！

—— 刘士健 博士

“首张标签，免费审核”活动火热进行中，欢迎关注“士海食标”公众号前往体验



更多标签疑问及服务
敬请扫码关注士海食标微信公众平台

编写：汤婷 池建敏

审核：池建敏 肖洪

批准：刘士健

设计：谢仕向

制作：士海食标(广州)技术服务有限公司

北京正博和源科技有限公司

☎ 咨询热线：400-008-2003