



中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z XXXXX—XXXX

预包装食品营养成分图形化标示指南

Guidelines on graphic symbol of front-of-pack nutrition labelling in prepackaged food

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2024年7月)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件由全国食品营养健康管理标准化工作组（SAC/SWG25）提出并归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

引 言

采用有效的营养标签与标识引导健康消费及营造营养健康支持性环境，已成为全球应对不健康饮食模式的重要战略之一。高盐（高钠）、高油（高脂）、高糖等不合理膳食是引起肥胖、心脑血管疾病、糖尿病及其他代谢性疾病和肿瘤的危险因素，已经成为影响我国居民健康的重要危险因素。

世界卫生组织（WHO）认为包装正面营养标识（front-of-pack nutrition labelling, FOPNL）是一种成本效益较高的慢性非传染性疾病防控措施，并发布了包括《促进健康饮食的包装正面标签指导原则和框架手册》在内的系列指南和建议。2021年11月，国际食品法典委员会将《包装正面标识指南》正式作为新版《营养标签指南》的附件同时发布。

作为贯彻落实中共中央、国务院印发的《“健康中国2030”规划纲要》重要举措，《国民营养计划（2017-2030年）》《健康中国行动（2019-2030年）》均明确强调“加快修订预包装食品营养标签通则，推动在食品包装上使用‘包装正面标识’信息、开展‘三减三健’专项行动”。基于科学证据并设计良好的FOPNL，可以向消费者展现真实准确且简单明了的用户友好型营养标识，帮助消费者了解食品营养价值并做出更健康的食品选择，是引导群体合理膳食的有效策略之一。目前，《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》已经完成修订并即将发布，营养成分表中的强制标示内容在原有基础上增加“饱和脂肪（或饱和脂肪酸）”和“糖”两项内容。为此，本指南的技术指标充分体现实效性和指导性，适时把“糖、饱和脂肪”作为重要内容一并纳入。

本指南的制定，旨在推进国家层面实施与国家营养政策和国家膳食指南理念一致的FOPNL，以帮助减少饮食中“盐、油、糖”的摄入，减少与上述成分摄入过量相关的慢性非传染性疾病的负担，引导食品工业更新配方和实施营养健康转型和升级，创造更健康的饮食环境。

预包装食品营养成分图形化标示指南

1 范围

本文件规定了预包装食品包装正面营养标识的相关术语和定义、使用时应遵循的基本原则、具体分类和相应要求。

本文件适用于GB 7718中规定的直接提供给消费者的预包装食品，散装食品和现制现售食品可参照执行。

本文件不适用于非直接提供给消费者的预包装食品、特殊膳食用食品、保健食品，以及食盐、食用油、食糖和其他调味品。

2 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 28050界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

包装正面 Front-of-Pack, FOP

预包装食品标签上，同时标示食品名称和净含量的版面。

3.2

包装正面营养标识 Front-of-pack nutrition labelling, FOPNL

一种营养信息的补充形式，是预包装食品包装正面简化的营养信息，包括符号/图形、文字或二者的组合，提供关于食品的整体营养价值和/或所关注的特定营养成分的信息。

3.3

图形化标示 Graphic Symbol of FOPNL

包装正面营养标识的展示形式，是在预包装食品上使用，便于消费者识别和理解的符号/图形、文字或其组合。

3.4

营销 Marketing

为提升产品认可度、吸引力和/或消费量而设计的任何形式的商业宣传和信息传播，包括但不限于广告或产品、服务推广活动。

4 包装正面营养标识使用基本原则

4.1 本文件共规定四种包装正面营养标识形式，企业可自主选择使用。单个食品标签上原则上仅使用一种标识形式。

4.2 警示型标识适用于面向已满36个月但不满15岁的儿童销售的食品，评级型标识、鼓励型标识及信息型标识适用于符合本文件范围的食品。

4.3 企业应根据产品的营养成分含量真实准确地进行包装正面营养标识，若产品的营养成分含量变化，应及时更新包装正面营养标识。

- 4.4 包装正面营养标识标示在向消费者提供的最小销售单元的包装正面上。
- 4.5 包装正面营养标识中的文字、数字及符号应清晰可见。
- 4.6 当产品符合评级型标识和鼓励型标识相应要求时，允许企业对产品进行营销，其描述应与本文件相符。

5 包装正面营养标识的分类和使用

包装正面营养标识的图形化标示形式有警示型标识、评级型标识、鼓励型标识和信息型标识四种。

5.1 警示型标识

5.1.1 适用的食品

标签上声称针对“宝宝”、“儿童”、“学生”等已满36个月但不满15岁的人群使用，或者营销过程中体现上述群体的预包装食品，不包括干酪和再制干酪。

5.1.2 使用要求

- 1) 食品中的脂肪、糖和钠含量的警示阈值见表1。

表1 食品中脂肪、糖和钠含量的警示阈值

营养素	固态食品	液态食品
脂肪	20 g/100g	10 g/100ml
糖 ^a	23 g/100g	11.5 g/100ml
钠	800 mg/100g	400 mg/100ml
^a 不包括乳糖和半乳糖 注：乳粉、调制乳粉和固体饮料按冲调后计。		

- 2) 当食品中脂肪、糖和钠含量中任意一种达到或超过其警示阈值时，应使用相对应的警示型标识；当有两种及以上含量达到或超过警示阈值时，应同时进行标示。

- 3) 标识图标为黑色正六边形，具体格式见图1。
- 4) 标识图标不应小于包装正面产品名称字体大小的50%。
- 5) 使用了该类标识图标后的食品，不应再面向儿童进行营销。



图1 警示型标识图标

5.2 评级型标识

5.2.1 适用的食品

直接提供给消费者的预包装食品，不包括干酪和再制干酪。

5.2.2 使用要求

- 1) 根据食品中脂肪、糖和钠含量依次划分为A、B、C、D 4个等级（见表2、表3），A等级最高（脂肪、糖和钠含量最低），D等级最低（脂肪、糖和钠含量最高）。以脂肪、糖和钠含量中等级最低的级别作为该食品的等级。巴氏杀菌乳、高温杀菌乳和灭菌乳为A级。

表2 液态食品中脂肪、糖和钠含量的界限值

等级 (颜色)	A (深绿色)	B (浅绿色)	C (黄色)	D (红色)
脂肪(g/100ml)	<1.5	1.5≤脂肪<5	5≤脂肪<10	≥10
糖(g/100ml) ^a	<0.5	0.5≤糖<5	5≤糖<11.5	≥11.5
钠(mg/100ml)	<120	120≤钠<200	200≤钠<400	≥400

^a 不包括乳糖和半乳糖

表3 固态食品中脂肪、糖和钠含量的界限值

等级 (颜色)	A (深绿色)	B (浅绿色)	C (黄色)	D (红色)
脂肪(g/100g)	<3	3≤脂肪<10	10≤脂肪<20	≥20
糖(g/100g) ^a	<5	5≤糖<15	15≤糖<23	≥23
钠(mg/100g)	<120	120≤钠<400	400≤钠<800	≥800

^a 不包括乳糖和半乳糖
注：乳粉、调制乳粉和固体饮料按冲调后计。

2) 当食品按照上述要求确定等级后, 标示相应级别的评级标识图标。标识图标由文字“营养选择”及“A”“B”“C”“D”四个等级构成, 相对应的级别须突出放大显示。具体格式见图2。



图2 评级型标识图标

- 标识图标中突出放大显示的字母不应大于包装正面产品名称的字体大小。
- 企业如果采用该类标识图标, 同一系列产品均应统一使用。

5.3 鼓励型标识

5.3.1 适用的食品

适用于附录A中列出的粮谷类制品、豆类制品、乳及乳制品、坚果和籽类、肉制品、水产制品、蛋制品、蔬果产品、饮料和其他食品等10类预包装食品。

5.3.2 使用要求

- 符合附录A的要求的预包装食品, 可标示“智慧选择”图标。
- 对于使用评级型标识的预包装食品且评级为A级或B级时, 可同时标示“智慧选择”图标。
- 标识图标由文字、“√”以及圆形三部分构成, 中心为“智慧选择”字样, 整体为绿色主调, 具体格式见图3。使用时可依据需要, 选择不同配色的图标。
- 图标不应大于包装正面产品名称的字体大小。



图3 鼓励型标识图标

5.4 信息型标识

5.4.1 适用的食品

直接提供给消费者的预包装食品。

5.4.2 使用要求

1) 以图标形式依次标注每100g或每100mL或每份食品中脂肪、糖和钠的含量及其占营养素参考值的百分比（NRV%）。以每份进行标示时，须标明每份食品的质量或体积。

2) 标识图标以图形和文字构成，图案轮廓为大小、形状一致的圆柱形；图标颜色为白底黑字，且能在视觉上与周边的食品包装颜色明显区分。具体格式见图4。



图4 信息型标识图标示例

3) 当食品中脂肪、糖和钠含量达到或者超过界限值时（见表4），相应营养成分在图形化标示时用红色区分。用“份”作为食品计量单位时，脂肪、糖和钠含量折算为每100g或每100ml的含量后进行判断。

表4 食品中脂肪、糖和钠含量的界限值

营养成分	固态食品	液态食品
脂肪	20 g/100g	10 g/100ml
糖 ^a	23 g/100g	11.5 g/100ml
钠	800 mg/100g	400 mg/100ml
^a 不包括乳糖和半乳糖		
注：乳粉、调制乳粉和固体饮料按冲调后计。		

4) 标识图标中文字不应大于包装正面产品名称的字体大小。

6 其他

6.1 使用包装正面营养标识应符合国家相关食品安全法律法规与标准规范要求。

6.2 应真实准确宣传包装正面营养标识，不得以虚假、夸大方式介绍食品，也不得利用字体大小或色差误导消费者。

6.3 鼓励食品经营场所和网络电商平台参照本文件对销售的食品进行营养信息展示。

6.4 鼓励企业逐步降低食品中“脂肪、糖、钠”含量。

6.5 GB 28050中豁免标示营养标签的预包装食品，如需使用包装正面营养标识，应同时标示营养标签。

附录 A 鼓励型标识的食品分级及相应界限值

附录A 适用“智慧选择”的食品分类及相应界限值

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
粮谷类 制品	挂面或面条	以小麦粉为主要原料，添加或不添加其他粮食辅料（包括杂粮、杂豆和薯类等），经过和面、压片、切条、干燥等工序加工而成的产品。	钠≤300mg/100g
	方便米面制品	以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的面饼、粉丝饼等，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。	（面饼及粉丝饼） 脂肪≤12g/100g 饱和脂肪≤9g/100g 糖≤5g/100g 钠≤500mg/100g
	即食谷物	以谷物为主要原料，添加或不添加辅料，经熟制和（或）干燥等工艺加工制成，即食，或直接冲调或冲调加热后食用的食品。包括燕麦片、早餐谷物、谷物棒、粥羹类等。	脂肪≤10g/100g 饱和脂肪≤3g/100g 糖≤20g/100g 钠≤400mg/100g
	冷冻米面制品	以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为主要原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型（熟制或未熟制），速冻而成的食品。包括面点类、米制品及其他类。	脂肪≤8g/100g 糖≤5g/100g 糖≤10g/100g（仅限汤圆、元宵等甜味制品） 钠≤300mg/100g
	面包	以小麦粉、酵母等为主要原料，添加或不添加其他配料，经搅拌、发酵、成型、醒发、熟制、冷却等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加其他配料等的食品。按产品的物理性质和食用口感分为软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包和其他面包五类。	脂肪≤5g/100g 糖≤8g/100g 钠≤400mg/100g
	糕点	以谷类、豆类、薯类中的一种或几种以及油脂、糖、蛋等为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后在内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。	脂肪≤22g/100g 饱和脂肪≤10g/100g 糖≤18g/100g 钠≤300mg/100g
	饼干	以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他配料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或/和熟制后在产品之间（或表面，或内部）添加其他配料的食品。	脂肪≤25g/100g 饱和脂肪≤10g/100g 糖≤20g/100g 钠≤400mg/100g
	其它面基或米基的食品	上述类别以外,其他以面或米为主要原料的食品	饱和脂肪≤3g/100g 糖≤5g/100g 钠≤250 mg/100g

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
豆类制品 (发酵类除外)	豆类初级加工制品	以大豆或杂豆为主要原料,经加工制成的食品。包括豆粉、豆浆、豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐皮、香干等。	脂肪≤5g/100g 糖≤5g/100g 钠≤120mg/100g
	其他豆类制品	包括以青豆、大豆等为主要原料经烤、炒、烘工艺制成的烘炒食品或其他加工食品,添加或不添加辅料,按一定的工艺配方制成的产品。例如豆腐干再制品。	脂肪≤10g/100g 糖≤5g/100g 钠≤600mg/100g
乳及乳制品	液态乳	包括巴氏杀菌乳、高温杀菌乳、灭菌乳和调制乳。	糖≤8g/100ml (仅适用于调制乳)
	发酵乳	以生乳和/或复原乳为原料,经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品。	糖(乳糖、半乳糖除外) ≤8g/100g
	乳粉	包括乳粉和调制乳粉,不包括婴幼儿奶粉/配方粉。 乳粉:以单一品种的生乳为原料,经加工制成的粉状产品。 调制乳粉:以单一品种的生乳和(或)其加工制品为主要原料,添加其它原料、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种,经加工制成的乳固体含量不低于 70%的粉状产品。	糖(乳糖、半乳糖除外) ≤5g/100g (仅适用于调制乳粉) 钠≤400mg/100g
	干酪及其制品	包括干酪、再制干酪和干酪制品 干酪:成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、可有涂层的乳制品,其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛奶中的相应比例(乳清干酪除外)。 再制干酪:以干酪(比例大于 50%)为主要原料,添加其他原辅料,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。 干酪制品:以干酪(比例 15%-50%)为主要原料,添加其他原辅料,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。	饱和脂肪≤15g/100g 糖≤5g/100g 钠≤600mg/100g
坚果和籽类食品	坚果和籽类	以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料,经加工制成的食品。 坚果:具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒,包括核桃、板栗、杏核、扁桃核(巴旦木)、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽、榛子等。 籽类:瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒,包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆、玉米、芝麻、奇亚籽、亚麻籽等。 籽仁(含果仁):坚果、籽类去除外壳后的部分。	饱和脂肪≤8g/100g 无添加糖 钠≤120mg/100g
肉制品	肉肠及肉罐头	肉肠:以畜禽等肉为主要原料,经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料拌匀,腌渍后充填入肠衣中,经烘焙、晾晒、风干、烟熏等工艺制成的肉肠类制品。 肉罐头:以禽畜肉为原料,经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。	脂肪≤10g/100g 糖≤5g/100g 钠≤500mg/100g
	其他加工肉制品	以畜禽肉为主要原料,经选料、成型(或充填)、包装等工艺加工制作的食品。包括腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、肉干制品、以肉为主的其它产品。	脂肪≤10g/100g 糖≤5g/100g 钠≤800mg/100g
水产制品	水产制品	以鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用水生生物为主要原料,经加工制成的食品。包括干制品;腌制品;罐制品;鱼糜及鱼糜制品及其他水产制品。	饱和脂肪≤4g/100g 糖≤5g/100g 钠≤500mg/100g

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
蛋制品	蛋制品	蛋制品包括液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品、再制蛋。 液蛋制品：以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理后制成的蛋制品，如全蛋液、蛋黄液、蛋白液等。 干蛋制品：以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理、脱糖、干燥等工艺制成的蛋制品，如全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉等。 冰蛋制品：以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理、冷冻等工艺制成的蛋制品，如冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。 再制蛋：以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经盐、碱、糟、卤等不同工艺加工而成的蛋制品，如皮蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、卤蛋等。	糖≤5g/100g 脂肪≤10g/100g 钠≤250mg/100g
蔬果产品	100%果蔬汁（浆）	以水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）等为原料，经加工制成的液体。包括100%纯果蔬汁、果蔬汁浆。	无添加糖 糖≤12g/100g
	果蔬制品（加工）	除了果蔬汁外的所有果蔬类加工产品	脂肪≤3g/100g 无添加糖 钠≤120mg/100g
饮料	蛋白饮料	以乳或乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工或发酵制成的饮料。包括含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料和其他蛋白饮料。	糖≤5g/100ml 钠≤120mg/100ml
	特殊用途饮料	加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料。包括运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料和其他特殊用途饮料。	糖≤5g/100ml
	其他液体饮料	包括碳酸饮料、果蔬汁饮料、茶（类）饮料、咖啡（类）饮料、植物（类）饮料及风味饮料等。	无添加糖 或糖≤5g/100ml
	固体饮料	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固态制品，如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、茶包、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料等。	脂肪≤10g/100g 糖≤30g/100g 钠≤250mg/100g
其他食品	膨化零食类食品	以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料，采用膨化工艺、焙烤、煎炸等制成的组织疏松或酥脆的食品。	脂肪≤20g/100g 饱和脂肪≤8g/100g 糖≤10g/100g 钠≤400mg/100g
	胶冻和膏状食品	以水、食糖等为原料，辅以增稠剂等食品添加剂，添加或不添加果蔬制品、乳及乳制品等原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工制成的定型包装的胶冻食品和即食膏状产品。 以黑凉粉（或凉粉草水提取液加食用淀粉）、茯苓、龟等为主要原料，添加或不添加白砂糖（或蜂蜜）经过滤、煮膏、杀菌、灌装等工艺加工制成的定型包装的即食膏状产品。 包括果冻、龟苓膏等。	糖≤11g/100g 钠≤120mg/100g
注：混合制品的食品，依据主要原料的食品类别进行归类。			

参 考 文 献

- [1] 中共中央、国务院. “健康中国2030”规划纲要. 2016.
 - [2] 健康中国行动推进委员会. 健康中国行动（2019—2030年）. 2019.
 - [3] World Health Organization. Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diets. 2019.
 - [4] World Health Organization Regional Office for South-East Asia. WHO nutrient profile model for South-East Asia Region. 2016.
 - [5] 中国营养学会. 中国居民膳食指南(2022) [M]. 北京, 人民卫生出版社.
 - [6] Codex Alimentarius. Guidelines on nutrition labelling CXG 2 - 1985. 2021.
-