

团 体 标 准

T/CNSS 001—2018

预包装食品“健康选择”标识规范

Labeling specification for healthier choice in prepackaged food

2018-10-25 发布

2019-05-01 实施



中国营养学会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国营养学会法规标准委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国营养学会、中国疾病预防控制中心营养与健康所、国家食品安全风险评估中心。

本标准主要起草人：杨月欣、翟凤英、张兵、韩军花、王竹、赵佳、王瑛瑶、高超、张继国、向雪松。

引 言

为加强对预包装食品研发和生产的健康引导,响应中华人民共和国卫生健康委员会“三减三健”号召,配合 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》营养导向,以减少预包装食品中油、钠(盐)、糖含量为目标,统一标准和标识,特制定本标准。

本标准的制定旨在促进产品结构的调整和优化升级,培育健康消费新需求增长点;紧密围绕社会关注的健康焦点问题,加强市场规范和消费者合法权益的保护,帮助消费者识别“三减(减盐、减油、减糖)”产品,并做出更健康的选择;突出重点,营造公平、诚实、守信的市场环境和竞争氛围,引导产业升级和促进食品工业健康发展。

本标准的制定者、使用者均有权利和义务对预包装食品“健康选择”标识进行维护和宣传。

预包装食品“健康选择”标识规范

1 范围

本标准规定了粮谷类制品、豆类制品、乳及乳制品、坚果和籽类、肉及制品、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“健康选择”标识的技术要求及相应“健康选择”标识图形。

本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品,不适用于特殊膳食用食品、保健食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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

又称,甘油三酯,由脂肪酸和甘油结合而成。

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,如软脂酸、硬脂酸等。

注:改写 GB/Z 21922—2008,定义 2.2.7.1。

3.3

反式脂肪酸 trans fatty acid

油脂加工和使用中产生的含有一个或者一个以上非共轭反式双键的不饱和脂肪酸的总和。

注:改写 GB/Z 21922—2008,定义 2.2.7.3。

3.4

糖 sugar

单糖、双糖之和。用于预包装食品营养标签标示的糖包括葡萄糖、果糖、蔗糖、麦芽糖。

3.5

添加糖 added sugar

在食品配料中含有的蔗糖、果糖、葡萄糖、淀粉水解物(葡萄糖浆、高果糖糖浆)、其他糖等。

3.6

钠 sodium

食品中以各种化合物形式存在的钠的总和。

注：改写 GB/Z 21922—2008，定义 2.2.15。

3.7

健康选择 healthier choice

预包装食品中脂肪、饱和脂肪酸、钠、糖等营养素及反式脂肪酸含量符合相应食品类别技术指标及界限值要求的标志，是一种便于理解的总结式简单图标。

健康选择标识有“健康选择”“聪明选择”两种图标。

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该标准。

4.3 规范技术指标盐、糖和脂肪，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，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”界限值要求。

4.5 使用本标准中规定图标的食品，其标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

5 技术指标和要求

5.1 使用“健康选择”标识，其脂肪、饱和脂肪酸、反式脂肪酸、糖、添加糖以及钠含量应满足表 1 要求。食品中脂肪、饱和脂肪酸、反式脂肪酸、糖、钠含量的允许误差范围 $\leq 120\%$ 标示值。“健康选择”标识见附录 A。

表 1 预包装食品的食品分类及其“健康选择”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，经过和面、压片、切条、干燥等工序加工而成的产品。	钠 ≤ 300 mg/100 g
	方便面制品	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。	(制品中面饼及粉丝饼) 脂肪 ≤ 12 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 9 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 500 mg/100 g
	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，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/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 3 g/100 g 糖 ≤ 25 g/100 g 钠 ≤ 400 mg/100 g

表 1 (续)

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
粮谷类制品	冷冻米面制品	以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料,或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料,经加工成型(或熟制)、速冻而成的食品。包括面点类、米制品及其他类。	脂肪 ≤ 10 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 3 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 糖 ≤ 10 g/100 g(仅限汤圆、元宵等甜味制品) 钠 ≤ 300 mg/100 g
	面包	以小麦粉、酵母、水为主要原料,添加或不添加其他原料,经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。 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,其中调理面包又分为热加工和冷加工两类。	脂肪 ≤ 5 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 3 g/100 g 糖 ≤ 10 g/100 g 钠 ≤ 400 mg/100 g
	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 ≤ 25 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 10 g/100 g 糖 ≤ 20 g/100 g 钠 ≤ 300 mg/100 g
	饼干	以谷类粉(和/或豆类粉、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成型、烘烤(或煎烤)等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品之间(或表面、或内部)添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。	脂肪 ≤ 25 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 10 g/100 g 糖 ≤ 20 g/100 g 钠 ≤ 400 mg/100 g
	其他面基或米基的食品	上述类别以外,其他以面或米为主要原料的食品。	饱和脂肪酸 ≤ 3 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 250 mg/100 g
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 ≤ 5 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 1.5 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 120 mg/100 g
	其他豆类制品	豆类食品包括以青豆、大豆等为主要原料,经烤、炒、烘等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 ≤ 10 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 1.5 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 600 mg/100 g

表 1(续)

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
乳及乳制品	液态奶	液态奶包括巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳。 巴氏杀菌乳:仅以生牛(羊)乳为原料,经巴氏杀菌等工艺制得的液体产品。 灭菌乳: 1) 超高温灭菌乳:以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,在连续流动的状态下,加热到至少 132 ℃ 并保持很短时间的灭菌,再经无菌灌装等工序制成的液体产品; 2) 保持灭菌乳:以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,无论是否经过预热处理,在灌装并密封之后经灭菌等工艺制成的液体产品。 调制乳:以不低于 80% 的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。	无添加糖 糖 ≤ 8 g/100 mL(仅风味奶)
	发酵乳	以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、发酵后制成的 pH 降低的产品。包括酸乳、风味发酵乳、风味酸乳。	糖 ≤ 11 g/100 g
	奶粉	奶粉包括乳粉和调制乳粉。该类别不包括婴幼儿奶粉/配方粉。 乳粉:以生牛(羊)乳为原料,经加工制成的粉状产品。 调制乳粉:以生牛(羊)乳及其加工制品为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的乳固体含量不低于 70% 的粉状产品。	无添加糖 钠 ≤ 400 mg/100 g
	奶酪及含乳固态成型制品	奶酪包括干酪、再制干酪。 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。 再制干酪:以干酪(比例大于 15%)为主要原料,加入乳化盐,添加或不添加其他原料,经加热、搅拌、乳化等工艺制成的产品。 含乳固态成型制品是以乳粉、白砂糖、麦芽糊精、淀粉、植脂末、乳清粉等为主要原料,添加坚果仁、干果、果粒(粉)、谷粒、巧克力、奶油等中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂,经配料、混合、成型、干燥或不干燥等工序制成的含乳固态成型食品。	饱和脂肪酸 ≤ 15 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 600 mg/100 g
坚果和籽类	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、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。 籽类:瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽类,包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等。 籽仁(含果仁):坚果、籽类去除外壳后的部分。	饱和脂肪酸 ≤ 8 g/100 g 无添加糖 钠 ≤ 120 mg/100 g

表 1 (续)

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
肉及制品	新鲜或冷冻肉制品(未加工)	以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料,不添加辅料,初步加工(切割、洗涤、成型、包装等)制成的产品。	饱和脂肪酸 ≤ 5 g/100 g 无添加糖 钠 ≤ 120 mg/100 g
	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 ≤ 10 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 5 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 800 mg/100 g
	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 ≤ 10 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 800 mg/100 g
水产制品	新鲜和冷冻水产品(未加工)	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,不添加辅料,经初步加工制成的食品。包括鲜、活品;冷冻品。	饱和脂肪酸 ≤ 4 g/100 g 无添加糖 钠 ≤ 300 mg/100 g
	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、鱼糜和鱼糜制品及其他水产制品。	饱和脂肪酸 ≤ 4 g/100 g 糖 ≤ 5 g/100 g 钠 ≤ 450 mg/100 g
蛋制品	新鲜或初级处理蛋制品(未加工)	以鲜蛋为原料,不添加辅料,经相应工艺加工而成的蛋制品。	饱和脂肪酸 ≤ 4 g/100 g 无添加糖 钠 ≤ 150 mg/100 g
	蛋制品(加工)	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/100 g 钠 ≤ 250 mg/100 g
蔬果产品	新鲜和冷冻、干的蔬果(未加工)	以水果、蔬菜为原料,不添加任何辅料,不做任何处理或简单切割成型等加工的新鲜、冷冻或干制的制品。	—
	100%果蔬汁	以水果和(或)蔬菜(包括可食用的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经加工或发酵制成的液体。包括100%纯果蔬汁、果蔬汁浆、浓缩果蔬汁。	无添加糖
	果蔬制品(加工)	除了果蔬汁之外的所有果蔬类加工产品。	脂肪 ≤ 3 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 1.5 g/100 g 无添加糖 钠 ≤ 120 mg/100 g

表 1 (续)

食品分类	亚类名称	定义及范围	界限值
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 ≤ 6 g/100 mL 钠 ≤ 120 mg/100 mL
	特殊用途饮料	加入具有特定成分的适应所有或某些特殊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 ≤ 8 g/100 mL
	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 ≤ 6 g/100 mL
	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/100 g 糖 ≤ 30 g/100 g 钠 ≤ 120 mg/100 g
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 ≤ 25 g/100 g 饱和脂肪酸 ≤ 10 g/100 g 糖 ≤ 20 g/100 g 钠 ≤ 500 mg/100 g
	果冻和膏状食品	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 ≤ 15 g/100 g 钠 ≤ 120 mg/100
食品及其原料加工过程中产生的反式脂肪酸应符合 GB 28050 中“0”标识,即 ≤ 0.3 g/100 g(固体)或 0.3 g/100 mL(液体),肉、奶中含有的天然反式脂肪酸除外。 当食品为混合制品时,依据主要原料的食品类别进行归类。			

5.2 满足表 1 规定的技术指标要求的粮谷类制品、豆类制品(发酵类除外)、乳及乳制品、坚果和籽类、肉及制品、水产制品、蛋制品、蔬果产品食品,使用“健康选择”图标,饮料和其他食品(膨化零食类食品、果冻和膏状食品),使用“聪明选择”图标。

5.3 “健康选择”标识可用于产品包装和向消费者提供的最小销售单元包装上。

5.4 图标使用,应从 www.cnsoc.org 下载。

附 录 A
(规范性附录)

“健康选择”和“聪明选择”标识

A.1 标识由三部分构成,文字、对勾以及 CNS 构成标志的核心,表达一种更为健康的方式。整体用绿色主调,突出健康理念,同时,用圆形作为外观,描绘圆满、美好、积极的食物选择,激发消费者对健康的向往。

A.2 当预包装食品上标示的脂肪、饱和脂肪酸、反式脂肪酸、糖以及钠含量满足表 1 相对应分类界限值时,此类产品可以标示“健康选择”图标和“聪明选择”图标。

A.3 粮谷类制品、豆类制品、乳及乳制品、坚果和籽类、肉及制品、水产制品、蛋制品、蔬果产品,满足表 1 条件时,使用“健康选择”图标(图 A.1);饮料、其他食品,满足表 1 条件时,使用“聪明选择”图标(图 A.2)。

A.4 实际使用时,可根据标签设计,选择图 A.1 或图 A.2 中不同颜色或大小的标识。



图 A.1 “健康选择”标识(LOGO)



图 A.2 “聪明选择”标识(LOGO)

团 体 标 准
预包装食品“健康选择”标识规范
T/CNSS 001—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 18 千字
2019年3月第一版 2019年3月第一次印刷

*

书号: 155066·2-33860 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/CNSS 001—2018