



# 中华人民共和国国家标准

GB 7718—2025

## 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

2025-03-16 发布

2027-03-16 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:

- 预包装食品定义中增加了预先包装或者制作在包装材料、容器中以计量方式销售的食品;
- 修改了配料、生产日期、保质期、规格的定义,增加了数字标签的定义,删除了主要展示版面的定义;
- 修改了食品标签的基本要求;
- 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,规范了食品添加剂的标示方式,修改了配料表归类标示和定量标示的要求;
- 修改了生产者和经营者信息、净含量和规格、食品生产许可证编号、产品质量(品质)等级的标示要求;
- 修改了食品中含有致敏物质时的标示要求;
- 增加了食品声称的要求;
- 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;
- 将部分正文内容移至附录,调整了章节编号的顺序;
- 增加了新的附录 A“预包装食品标签中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,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”。

# 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。包括预先定量包装或者预先定量制作在包装材料、容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积或长度标识的食品；也包括预先包装或者制作在包装材料、容器中以计量方式销售的食品。

#### 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 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）。

#### 2.5 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。

#### 2.6 保质期

预包装食品在食品标签标明的贮存条件下，保持品质的期限。

#### 2.7 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。

### 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暗示具有保健功能(功效)。

3.6 应使用规范的汉字(商标、邮箱、网址除外),可以同时使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文。

## 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(以计量方式销售的除外)、生产者和(或)经营者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期到期日、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、致敏物质提示及法律、法规、食品安全国家标准要求标示的其他内容,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标示反映食品真实属性的名称。属性名称指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。

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 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消费者误解、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临近位置使用不大于属性名称的字高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,配料表应标示引导词。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 4.3.4 的要求标示名称。附录 A 中 A.4 列出的配料,可标示配料的具体名称,也可采用表 A.1 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。

4.3.2 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。

4.3.3 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 4.3.2 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。

4.3.4 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。

4.3.4.1 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。

4.3.4.2 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。

4.3.4.3 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 cm<sup>2</sup> 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。

4.3.5 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。

4.3.6 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,也可归类标示为“发酵菌种”或“微生物发酵剂”。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。

#### 4.4 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 A.5。

4.4.1.1 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。

4.4.1.2 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”等字样。

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、行业标准、地方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 A.5。

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另有规定的应从其规定。“不添加”相关同义语见 A.5。

#### 4.5 净含量和规格

净含量应与食品名称在包装物、容器的同一展示版面标示。

#### 4.6 生产者、经营者的名称、地址和联系方式

应当按照法律、法规和国务院食品安全监督管理部门的要求标示生产者、经营者的名称、地址和联

系方式。

#### 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到期日,标示形式见 A.2。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 6 个月及以上的,可仅标示保质期和保质期到期日。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。

4.7.2 包装物或包装容器最大表面面积不大于 20 cm<sup>2</sup> 时,可仅标示保质期和保质期到期日。

4.7.3 为指导消费者在购买食品后合理食用食品,避免食物浪费,可根据食品特点及工艺标示消费保存期,作为食品在食品标签标明的贮存条件下的最后食用日期。标示形式见 A.2。

#### 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 A.3。

#### 4.9 食品生产许可证编号

食品生产许可证编号标示应按照相关规定执行。

#### 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,或在配料表临近位置标示提示信息,标示形式见附录 D。

- 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种)。
- 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、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 D.4 列明的配料以及 D.5 列明的情况,可免于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 经辐照加工食品

4.15.1 经电离辐射线或电离能量处理过的食品，应在食品名称临近位置标示“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。

4.15.2 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”，或在配料表临近位置标明其“经辐照处理”。食品安全国家标准另有规定的从其规定。

### 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第4章的相应要求标示食品名称、净含量和规格(以计量方式销售的除外)、生产日期、保质期到期日和贮存条件。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

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、国务院相关部门有明确规定的，应从其规定。

### 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示内容，强制性标示内容的中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符有对应关系(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第4章(4.9、4.10除外)、第5章中相应条款的要求。

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应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示，但根据我国的法律、法规和标准应当标示的内容，也应标示在中文配料表中。

### 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

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6个月及以上的,可只标示保质期和保质期到期日。

### 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 数字标签要求

9.1 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标签信息。

9.2 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,应与食品包装上同时展示的食品标签信息保持一致。

9.3 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。

9.4 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识读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内容。

9.5 数字标签标示内容应清晰、醒目、易于识读,不得篡改。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。

9.6 使用数字标签标示了应当在预包装食品上标注的事项,可以按照相关规定简化预包装食品包装上标示的标签信息。

9.7 我国法律、法规、食品安全标准、国务院相关部门有明确规定的,应从其规定。

## 10 豁免标示内容

10.1 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和保质期到期日:葡萄酒及酒精度大于或等于10%vol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。

10.2 在标示了批号的前提下,葡萄酒及酒精度大于或等于 10% 的酒类可免于标示生产日期。

10.3 当预包装食品包装物或包装容器的最大表面面积不大于 20 cm<sup>2</sup> 时,可仅标示食品名称、净含量、保质期到期日、保质期、贮存条件、生产者和(或)经营者的名称和联系方式、食品生产许可证编号、产品标准代号和顺序号,其他标示项目应标示在销售容器上,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。

**附录 A**  
**预包装食品标签中部分标签项目的标示形式**

**A.1 概述**

本附录以示例形式提供了预包装食品部分标签项目的标示形式。标示相应项目时可按照示例形式,选用其中一种进行标示。如需要可根据食品特性或包装特点等对推荐形式调整使用。

**A.2 日期的标示**

**A.2.1 日期的标示形式:**

2010年03月20日;  
2010.03.20;  
2010/03/20;  
2010.03.20;  
2010-03-20;  
20100320。

**A.2.2 生产日期和保质期到期日可在同行标示:**

20100320/20100520;  
20100320;20100520;  
20100320 20100520。

**A.2.3 保质期到期日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……。

**A.2.4 标示保质期时,可采用××个月(或××日,或××天,或××周,或××年)等方式进行标示。**

**A.2.5 消费保存期也可采用以下形式标示:**

消费保存日期(至);  
最后食用日期(至)。

**A.3 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”等为标题,或不标示标题。

贮存条件的推荐标示形式:

常温(或冷冻,或冷藏,或避光,或其他条件)保存(或贮存);  
××—××℃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: $\leqslant \times \times ^\circ \text{C}$ , 湿度: $\leqslant \times \times \%$ 。

#### A.4 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.1。

表 A.1 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”
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”
食品产品中添加的各种酱油	“酱油”
食品产品中添加的各种食醋	“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.5 配料的定量标示

##### A.5.1 预包装食品配料定量标示的标示形式

定量标示可使用“ $\geq$ ”“不低于”或“不少于”说明承诺的添加量或含量的最小值,对于特别强调含量较低的,可使用“ $\leq$ ”“不高于”或“不大于”说明承诺的添加量或含量的最大值;

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.5.2 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.5.3 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。

#### A.5.4 定量标示的豁免

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他警示用语、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的配料或成分;
- c) 对于全部来源于同一产地的单一配料食品的“产地”的说明;
- d) 仅用于说明终产品工艺和性状、风味、口味、口感等感官特征的描述性用语,或仅用于说明产品用途的表述中所使用的名称;
- e) 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的食品名称(或与其本质相同的名称)所涉及的配料或成分,或已规定添加量或在成品中含量的配料或成分。

### A.6 推荐标示内容

A.6.1 预包装食品标签可以根据需要标示产品的批号。

A.6.2 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。

## 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 4.3.4 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，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 cm<sup>2</sup> 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 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。

#### B.5.4 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 cm<sup>2</sup> 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。

**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。**

**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。

**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)”等为引导词,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。