|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png |   点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

清洁标签食品通用技术规范

General Technical Specification for Clean Label Foods

（本草案完成时间：2025年9月3日）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

上海市食品学会  发布

1. 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。

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专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

清洁标签食品通用技术规范

* 1. 范围

本文件规定了清洁标签的术语和定义、一般要求、标签分类、加工过程、包装、标签、标识、储存和运输的要求。

本文件适用于清洁标签食品。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

清洁标签 clean label

在标签上以清晰、易懂的方式呈现产品成分，减少不必要的食品添加剂使用，并对原料来源、生产工艺等关键信息进行透明化标注，以体现产品天然、健康属性的标签形式。

清洁标签食品 clean label food

在食品生产过程中，优选天然原辅料，在确保食品安全的前提下，非加工工艺需要不添加食品添加剂（不包括营养强化剂），达到配料简洁的食品。

* 1. 一般要求

原辅料、食品添加剂应符合相应的食品标准、GB 2760和有关规定。

不应直接使用含有国家相关法律法规规定的基因工程生物/转基因生物及其衍生物的原料。

不应使用氢化工艺加工的含反式脂肪酸的油脂。

不得使用经辐照加工的食品原料。

优先使用天然食品添加剂（如动植物提取物、微生物及其发酵产物）替代或减少化学合成食品添加剂的使用，通过天然物质降低对合成食品添加剂的依赖。

加工过程中使用的食品添加剂总数（含原料及复合配料带入）不应超过3种（营养强化剂、酶制剂、加工助剂除外）。

* 1. 标签分类

根据产品和原料中食品添加剂等情况进行标签分类，具体情况见表1。

1. 标签分类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 产品分类 | 标签分类 | | |
| 三星标签 | 四星标签 | 五星标签 |
| 乳及乳制品 | 食品添加剂（含原料及复合配料带入）的总数不超过2种。 | 非工艺必要不得添加食品添加剂（原料不得带入），且食品添加剂的总数不超过1种。 | 不得添加食品添加剂（原料不得带入）。 |
| 其他食品 | 食品添加剂（含原料及复合配料带入）的总数不超过3种。 | 非工艺必要不得添加食品添加剂（原料不得带入），且食品添加剂的总数不超过2种。 | 非工艺必要不得添加食品添加剂（原料不得带入），且食品添加剂的总数不超过1种。 |
| 注：本文件使用的食品添加剂名单应符合附录A的规定。 | | | |

* 1. 加工过程

加工过程应符合 GB14881及其他有关规定。

产品（包括所使用的原料）加工过程宜简单，避免过度加工。

* 1. 标签、标识、包装、贮存、运输
     1. 标签、标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050及其他有关规定。

标签应透明化，避免“隐藏”成分。

符合本文件标签分类中三星、四星和五星标签的食品，标签中可标识“X星清洁标签”，但不得包含任何直接或间接诋毁、贬低非清洁标签食品的文字或图示说明。

* + 1. 包装

产品包装材料应无毒无害无异味，并符合食品安全国家标准和有关规定。

* + 1. 贮存、运输

应按照产品的贮存条件来进行贮存和运输。

运输工具应清洁、干燥、无异味污染并符合有关卫生标准，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装卸时轻搬轻放。

2. （规范性）  
   清洁标签食品食品添加剂目录

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品类别 | 食品名称 | 食品添加剂种类 |
| 乳及乳制品 | 调制乳 | 乳化剂 |
| 风味酸乳和风味发酵乳 | 稳定剂 |
| 炼乳及其调制产品 | 稳定剂 |
| 稀奶油（淡奶油）及其类似品 | 稳定剂 |
| 干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品 | 稳定剂 |
| 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕类 | 乳化剂 |
| 风味冰、冰棍类 |
| 其他冷冻饮品 |
| 饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 稳定剂、酸度调节剂 |
| 蛋白饮料 |
| 碳酸饮料 |
| 茶、咖啡、植物（类）饮料 |
| 固体饮料 |
| 特殊用途饮料 |
| 风味饮料 |
| 调味料 | 复合调味料 | 增味剂 |
| 果冻 | 果冻 | 稳定剂、凝胶剂、乳化剂 |
| 冲调谷物制品 | 冲调谷物制品 | 膨松剂、稳定剂 |

