

团体标准

T/CNSS 001—2025
代替T/CNSS 001—2018

预包装食品“智慧选择”标识规范

Labelling specification for “smart choice” in prepackaged food

2025 - 04 - 11 发布

2025 - 04 - 11 实施

中国营养学会 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。

本文件代替T/CNSS 001—2018《预包装食品“健康选择”标识规范》，与T/CNSS 001—2018相比，主要技术变化如下：

- 文件名称修改为“预包装食品‘智慧选择’标识规范”；
- 修改了术语和定义，其中，修改了“糖”定义，删除了“反式脂肪酸”定义，“健康选择”修改为“智慧选择”；
- 修改了“标准的基本原则和要求”；
- 删除了食品亚类中的新鲜或冷冻肉制品（未加工）、新鲜和冷冻水产品（未加工）、新鲜或初级处理蛋制品（未加工）、新鲜和冷冻、干的蔬果（未加工）、含乳固态成型制品；
- 修改了部分食品分类名称和定义，“方便面制品”修改为“方便米面制品”，“液态奶”修改为“液态乳”，“奶粉”修改为“乳粉”，“奶酪及含乳固态成型制品”修改为“干酪及其制品”，“蛋制品（加工）”修改为“蛋制品”；
- 修改了即食谷物、方便米面制品、冷冻米面制品、糕点、豆类制品、乳及乳制品、肉肠及肉罐头、水产制品、蛋制品、蔬果制品、饮料、其他食品等预包装食品“智慧选择”对应的界限值；
- 删除了技术指标中对于“反式脂肪酸”的要求；
- 修改了“智慧选择”标识图标，在标识增加文字“关注油盐糖”；
- 增加了标识使用中“图标不应大于包装正面产品名称字体大小”的要求；
- 删除了附录A（“健康选择”和“聪明选择”标示）。

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。

本文件由中国营养学会法规标准工作委员会提出并归口。

本文件起草单位：中国营养学会、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中营惠营养健康研究院、上海市疾病预防控制中心、农业农村部食物与营养发展研究所。

本文件主要起草人：杨月欣、杨晓光、张兵、王瑛瑶、韩军花、王竹、高超、王惠君、张继国、向雪松、黄泽颖、陈佳欣、臧嘉捷、汪正园。

声明：本文件的知识产权归属于中国营养学会，未经中国营养学会同意，任何组织、个人使用本标准开展认证、培训等活动，应经中国营养学会批准授权。标准发布单位保留本文件的修订权，可以采用定期发布修订单的方式对文本进行更新。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018年首次发布为T/CNSS 001—2018；
- 本次为第一次修订。

引 言

为加强对预包装食品研发和生产的健康引导，发挥团体标准助推食品产业高质量发展中的作用，积极贯彻落实中共中央、国务院印发的《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划（2017-2030年）》《健康中国行动（2019-2030年）》等强调的“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”目标任务，配合《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2025）导向和避免过量摄入油盐糖标示，特修订本文件。

本文件的制修订旨在进一步促进产品结构的调整和优化升级，提振健康消费需求新增长点；紧密围绕与我国膳食不合理相关的，且社会关注度高的健康问题，帮助消费者识别同类产品的油盐糖含量差异，并做出更健康的选择；同时，引导和帮助企业改良食品配方，营造公平、诚实、守信的市场环境和竞争氛围，推动食品工业进一步健康发展。

本文件的制定者、使用者均有权利和义务维护和宣传预包装食品“智慧选择”标识，共同营造更健康的食品和社会环境。

预包装食品“智慧选择”标识规范

1 范围

本文件规定了粮谷类制品、豆类制品、乳及乳制品、坚果和籽类食品、肉制品、水产制品、蛋制品、蔬果产品、饮料、其他食品（膨化零食类食品、胶冻和膏状食品）十类预包装食品使用“智慧选择”标识的技术要求及相应“智慧选择”标识图形。

本文件适用于直接提供给消费者的预包装食品，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。

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
- GB/Z 21922 食品营养成分基本术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脂肪 fat

甘油三酯

由脂肪酸和甘油结合而成。

注：食品中的脂肪多为游离态脂肪，也可包含部分结合态脂肪。

3.2

饱和脂肪酸 saturated fatty acid

碳链上不含双键的脂肪酸总和。

[来源：GB/Z 21922—2008，2.2.7.1，有修改]

3.3

糖 sugar

专用于营养标签标示的糖特指食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖之和。

注：本文件中规定食品中的“糖(乳糖、半乳糖除外)”的除外。

3.4

添加糖 added sugar

食品加工制备过程中添加的各种形式糖的总称。包括蔗糖（白糖、砂糖、红糖等）、葡萄糖、果糖（结晶或非结晶）、麦芽糖及各种糖浆（如玉米糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆）等。

3.5

钠 sodium

食品中以各种化合物形式存在的钠的总和。

[来源：GB/Z 21922—2008，2.2.15，有修改]

3.6

智慧选择 smart choice

预包装食品中脂肪、饱和脂肪酸、钠、糖等营养素含量符合相应食品类别技术指标及限值要求的包装正面标志，是一种便于理解的解释型简单图标。

4 基本原则和要求

- 4.1 应符合国家相关食品安全法律法规与标准规范要求。
- 4.2 遵循自愿原则，企业在生产、流通、销售等过程中自愿采用。
- 4.3 技术指标中盐、糖和脂肪的含量检测，应使用国家标准中规定的检测方法。倡导企业进行检验和对照自查，确保数据真实可靠。
- 4.4 鼓励企业设立年度产品营养目标，目标中要强调消费者普遍关心的食品健康性能，并逐步达到不同类别食品“油、盐、糖”限值要求。
- 4.5 该标识不属于对食品整体营养健康的评价。任何相关方应真实准确宣传“智慧选择”包装正面标识，不应以虚假、夸大方式介绍标识和误导消费者。
- 4.6 使用本文件中规定图标的食品，其标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

5 技术指标和要求

5.1 食品中的脂肪、饱和脂肪（或饱和脂肪酸）、糖、添加糖以及钠含量满足表 1 中对应分类限值时，此类产品可标示“智慧选择”图标。食品中脂肪、饱和脂肪（饱和脂肪酸）、糖、钠含量的允许误差范围 $\leq 120\%$ 标示值。

表 1 预包装食品分类及其“智慧选择”限值

食品分类	亚类名称	定义及范围	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 ≤ 300 mg/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 ≤ 10 g/100g 糖 ≤ 5 g/100g 钠 ≤ 500 mg/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 ≤ 10 g/100g 饱和脂肪 ≤ 3 g/100g 糖 ≤ 15 g/100g 钠 ≤ 400 mg/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 ≤ 8 g/100g 糖 ≤ 5 g/100g 糖 ≤ 10 g/100g（仅限汤圆、元宵等甜味制品） 钠 ≤ 300 mg/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 ≤ 5 g/100g 糖 ≤ 10 g/100g 钠 ≤ 400 mg/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 ≤ 17 g/100g 饱和脂肪 ≤ 10 g/100g 糖 ≤ 15 g/100g 钠 ≤ 300 mg/100g

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
	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 \leq 25 g/100g 饱和脂肪 \leq 10 g/100g 糖 \leq 15 g/100g 钠 \leq 400 mg/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 \leq 3 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 250 mg/100g
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（粉）、豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐皮、香干等	脂肪 \leq 20 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 120 mg/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 \leq 10 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 600 mg/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，不包括婴幼儿奶/配方奶	糖 \leq 5 g/100mL （仅适用于调制乳）
	发酵乳	以生牛（羊）乳、食品工业用浓缩乳、乳粉中的一种或多种为原料，经杀菌、发酵后制成的pH 值降低的产品	糖（乳糖、半乳糖除外） \leq 8 g/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，添加其他原料、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） \leq 5 g/100g（仅适用于调制乳粉） 钠 \leq 400 mg/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	脂肪 \leq 18 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 500 mg/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 \leq 8 g/100g 无添加糖 钠 \leq 280 mg/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 \leq 10 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 750 mg/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、以肉为主的其他产品	脂肪 \leq 10 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 800 mg/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 \leq 4 g/100g 糖 \leq 5 g/100g 钠 \leq 500 mg/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≤5 g/100g 脂肪≤10 g/100g 钠≤250 mg/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≤12 g/100g
	果蔬制品（加工）	除了果蔬汁、酱腌菜外的所有果蔬类加工产品	脂肪≤3 g/100g 无添加糖 钠≤120 mg/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≤5 g/100mL 钠≤120 mg/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、电解质饮料和其他特殊用途饮料	糖≤5 g/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≤5 g/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≤10 g/100g 糖≤30 g/100g 钠≤250 mg/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松脆的食品	脂肪≤19 g/100g 饱和脂肪≤8 g/100g 糖≤10 g/100g 钠≤400 mg/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≤11 g/100g 钠≤120 mg/100g
注：混合制品的食品，依据主要原料的食品类别进行归类。 食品配料中不应使用“部分氢化油脂”。			

5.2 “智慧选择”图标由文字、“√”以及圆形三部分构成，中心为“智慧选择”字样，具体格式见图1。

5.3 使用时可依据预包装食品外包装需要选择图1中不同配色的图标。图标不应大于包装正面或宣传物料上的产品名称的字体大小。

5.4 图标可根据食品包装使用需要等比例缩放，但标识不应拆分、旋转、非等比变形扭曲等改造使用，标识内部空白部分不应镂空处理。



图1 “智慧选择”标识

T/CNSS