

ICS  
CCS

# 团 体 标 准

T/CAS XXXX—202X

## 清洁标签产品技术要求

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国标准化协会 发布

**T/CAS XXX—2024**

中国标准化协会（CAS）是组织开展国内、国际标准化活动的全国性社会团体。制定中国标准化协会标准（以下简称：中国标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是中国标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订中国标协标准的建议并参与有关工作。

中国标协标准按《中国标准化协会标准管理办法》进行制定和管理。

中国标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权为中国标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到中国标准化协会的许可外，不应以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国标准化协会地址：北京市海淀区增光路 33 号中国标协写字楼

邮政编码：100048 电话：010-88416788 传真：010-68486206

网址：www.china-cas.org 电子信箱：cas@china-cas.org

## 目 次

前 言 .....	III
引 言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 <a href="#">术语和定义</a> .....	1
4 食品原料和食品添加剂 .....	
5 加工过程 .....	2
6 研发管理 .....	2
7 标签标识 .....	3
8 产品质量 .....	3
9 包装、贮藏和运输 .....	3

中国标准化协会标准  
管理及服务平台

T/CAS XXX—2024

## 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。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

中国标准化协会标准  
管理及服务平台

T/CAS XXX—201X

## 引 言

“清洁标签” (clean label)的概念起源于欧盟，是指食品的配料表简洁，加工过程在保持基本工艺的前提下，非必要不使用食品添加剂，以实现标签的“清洁”。近年来，我国消费者的健康意识不断提升，消费者希望食品的配料成分天然、简单，因而兴起“清洁标签”的概念。许多食品生产企业为了迎合消费市场，不断改良工艺，优化配方，开始在食品制造过程中减少不必要的食品添加剂，推出各种“清洁标签”产品，提高企业形象和竞争力。

我国目前没有清洁标签产品的相关标准和定义，为了引导食品行业向更健康、可持续的生产方式转变，提升产品品质，同时也为消费者提供更健康天然的产品选择，让消费者可以“简单信任，放心选择”，特制定本文件。

中国标准化协会  
管理及服务平台

T/CAS XXX—201X

## 清洁标签产品技术要求

### 1 范围

本文件规定了清洁标签产品的定义、食品原料和食品添加剂、加工过程、研发管理、标签标识、产品质量、包装、贮藏和运输等要求。

本文件适用加工食品，不包括保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、国家法律法规和标准中不允许添加任何食品添加剂的食品。

### 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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**清洁标签产品** clean label product

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，达到配料简洁的食品。

### 4 食品原料和食品添加剂

#### 4.1 基本要求

4.1.1 应建立和实施食品原料、食品添加剂的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料、食品添加剂符合国家有关要求。

4.1.2 应对食品原料中的食品添加剂进行识别和分析，以确保终产品符合 4.3 的要求。

## T/CAS XXX—201X

### 4.2 食品原料

- 4.2.1 不应直接使用含有基因工程生物/转基因生物及其衍生物的原料。
- 4.2.2 不应使用经氢化工艺加工的食用油脂制品，如氢化加工的食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、代可可脂（类可可脂）、植脂奶油、粉末油脂、起酥油等。

### 4.3 食品添加剂

#### 4.3.1 一般要求

- 4.3.1.1 根据工艺需要必须添加的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，以及国家相关部门发布的食品添加剂新品种公告的要求。
- 4.3.1.2 食品加工中添加的食品添加剂总数不应超过 3 种，同一功能的食品添加剂只能添加 1 种（营养强化剂除外）。原料及复合配料中带入的食品添加剂计入终产品中食品添加剂总数。
- 4.3.1.3 不应添加防腐剂、人工合成香精香料、人工合成着色剂、漂白剂。

#### 4.3.2 特殊要求

烘烤食品、肉制品、调味品、乳制品、饮料、水果制品、蔬菜制品、食用菌和藻类制品、水产及其制品除满足 4.3.1 的要求外，还应符合附录 A 的要求。

### 5 加工过程

- 5.1 食品生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。
- 5.2 加工及其后续过程应与其他产品加工及其后续过程分开，并采取必要的措施，避免混杂或污染。
- 5.3 应提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料。
- 5.4 应考虑不对环境产生负面影响或将负面影响减少到最低。

### 6 研发管理

- 6.1 应建立和实施食品研发管理制度，确保新产品研发、产品配料变化或产品加工工艺改变时，能够持续加工符合本标准要求的产品。研发管理制度至少包括以下方面的要求：
  - a) 选用适宜的原料确定产品的配方；
  - b) 产品变更管理。当发生原料和食品添加剂或原料、食品添加剂的供应商发生变更时，需重新确认产品的配方；
  - c) 应识别和评审法规及客户的要求，并采取措施持续提供符合要求的产品。
- 6.2 鼓励通过天然植物提取物、微生物发酵物、酶制剂等替代或减少化学合成食品添加剂。

### 7 标签标识

- 7.1 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。散装食品的标签应符合国家相关法律法规和标准的规定。
- 7.2 应按照 GB 2760 的通用名称标示加工食品所使用的原料、辅料、复合配料中的食品添加剂。
- 7.3 应标示可能导致过敏人群产生过敏反应的致敏物质提示信息。
- 7.4 符合本文件规定的清洁标签产品，可在产品的最小销售包装上标示“清洁标签产品”认证标志。

## 8 产品质量

符合本文件要求的基础上，其他未尽事应符合国家相关法律法规及产品执行标准的要求。

## 9 包装、贮藏和运输

### 9.1 包装

9.1.1 与食品直接接触的包装材料应使用安全无毒，不易发生化学物质迁移风险的食品包装材料，不应使用通过转基因技术获得的材料或物质的包装材料。

9.1.2 包装使用应减量化，避免过度包装，应符合 GB 23350 规定。

9.1.3 宜选择可重复使用、可回收利用或经生物降解的环保包装材料。

### 9.2 贮藏和运输

9.2.1 清洁标签产品、原料及其包装材料等应有明显的标识，并应采取必要的措施，避免在出入库、装卸、贮藏和运输过程中与其他食品、原料及其包装材料混杂。

9.2.2 应根据食品的特点和食品安全需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。

9.2.3 在运输和装卸过程中，运输工具和设备应保持清洁卫生，避免与其他产品混淆或受到外来物质污染。

中国标准化协会标准  
管理及服务

T/CAS XXX—201X

附录 A  
(规范性)

## 不同类别食品添加剂要求

食品类别	食品名称	不应使用的食品添加剂
乳及乳制品	调制乳	甜味剂、增稠剂、乳化剂
	发酵乳和风味发酵乳	增稠剂、乳化剂、甜味剂、凝固剂
	炼乳及其调制产品	甜味剂、增稠剂
	稀奶油（淡奶油）及其类似品	甜味剂、增稠剂
	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	甜味剂、增稠剂
水果制品	蜜饯	甜味剂
	水果罐头	甜味剂
	水果干类	甜味剂
	果酱	甜味剂、增稠剂
	果泥	甜味剂、增稠剂
蔬菜制品	腌渍的蔬菜	甜味剂、增稠剂
	干制蔬菜	漂白剂
	蔬菜泥（酱）	甜味剂
食用菌和藻类制品	干制食用菌和藻类	漂白剂
	食用菌和藻类罐头	甜味剂、漂白剂
加工坚果与籽类	熟制坚果与籽类	甜味剂
	坚果与籽类罐头	抗氧化剂
粮食制品	方便米面制品	抗氧化剂、增稠剂
	冷冻米面制品	增稠剂
焙烤食品	面包	甜味剂、增稠剂
	糕点	
	饼干	
	其他焙烤食品	
肉制品	预制肉制品	增味剂、水分保持剂
	熟肉制品	
水产及其制品	冷冻水产品及其制品	水分保持剂
	预制水产品	
	熟制水产品	
	水产品罐头	
调味品	/	增味剂、增稠剂、甜味剂
饮料	果蔬汁类及其饮料	甜味剂、增稠剂、乳化剂
	蛋白饮料	
	碳酸饮料	
	茶、咖啡、植物（类）饮料	

T/CAS XXX—201X

	固体饮料	
	特殊用途饮料	
	风味饮料	
注：当同一食品添加剂有多种功能时，若涵盖上述不应添加功能类别的则不应添加。		

中国标准化协会标准  
管理及服务平台

ICS 01.120

A 00

关键词：中国标准化协会、模板