

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS XXXX—2025

清洁标签食品真实性评价指南

Guideline for clean label food authenticity evaluation

(报批稿)

(本草案完成时间: 2025.09.17)

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

中国连锁经营协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 评价总则 1

5 评价指标体系 2

6 评价流程 3

7 判定规则 3

8 评价活动的组织实施 4

9 评价结果的形成与应用 4

10 消费舆情收集与整改 4

11 持续改进 4

附录 A（资料性） 清洁标签食品真实性评价依据及方法 5

附录 B（资料性） 可能引发消费者对“清洁”属性质疑的食品添加剂或配料 7

参考文献 8

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责任。

本文件由中国连锁经营协会提出并归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、上海天祥质量技术服务有限公司、上海壹佰米网络科技有限公司（叮咚买菜）、北京京东世纪贸易有限公司、淘天有限公司、康成投资（中国）有限公司、永辉超市股份有限公司、麦德龙商业集团有限公司、厦门见福连锁管理有限公司、威海宥全进出口有限公司、上海悦孜企业信息咨询有限公司、苏州欧福蛋业股份有限公司、上海宝立食品科技股份有限公司、一米八食品科技（浙江）有限公司、北京每实食品有限公司、长兴晨旭食品有限公司、威海佳康食品有限公司、武汉简言食品科技有限公司、青岛松源食品有限公司、山东味正品康食品科技股份有限公司。

本文件主要起草人：楚东、姜星、程军、李德昆、沈晓燕、武德银、冯珈、罗爱军、贾娅玲、徐嘉、英琰、王乐、高峰、黄颖、叶邱毅、许冰、谢良、孟庆东、俞艇、姚彧、钱彩萍、黄娜娜、田凤丹、刘崧、阮平、宫美珍、辛丽娜、于海涛、黄慧影、赵佳薇。

清洁标签食品真实性评价指南

1 范围

本文件确立了清洁标签食品的定义，规定了清洁标签食品真实性评价的总体原则、指标体系、流程、判定规则，描述了评价活动的组织实施、评价结果的形成与应用、消费舆情收集与整改以及持续改进。

本文件适用于清洁标签食品采购方对清洁标签食品的真实性评价，或作为清洁标签食品生产方声明产品符合性的依据，也可作为认证机构的认证依据。

本文件适用于直接提供给消费者的预包装食品，不适用于特殊食品，以及单一配料食品。

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求

《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

GB 2760和 GB 7718界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清洁标签食品 clean label food

符合配料表简洁，优先使用天然成分，非必要不添加化学合成食品添加剂，加工过程简洁、透明，标签信息通俗易懂等特征的食品。

注：天然成分：指直接来源于植物、动物、微生物或矿物，可经过物理处理、发酵、酶解等传统工艺制备，而未使用人工合成或化学方法改变其分子结构的物质。

3.2

非必要不添加 addition prohibited unless necessary

在确保食品安全、加工工艺必要性和终产品功能性的前提下，若无明确技术需求（如防腐、保质、质构调整等），或存在更天然物料替代方案时，避免使用化学合成食品添加剂的生产经营行为。

注：加工工艺必要性：指为了确保食品安全、达到可接受的保质期、实现基本的可食用性与感官品质而应采用的物理、化学或生物加工方法。

终产品功能性：指食品最终呈现出的、被消费者预期和接受的感官属性、质构、稳定性和便利性。

4 评价总则

4.1 合法性：评价指标应包含适用的国家法律法规和标准要求，兼顾市场需求和消费者认知。

4.2 适用性：评价指标体系应至少涵盖食品生产经营企业管理、标签标识、生产现场验证及成分检测验证四方面要求。

4.3 可操作性：评价方法应清晰、明确、具有可操作性。

4.4 公正性：评价过程应系统、科学、公开、透明。

5 评价指标体系

5.1 食品生产经营企业管理要求

5.1.1 食品生产经营企业应取得并保持其经营活动所需的法律法规要求的各项资质，确保企业运营合法合规。

5.1.2 食品生产经营企业应建立并有效实施与其生产经营活动相适应的管理体系；并宜取得由国家认证认可监督管理委员会或者国家认证认可监督管理委员会会同国务院有关部门推行的认证或全球食品安全倡议组织（GFSI）认可的食品标准的认证。

5.2 标签及标识要求

5.1.3 清洁标签食品的标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》等相关法律法规和标准的规定。

5.1.4 清洁标签食品标签中食品添加剂的标示应同时标示食品添加剂的通用名称和功能类别名称。

5.1.5 标签中不得使用“不添加”、“不使用”及其同义语等词汇进行声称。其他法律、法规或食品安全国家标准另有明确规定的，应遵循其规定。

5.1.6 当配料中含有以下致敏物质时，应在配料表中对该物质加以提示，或在配料表临近位置标示相应的提示信息。其他法律、法规或食品安全国家标准另有明确规定的，应遵循其规定。

- 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系）；
- 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。

5.1.7 由复合配料及复配食品添加剂带入终产品的食品添加剂（不包括营养强化剂、已失活的酶制剂及加工助剂）应计入终产品所使用的食品添加剂总数，复合配料中加入的复合配料所使用的食品添加剂可不计入。

终产品中食品添加剂总数不得超过 3 个（以食品添加剂名称计）。属于同一功能类别的化学合成食品添加剂，其使用数量不得超过 1 个。

5.1.8 清洁标签食品中不应使用可能引发消费者对“清洁”属性质疑的食品添加剂或配料，详见附录 B。

5.3 生产现场验证

5.3.1 企业应制定工艺文件。工艺文件中描述的加工方法、配料等信息，应与其标签宣称完全一致。

5.3.2 工艺文件应得到有效执行：

- a) 生产现场应按照经审核的工艺文件要求进行清洁标签食品的生产操作；
- b) 当生产工艺发生变更时，应根据 5.3.1 条的相关要求对变更进行确认和验证，验证通过后方可按照更新后的工艺文件继续生产清洁标签食品。

5.3.3 生产现场应采取有效的控制措施，避免清洁标签食品与非清洁标签食品之间的交叉污染。

5.3.4 原辅料使用记录应真实、完整，可追溯；并与清洁标签所宣称使用的原辅料一致。

5.4 成分检测验证

5.4.1 检测计划制定

应依据评估结果（评估范围包括但不限于：工艺过程、原辅料来源、标签宣称信息），关注附录 B 所列禁用物质及可能非预期使用或通过其他途径带入的潜在风险，确定需进行的测试项目和相应抽样计划并抽样检测（含抽样基数、抽样方法及数量）。

5.4.2 实验室选择与检测实施

应委托符合GB/T 27025要求或CMA等效标准的实验室，完成抽样样品的检测，并获取有效的检测报告。

6 评价流程

清洁标签食品真实性评价按照由整体保障到具体管控的顺序，分为食品生产经营企业管理检查、标签及标识检查、生产现场验证、成分检测验证和消费监督与反馈验证5个步骤（见图1）。

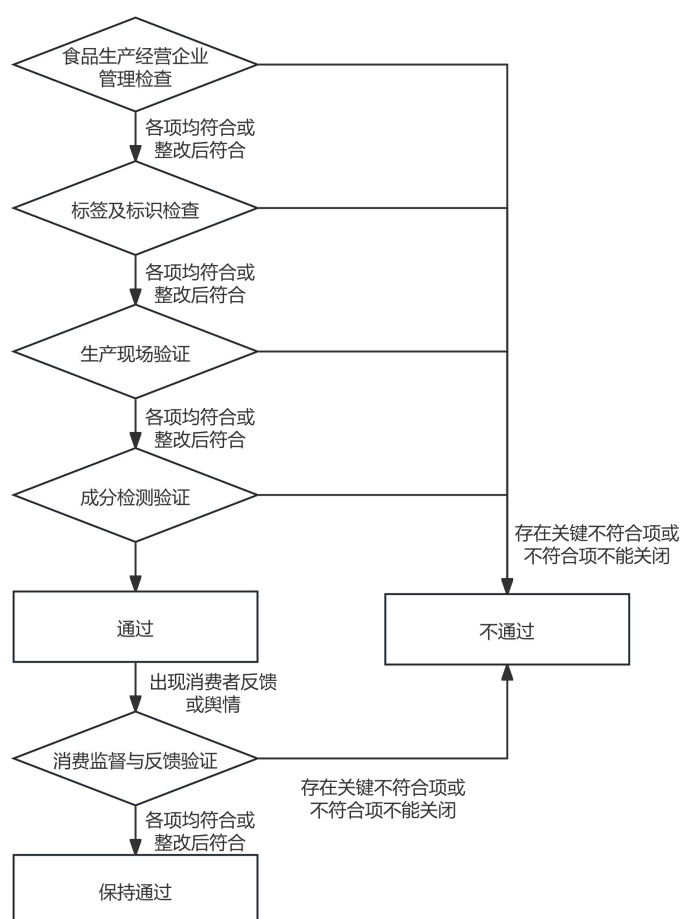


图1 清洁标签食品真实性评价流程图

7 判定规则

评价结果以符合和不符合体现。按指标的重要性和不符合后果的严重程度，分为关键不符合、重要不符合和一般不符合三种情况。

表1 三种不符合情况及判定标准

不符合情况	判定说明
关键不符合	关键不符合项是指对清洁标签食品认定产生严重影响的缺陷。 例如：企业未满足适用的法律法规及相应资质要求，或存在故意提供虚假文件的行为。 出现关键不符合项时，评价结果为不通过。 企业应于审核结束之日起不少于28个日历日后，完成整改并重新提交申请，接受完整的评价审核。
重要不符合	重要不符合项是指偏离清洁标签核心要求，可能直接影响产品清洁标签真实性的缺陷。 例如：生产现场存在清洁标签食品与非清洁标签食品发生交叉污染的风险。 企业须于审核结束之日起不超过84个日历日内采取纠正措施，并经现场验证符合要求后，方可通过评价。

不符合情况	判定说明
一般不符合	一般不符合项是指未完全符合清洁标签相关细则要求，可能对清洁标签认定造成间接影响的缺陷。 例如：产品标签中文字大小不符合规定格式。 企业应于审核结束之日起不超过28个日历日内提交书面纠正措施，经验证符合要求后通过。

8 评价活动的组织实施

8.1 清洁标签食品生产经营企业可依据本文件实施自我评估。

8.2 清洁标签食品采购企业可依据本文件要求，对其清洁标签食品供应商实施评价。

8.3 清洁标签食品采购企业或清洁标签食品生产经营企业，也可委托有资质的第三方机构依据本文件要求，对相关清洁标签食品实施评价。

8.4 实施评价的第三方机构应满足以下要求：

- 获得本标准所有者的认证使用授权许可；
- 在国家认监委完成清洁标签食品自愿性认证备案；
- 应在实施具体评价活动前，确保其评价人员完成必要的专业能力培训（应获得本标准所有者的培训）与评估，并确认具备评价能力。

8.5 第三方机构在实施评价时，应确保在不降低本文件第 5 章所规定指标要求的基础上，结合被评价对象的实际情况（如种类、规模、工艺特殊性等）制定具体化要求或分级。

9 评价结果的形成与应用

9.1 评价结果分为“通过”和“不通过”两种。除评价期内判定为“不适用”的条款外，凡不符合第 5 章任意一条款要求的，应判定为该清洁标签食品“不通过”真实性评价；满足第 5 章所有适用条款要求的，应判定为“通过”（评价依据与方法详见附录 A）。

9.2 经 8.4 款所述第三方机构实施评价且评价结果为“通过”的，应出具评价证明。评价证明文件包括但不限于审核报告、认证证书。

9.3 获得清洁标签食品认证证书的产品，企业可在其包装上使用经发证第三方机构授权的清洁标签标识。该标识应在授权范围内使用。

9.4 获得并有效保持清洁标签食品认证，零售、餐饮、电商平台等清洁标签食品采购企业，在其服务场所、网络交易页面、产品简易包装与容器等非产品销售包装上对清洁标签食品进行宣传。

9.5 开展清洁标签食品宣传或声称的企业，应接受并配合相关监管部门依据本文件要求开展的监督活动。一旦发现与评价结果相关要求不符的情形，应立即停止所有相关的清洁标签宣传行为。

9.6 若清洁标签食品的生产主体、配方、核心生产工艺等发生变更，应重新启动评价程序。

10 消费舆情收集与整改

10.1 清洁标签食品生产经营企业应定期（建议至少每半年）收集并分析涉及本企业所生产清洁标签食品的消费者投诉、反馈与舆情信息，对消费者关切的问题及时进行自查，必要时整改，并形成书面报告。

10.2 在自查整改或舆情监督过程中发现食品标签声明存在真实性问题时，企业在完成整改后，应申请并完成对其相关产品重新进行清洁标签真实性评价。

11 持续改进

11.1 鼓励清洁标签食品生产经营企业积极探索与应用创新技术（如：开发基于天然成分的栅栏技术、生物技术等防腐保鲜方案；优化热加工与非热加工工艺的组合以更大程度保留活性成分等），以更好地保留食品的天然属性与健康益处，同时满足消费者需求。

11.2 鼓励清洁标签食品生产经营企业建立健全持续的定期评估、内部审核与改进机制，不断提升产品品质与生产过程可靠性。

附录 A

(资料性)

清洁标签食品真实性评价依据及方法

清洁标签食品真实性评价依据及方法见表A.1.

表 A.1 清洁标签食品真实性评价依据及方法表

一级指标条款号	一级指标	二级指标条款号	评价要点	评价依据	评价方法
5.1	企业管理要求	5.1.1	合法合规经营	查验企业证照和企业信用。	1.提供证照和申请产品一致,则本条款符合。 2.记录检查(信用中国网站查询),无不良信用。则本条款符合。
		5.1.2	体系保障	查验企业的三方认证证书或企业体系的其他外部评价-官方&客户。	1.采信获得认可的认证机构向企业颁发的体系或产品认证证书(如ISO22000、FSSC22000、HACCP V1.0、BRCGS、IFS、SQF认证)。文件检查,可提供有效三方认证证书,则本条款符合。 2.采信企业的官方评价和客户评价。记录检查,可提供具有积极结论的官方评价和客户评价,则本条款符合。
5.2	标签及标识要求	5.2.1	标签合规性(符合GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》等相关法律法规和标准的规定)	查验第三方出具的标签审核的资质报告。	可以提供具备资质的第三方标签审核报告,且审核结果为符合,则本条款符合。
		5.2.1	标签中营养声称和营养成分真实性	查验第三方出具的营养成分检测报告	可以提供报告,且检测结果符合GB28050的误差范围要求及相关声称要求,则本条款符合。
		5.2.1	标签中进行的产品特性声称的真实性,如有机、地理标识等产品认证	查验相关认证证书。	可以提供认证证书且证书在有效期内且跟相关产品宣称对应,则本条款符合。
		5.2.1	非转基因宣称真实性	查验第三方出具的非转基因认证证书	提供认证证书,则本条款符合。
		5.2.2	食品添加剂的标识	查看标签添加剂标识是否符合以下要求:食品添加剂的通用名称归类标识并同时标识食品添加剂的功能类别名称。	符合要求,则本条款符合。
		5.2.3	不当宣称	查看标签是否含有“不添加”、“不使用”及其同义语等词汇进行声称。	不含有,则本条款符合。
		5.2.4	过敏原标示	查看配料中是否含有相关的过敏原。	含有过敏原且标示判为符合,不含有过敏原且未标示则判为此条款不适用。
		5.2.5	食品添加剂总数限制	由复合配料及复配食品添加剂带入终产品的食品添加剂(不包括营养强化剂、已失活的酶制剂及加工助剂)应计入终产品所使用的食品添加剂总数,复合配料中加入的复合配料所使用的食	添加剂总数小于3个则本条款符合。

				品添加剂可不计入。终产品中食品添加剂总数不得超过 3 个 (以食品添加剂名称计)。属于同一功能类别的化学合成食品添加剂, 其使用数量不得超过 1 个。	
		5.2.6	配料天然	查看标签配料表与附录B做对比。	无附录B中的添加剂或配料则本条款符合。
5.3	生产现场验证	5.3.1	工艺文件评价	评审工艺文件中的加工方法、配料等, 是否其食品标签声称相一致。	评审是, 则本条款符合。
				评审工艺文件中是否包含过度加工工艺。	评审是, 则本条款符合。
				评审工艺文件中是否包含使用其它食品添加剂改变原料本味, 不应通过使用食品添加剂过度延长保质期, 不应通过使用食品添加剂和/或加工助剂缩短生产时间及工序。	评审是, 则本条款符合。
		5.3.2	现场活动和工艺文件一致性	生产现场查看生产活动是否按照工艺文件要求, 开展生产活动。	现场加工活动与工艺文件要求一致, 则本条款符合。
				若现场生产工艺发生变化时, 应按照 5.3.1 的相关要求进行确认和验证, 之后按照更新后的工艺文件要求。	按照按照 5.3.1 的相关要求进行确认和验证, 符合要求, 则本条款符合。
		5.3.3	避免交叉接触/污染	生产现场查看是否存在清洁标签食品和非清洁标签食品的交叉接触或交叉污染。	存在交叉污染情况, 则本条款不符合。
		5.3.4	原辅料溯源	生产现场查看使用的原辅料的溯源, 是否清洁食品标签的声称用料相一致。	批次清晰、供方清晰、台账一致, 和清洁标签声称一致, 则本条款符合。
		5.3.5	避免带入	生产现场查看所使用的原辅料应是否有带入可能影响清洁标签声称的物料。	批次清晰、供方清晰、台账一致, 无带入影响清洁标签声称的物料, 则本条款符合。
5.4	成分检测验证	5.4.1	产品风险测试	对工艺过程、原辅料采购、产品标签内容等进行风险评估, 考虑禁用物质和带入物质的风险, 确定测试项目和抽样数量。送实验室测试。	测试未检出禁用物质和带入物质等, 则本条款符合。
		5.4.2	测试报告有效性	查阅测试机构资质证节是否符合 GB/T 27025 要求或 CMA 等效标准的实验室, 进行抽取样品的测试和获取检测报告。	资质符合相应要求, 则本条款符合。

附录 B

(资料性)

可能引发消费者对“清洁”属性质疑的食品添加剂或配料

可能引发消费者对“清洁”属性质疑的食品添加剂或配料见表B.1.

表 B.1 可能引发消费者对“清洁”属性质疑的食品添加剂或配料表

清洁标签食品类别	不应主动添加的食品添加剂或配料
所有食品	氢化油脂，如起酥油
所有食品	转基因原料和配料
所有食品	辐照食品
所有食品	化学合成防腐剂（如苯甲酸及其钠盐，山梨酸及其钾盐，脱氢乙酸及其钠盐，双乙酸钠（又名二醋酸钠），丙酸及其钠盐、钙盐，纳他霉素、二氧化硫及亚硫酸盐、硝酸钠，硝酸钾、亚硝酸钠，亚硝酸钾）
冷冻水产品	水分保持剂，如磷酸及磷酸盐
所有食品	食品用合成香精香料
乳制品	增稠剂
所有食品	化学合成着色剂（如诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、新红及其铝色淀、喹啉黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀、酸性红（又名偶氮玉红）、胭脂红及其铝色淀等）
所有食品	化学合成抗氧化剂（如特丁基对苯二酚（TBHQ），二丁基羟基甲苯（BHT），丁基羟基茴香醚（BHA），没食子酸丙酯（PG）；乙二胺四乙酸二钠）
所有食品	漂白剂（如二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠）、硫磺）
所有食品	化学合成甜味剂（如糖精钠、安赛蜜、阿斯巴甜、环己基氨基苯磺酸钠（甜蜜素）、纽甜、阿力甜，三氯蔗糖）
肉制品	护色剂（硝酸钠，硝酸钾、亚硝酸钠，亚硝酸钾）
所有食品	含铝膨松剂（如硫酸铝钾、硫酸铝铵、酸性磷酸铝钠）

参 考 文 献

- [1] GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - [2] GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
 - [3] GB/T 20001.8 标准起草规则 第8部分：评价标准
 - [4] GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
 - [5] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [6] GB/T 33456 工业企业供应商管理评价准则
 - [7] 《可用于食品的菌种名单》（国家卫生健康委员会公告）
 - [8] Regulation (EC) No 1924/2006
 - [9] Regulation (EC) No 1333/2008
 - [10] EU Organic Regulation (EC) No 834/2007
 - [11] FDA: 21 CFR Part 101
 - [12] Asioli, D., et al. (2017). Making sense of the “clean label” trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications. Food Research International, 99, 58-71.
 - [13] Caroch, M., et al. (2018). Natural food additives: Quo vadis. Trends in Food Science & Technology, 78, 194-206.
-