

# 国内外 食品标签法规标准 实用指南

《国内外食品标签法规标准实用指南》编辑委员会 编



中国标准出版社  
[www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

# 国内外食品标签法规标准 实用指南

《国内外食品标签法规标准实用指南》编辑委员会 编

中 国 标 准 出 版 社

2 0 0 3

**图书在版编目(CIP)数据**

国内外食品标签法规标准实用指南/《国内外食品标签法规标准实用指南》编辑委员会编. —北京:中国标准出版社,2003

ISBN 7-5066-3280-2

I. 国… II. 国… III. ①食品-标签-法规-世界-指南②食品-标签-标准-世界-指南  
IV. D912.29-62②F768.25-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 082171 号

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街 16 号

印数 1—3000

电话 64529466 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

开本 880×1230 1/16 印张 34 1/2 字数 1043 千字

2003 年 11 月第一版 2003 年 11 月第一次印刷

\*

印数 1—3 000 定价 110.00 元

网址 [www.bzcbs.com](http://www.bzcbs.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 编辑委员会

主编 宋明昌

副主编 朱光沛 王兴禄 李朝伟

编审人员 嵇超 向金秀 张萍 郑欣 孟庆松 叶志平  
孙霓 秦红 辜玲

### 编 委

郑欣 焦阳 杨光 凌文涛

(国家质检总局标准法规中心)

郝煜 薛立男 杨晓明

(全国食品工业标准化技术委员会)

梁钢 傅世煜 梁涛

(北京出入境检验检疫局)

邵兵 曹际娟 孙玉岭 吴斌

(辽宁出入境检验检疫局)

孟庆松 叶志平 郭小东 金权

李强 杜贤敏 黄琦君 乔静贤

(上海出入境检验检疫局)

严仲屏 (安徽出入境检验检疫局)

秦红 仇桂芹 周勤 (山东出入境检验检疫局)

于明波 周虹 (烟台出入境检验检疫局)

辜玲 (湖北出入境检验检疫局)

沈莉 (河南出入境检验检疫局)

陈小刚 刘国栋 邓郁琼 王丽霞 许毅

(广东出入境检验检疫局)

李锋 (汕头出入境检验检疫局)

孙霓 古辛叶菁 肖茂旭

(深圳出入境检验检疫局)

孙虹 (珠海出入境检验检疫局)

朱英 王瑞英 (四川出入境检验检疫局)



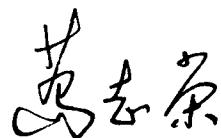
近年来食品标签已成为世界各国政府规定必须附于食品上的必备内容,因为它的确可以起到维护消费者知情权,保护消费者健康和利益的作用;同时它也是保证公平贸易的一种手段,可以维护生产者合法权益,促进食品的经营和贸易。由于食品标签在一定意义上体现了有关食品的技术法规和标准的实施,因而受到世界各国管理部门的高度重视,并将其纳入到食品安全管理的范畴。随之,食品标签也成为国际贸易中经常采用的一种技术性贸易措施。有资料显示,食品贸易虽然仅占全球贸易的 12% 左右,但食品贸易争端却占 WTO 成员贸易争端总数的三分之一,在国际贸易争端中居第一位,而有关食品标签的问题又占其中很大比重。

国家质量监督检验检疫总局作为国务院主管全国质量、计量、出入境商品检验、出入境卫生检疫、出入境动植物检疫、进出口食品安全、认证认可、标准化等工作,行使行政执法职能的部门,更加高度重视履行进出口食品安全的管理职能。食品标签管理近年来已成为我国加强进出口食品安全工作的重要内容,有关部门对各国食品标签的发展动态给予了高度关注。在进出口食品检验中经常发现劣质甚或是假冒的食品企图进入中国市场,同时也常遇到我国一些出口食品因标签不合格而遭退货。因此,建立我国的食品标签管理体系,严格进出口食品标签的把关,对保护消费者利益有着重要的意义。

《国内外食品标签法规标准实用指南》一书汇集了 33 个国家、地区和国际组织的食品标签法规及标准，并做了详尽的分析归纳。本书可供行政执法人员和进出口食品经营企业阅读、参考。

相信此书的出版能对我国进出口食品标签管理体系的加强和完善起促进作用，也能为进出口食品企业设计、制作食品标签提供有益的帮助，进而为食品贸易的顺利发展做出贡献。

国家质量监督检验检疫总局副局长

A handwritten signature in black ink, appearing to read "王志贞".

二〇〇三年八月

## 引言

## 三

随着人类物质文明和精神文明的高速发展,人们对食品安全、营养、健康的要求越来越高,对与之密切相关的食品标签的重视程度也不断提高。由此引发的贸易纠纷,产生的贸易壁垒也成为影响世界食品贸易的一个不容忽视的问题。所以世界各国、各地区及国际组织对食品标签及相关的法律法规标准的研究均给予了高度的关注。

对食品标签的定义,世界各国各地区虽不同,但也有相对的一致性。按我国的定义,食品标签是指销售食品容器上或粘贴、拴系在销售食品的包装容器上,经书写、印刷、模印、标记、压印或打印成的任何签条、铭牌、标志、图形或其他任何说明物。食品的制造商通过食品标签来披露食品的质量信息、营养信息、安全信息和其他有关信息,也通过食品标签对产品进行宣传,使之具备促销功能;消费者在选购食品时,往往把食品标签展示的内容作为选择食品的重要参考信息。为使预包装食品的标签能真实地反映出所包装食品的名称、品质、数量等有关信息,保护消费者权益,世界各国各地区根据自身的国情均制定了有关预包装食品标签的技术法规及标准。因此,进出口食品经营企业和执法人员有必要了解和掌握各国关于食品标签的法规或标准,使中国的产品能顺利进入国际市场。

为此,我们根据中国进出口食品贸易情况,收集了与我国食品贸易往来较频繁的国家或地区以及相关国际组织的有关食品

标签的法律、法规及标准,它主要涵盖了国际食品法典委员会(CAC)、中国、美国、欧盟、加拿大、日本、韩国、澳大利亚、法国、德国、俄罗斯等33个国家、地区和国际组织,是目前收集世界各国关于食品标签法律、法规及标准较全的工具书。

各国的有关食品标签的技术法规标准由于语言、文化及历史等方面的差异,会导致人们在阅读理解上的困难,也不便于使用。本书则是将这些技术法规、标准先翻译后再加以归纳、总结和提炼,用通俗易懂的、符合中国人阅读习惯的方式来说明各国或各地区对食品标签的标注要求。为了直观和便于理解,本书还附有代表性的食品标签样例。鉴于本书收集的食品标签规定来自不同的国家,其中对量和单位的表述和要求也不尽相同,编写本书时,未对其做出修改。

全书共分五部分,即国际组织和地区性组织、亚洲、欧洲、美洲、大洋洲。亚洲部分将中国排在首位,其他各国按国名英文字母顺序排列。

本书作者力求准确、详尽地讲解各国或各地区有关食品标签的法律、法规及标准,希望能给进出口食品经营企业和执法人员进行食品标签检验工作提供依据,也使得进出口企业在设计或制作食品标签时以最快捷的方式获得准确的信息,达到事半功倍的效果。愿本书能为读者了解国内外食品标签技术法规及标准,促进我国的食品贸易提供有效的帮助。

编 者

二〇〇三年七月一日

# 目

## 录

### 第一部分 国际组织和地区性组织

国际食品法典委员会 .....	3
欧盟 .....	11
南锥共同体 .....	20

### 第二部分 亚 洲

中国 .....	27
中国香港 .....	75
中国澳门 .....	83
中国台湾省 .....	88
文莱 .....	93
菲律宾 .....	95
印度尼西亚 .....	98
日本 .....	100
韩国 .....	117
马来西亚 .....	131
沙特阿拉伯 .....	139
新加坡 .....	142
泰国 .....	155
越南 .....	160

### 第三部分 欧 洲

丹麦 .....	169
法国 .....	176

德国	183
匈牙利	190
波兰	193
俄罗斯	198
瑞典	202
英国	210

## 第四部分 美 洲

巴西	223
加拿大	228
智利	234
墨西哥	239
秘鲁	242
美国	245

## 第五部分 大 洋 洲

澳大利亚和新西兰	259
----------	-----

## 附 录

附录一 《APEC 成员方食品标签法律、法规和标准研究》项目报告书	283
附录二 与食品标签规定相关的中国的法律和法规	389
中华人民共和国标准化法	389
中华人民共和国产品质量法	392
中华人民共和国食品卫生法	399
中华人民共和国反不正当竞争法	405
中华人民共和国消费者权益保护法	408
中华人民共和国商标法	413
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知	419
母乳代用品销售管理办法	422
产品标识标注规定	424

### 附录三 中国食品标签标准及相关标准

GB 7718—1994 食品标签通用标准	426
GB 10344—1989 饮料酒标签标准	430
GB 13432—1992 特殊营养食品标签	436
GB 16740—1997 保健(功能)食品通用标准	441
GB/T 10784—1989 罐头食品分类	448
GB 10789—1996 软饮料的分类	452
GB/T 17204—1998 饮料酒分类	458
GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准	464
GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准	512
GB/T 18007—1999 咖啡及其制品 术语	519

### 附录四 中国各类食品标准对食品标签的规定

GB 317—1998 白砂糖	532
GB 1445—2000 绵白糖	532
GB 2717—1996 酱油卫生标准	532
GB 18186—2000 酿造酱油	532
GB 18187—2000 酿造食醋	533
GB 17946—2000 绍兴酒(绍兴黄酒)	533
GB 2746—1999 酸牛乳	533
GB 5408.1—1999 巴氏杀菌乳	533
GB 5408.2—1999 灭菌乳	533
GB 5410—1999 全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉	534
GB 5415—1999 奶油	534
GB 5417—1999 全脂无糖炼乳和全脂加糖炼乳	534
GB 10765—1997 婴幼儿配方乳粉Ⅰ	534
GB 10766—1997 婴幼儿配方乳粉Ⅱ、Ⅲ	534
GB 10767—1997 婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件	535
GB 10769—1997 婴幼儿断奶期辅助食品	535
GB 10770—1997 婴幼儿断奶期补充食品	535
GB 10775—1989 婴幼儿辅助食品 苹果泥	535
GB 10776—1989 婴幼儿辅助食品 胡萝卜泥	535
GB 10777—1989 婴幼儿辅助食品 肉泥	536
GB 10778—1989 婴幼儿辅助食品 骨泥	536
GB 10779—1989 婴幼儿辅助食品 鸡肉菜糊	536

GB 10780—1989 婴幼儿辅助食品 番茄汁	536
GB 8537—1995 饮用天然矿泉水	537
GB 16330—1996 饮用天然矿泉水厂卫生规范	537
GB 17323—1998 瓶装饮用纯净水	537
GB 15266—2000 运动饮料	537
GB/T 10792—1995 碳酸饮料(汽水)	538

## 食品标签样例彩页

中国香港	541
中国澳门	542
中国台湾省	543
巴西	544
加拿大	545
智利	546
法国	547
德国	548
匈牙利	551
印度尼西亚	552
日本	553
韩国	556
墨西哥	558
波兰	559
俄罗斯	560
沙特阿拉伯	561
新加坡	562
瑞典	563
英国	564

---

注：本书收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T)，年号用四位数表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

## 第一部分

# 国际组织和地区性组织



# 国际食品法典委员会

## 一、概述

1962年,联合国粮食与农业组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)召开全球性会议,讨论建立一套国际食品标准,以指导日趋发展的世界食品工业,保护公众健康,促进公平的国际食品贸易发展。为实施FAO/WHO联合食品标准规划,两组织决定成立食品法典委员会(CAC),通过制定推荐的食品标准及食品加工规范,协调各国的食品标准立法并指导其建立食品安全体系。

食品法典以统一的形式提出并汇集了国际上已采用的全部食品标准,包括所有向消费者销售的加工、半加工食品或食品原料标准。法典标准对食品的各种要求是为了保证消费者获得完好、卫生、不掺假和正确标识的食品。所有食品法典标准都是根据标准格式制定并在适当条款中列出各项指标。食品法典汇集了各项法典标准,各成员国或国际组织的采纳意见以及其他各项通知等。

食品法典委员会自1962年成立以来已制定了许多标准、导则和规范,其宗旨是保护消费者健康和维护公平的国际食品贸易,并成为国际组织解决食品国际贸易争端的重要参考依据。

## 二、CODEX STAN 1—1985(Rev. 1—1991)<sup>1)</sup> 预包装食品标签通用标准

### 1. 适用范围

本标准适用于提供给消费者或作为餐饮用的所有预包装食品的标签,以及与预包装食品标签有关的某些内容<sup>2)</sup>。

### 2. 术语

本标准所用的术语:

“说明”:指对某种食品特有品质,如产地、营养性质、属性、加工工艺、组成,以及其他性质的所有陈述、提示或暗示。

“消费者”:指为了满足自身的需要,购买和接受食品的人和家庭。

“容器”:指将食品完全或部分封装,以单件交货的任何包装形式,包括包装纸。在交付给消费者时,一个容器可以包封几个或几种包装件。

预包装食品的日期标志术语:

“制造日期”:指食品成为所述产品的日期。

“包装日期”:指将食品装入最终销售容器中的日期。

“终止销售日期”:指向消费者销售产品的最终日期;在此之后食品仍能在家庭贮存一段时间。

“最短适用日期”(“保质期”):指食品在任何指明的贮存条件下保持品质的期限。在此期限内,产品完全适于销售,并保持标签中标示的或未指明的规定品质。但超过此期限,食品仍然可以是完全良好的。

1) 按照1999年23次会议内容对相应部分进行了修改。

2) 政府在接受本标准时,应指明本标准未涉及到的、在本国实施的有关标签和标示的任何强制性内容。

“食用终止日期”(“保存期”推荐的最终食用日期,“截止期”):指食品在任何指明的贮存条件下所预计的终止食用日期。在此日期之后,该食品可能不再具有消费者所期望的品质特性,不宜再销售。

“食品”:指供人类食用的,不论是加工的,半加工的或未加工的任何物质,包括饮料、胶姆糖,以及在食品制造、预制或处理过程中使用的任何物质。但不包括化妆品、烟草或只作为药物用的物质。

“食品添加剂”:指无论其本身是否具有营养价值,通常不作为消费食品,也不作为食品的典型配料,仅在食品的制造、加工、配制、处理、充填、包装、运输或保持食品功能过程中,为了加工工艺(包括感官上的)的需要,或者为了达到某一预期效果,直接或间接地加到食品中或其副产品中,使其成为食品的一种组分或影响食品性质的任何物质。该术语不包括“污染物”,也不包括为保持或增进营养成分而加入食品中的物质。

“配料”:指在制造或配制食品时使用的,并在成产品中存在(虽然可能是以改性的形式存在)的任何物质,包括食品添加剂。

“标签”:指食品容器上或粘贴、拴系在容器上,经书写、印刷、模印、标记、压印或打印成的任何签条、铭牌、标志、图形或任何其他说明物。

“标示”:指随附于食品或展示于食品标签附近的任何书写的、印刷的内容或图形。包括以促销或处理为目的的内容。

“批”:指基本上在同一条件下生产的一种商品的一定数量。

“预包装”:指食品预先包装好或装入容器中,以供给消费者或餐饮服务之用。

“加工助剂”:指本身不作为食品配料用,仅在加工、配料或处理过程中,为实现某一工艺目的而使用的物质或物料。该物质、物料的残留物或衍生物,将不可避免地在成品中存在。加工助剂不包括设备和器皿。

“供餐饮服务用的食品”:指向饭店、食堂、学校、医院和类似机构供应的即食食品。

### 3. 一般原则

3.1 预包装食品的任何标签或标示中,不应以虚假的、使人误解的或欺骗性的方式介绍食品,也不能有对其特性的任何方面容易造成错觉的描述或表达<sup>3)</sup>。

3.2 预包装食品的任何标签或标示中,不应通过文字、图形或其他方式,直接或间接地介绍或暗示可能与该食品混淆的任何其他食品,也不能导致购买者或消费者误认为该食品与另一种食品有联系。

### 4. 预包装食品的强制性标示

除个别食品法规标准有明确规定以外,预包装食品标签上应标明下述内容:

#### 4.1 食品名称

4.1.1 食品名称应指明食品的真实属性。通常是专用名称而非通用名称。

4.1.1.1 当食品法规标准已为某种食品规定了一个或几个名称时,至少应使用这些名称中的一个。

4.1.1.2 在其他情况下,应使用国家法规中规定的名称。

4.1.1.3 若无上述名称,应使用不使消费者误解或混淆的,带适当描述性术语的,如通用名称或常用的俗名。

4.1.1.4 可以使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”,但应附有4.1.1.1~4.1.1.3规定中的任意一个名称。

4.1.2 为避免消费者误解或混淆食品的真实属性和物理状态,根据需要,必须在标签上食品名称并排或靠近处加附加词或短语说明,可包括但不限于充填介质的类型、式样以及经受处理的条件和方式。例如:干制的、浓缩的、复水的、烟熏的。

3) 有关“一般原则”所涉及的描写或表达的例子已列举在《食品法规标准说明通用指南》中。

## 4.2 配料表

4.2.1 除单一配料的食品外,标签上应标明配料表。

4.2.1.1 在配料表的前面或上方必须有包括“配料”术语在内的合适标题。

4.2.1.2 所有的配料均应按制造食品时所加入量(质量比)的递降次序排列。

4.2.1.3 如某种配料本身是由两种或多种配料构成的产品,可在配料表中如实标出该复合配料。并在紧随的括号内按递减次序(质量比)标明其配料。在食品法规标准或国家法规中已有规定名称,并在食品中的含量小于5%的复合配料,不需列出原始配料。在食品中起工艺作用的食品添加剂除外。

4.2.1.4 下面的食品和配料会引起过敏反应,应予以标明:

——含有麸质的谷类;例如,小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩尔特小麦或它们的杂交种子和它们的制品;

——甲壳动物及其制品;

——鸡蛋及其制品;

——鱼类及其制品;

——花生、大豆及其制品;

——奶和奶制品(包括乳糖);

——坚果及其制品;

——浓度为10 mg/kg或更多的亚硫酸盐。

4.2.1.5 加入的水应在配料表中标明,除非水已是某种配料的组成部分,如盐水、糖水或汤汁,它们在配料表中已如实标出。在制造过程中,已挥发的水或其他挥发性配料不需标明。

4.2.1.6 作为本节通则的补充,对于加水就能复原的脱水食品或浓缩食品,也应按照各种配料复水食品中的比例(质量比)顺序列出,但必须标有“该食品应按标签上的说明进行配制”这样的说明。

4.2.2 在4.2.1.4所列的食品和配料经生物技术转移而成的过敏源存在于食品或食品配料中,则应予以标明。当不可能通过标签提供适当的关于过敏源存在的信息时,含有过敏源的食品不能投放市场。

4.2.3 配料表中的配料应使用4.1规定的专用名称,但以下情况除外:

4.2.3.1 除了4.2.1.4所列的配料外,对于有类别归属的配料可使用下列分类名称。

类别	分类名称
各种精炼油,不包括橄榄油	“油”,相应地附以“植物”或“动物”,并以“氢化”或“部分氢化”等术语修饰
各种精炼脂肪	“脂肪”,相应地附以“植物”或“动物”等术语修饰
各种淀粉,不包括化学改性淀粉	“淀粉”
各种鱼(如果这种鱼构成另一种食品的配料,并且在食品标签和说明书中没有指明鱼的具体品种时)	“鱼”
各种禽肉(如果这种肉构成另一种食品的配料,并且在食品标签和说明书中没有指明家禽的具体品种时)	“禽肉”
各种干酪(如果这种干酪或混合干酪构成另一种食品的配料,并且在食品标签和说明书中没有指明干酪的具体品种时)	“干酪”
各种香辛料和香辛料浸出物,不论是否是单一还是合计,在食品中的质量不超过2%	相应的用“香辛料”、“香辛料类”或“复合香辛料”
各种药草或其某些部分,不论是否是单一还是合计,在食品中的质量不超过2%	相应的用“药草类”或“混合药草”
各种用于制造口香糖胶基的树胶制剂	“胶基”