

读懂标签 选对食品 为营养和健康筑起防护屏障



1 分钟

读懂营养标签

国家食品安全风险评估中心 编写



中国人口出版社
China Population Publishing House
全国百佳出版单位

读懂标签 选对食品 为营养和健康筑起防护屏障



1分钟

读懂营养标签

国家食品安全风险评估中心 编写



中国人口出版社
China Population Publishing House
全国百佳出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

1分钟读懂营养标签 / 国家食品安全风险评估中心编写. —北京: 中国人口出版社, 2015.4

ISBN 978-7-5101-3313-8

I. ①1… II. ①国… III. ①食品营养分析—中国
IV. ①R151.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第063151号

1分钟读懂营养标签

国家食品安全风险评估中心 编写

出版发行	中国人口出版社
印刷	小森印刷 (北京) 有限公司
开本	880mm × 1230mm 1/32
印张	6.375
字数	200千字
版次	2015年4月第1版
印次	2015年4月第1次印刷
书号	ISBN 978-7-5101-3313-8
定价	32.00元

社长	张晓林
网 址	www.rkcbbs.net
电子信箱	rkcbbs@126.com
总编室电话	(010) 83519392
发行部电话	(010) 83519390
传 真	(010) 83519401
地 址	北京市西城区广安门南街 80 号中加大厦
邮 编	100054

版权所有 侵权必究 质量问题 随时退换

《1分钟读懂营养标签》编委会

主 编 侯培森 刘金峰

副主编 严卫星 王竹天 杨月欣 张旭东

执行主编 韩军花 邓陶陶

编委会 (按姓氏笔画排序)

丁 杨 丁绍辉 于 波 马正美 王 君

王永挺 朱传生 张俭波 钟 凯 姚 魁

徐 汝 郭丽霞 韩宏伟 满冰兵 樊永祥

编写人员 (按姓氏笔画排序)

丁克芳 王华丽 牛犁天 王 颖 付文丽

孙赫阳 吴 爽 张 庚 周 蕊 陈昌松

张 哲 李湖中 邵 懿 罗晓静 赵立云

高炳阳 陶婉亭 梁 栋 程 緬 燕 燕



前言

Preface

食品标签是食品企业向消费者传递食品信息、展示食品特征的一种重要形式。随着市场经济的发展和商品的激烈竞争，许多食品企业已将食品标签作为其中的一个战场。而时不时发生的食品安全事件，也在考验着我们每一个人的神经。作为一个普通的消费者，如果我们没办法到一线去卧底或缉拿违法企业，那么，学会认真地看标签、科学地选食品，也可以给自己、家人的营养和健康筑起一道防护屏障。

由于我国经济的快速发展和居民健康知识的相对滞后，除了食品安全方面的问题，我国的营养不足和营养过剩问题也非常普遍，因此追求食品的营养与健康已经成为许多人的目标，消费者迫切希望能在包装上看到有关的营养信息。但是，当消费者面对食品包装上“低脂”、“高钙”“富含维生素、矿物质”之类的字样时，是否能明白其真正的含义？同样，这些产品是否真的“名副其实”？

我国于2011年10月发布了第一部营养标签的国家标准《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)，并于2013年1月1日起正式实施，这正是将营养标签赋予了法律的地位，使营养



知识真正“落地”的举措，同时我国包装食品上的营养标签做到了“有法可依”，而真正意义上的健康食品也终于可以合理地披上“营养”的外衣了。

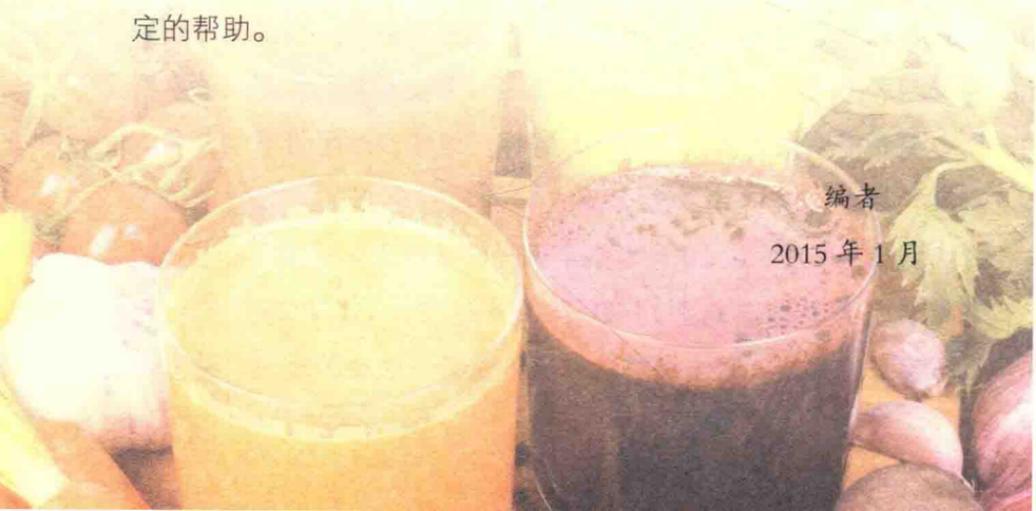
合理营养是健康的物质基础，而平衡膳食又是合理营养的根本途径。《预包装食品营养标签通则》发布和实施的主要目的是帮助我国居民科学、合理选择食物，以改善人们的营养和健康状况，减少或预防营养不良、慢性疾病的发生，提高国民的健康素质。

美国从1994年开始强制在食品标签上标示营养标签，20年的经验表明，强制实施营养标签对于居民营养知识的提高、科学选择食品、预防和减少慢性病发生等都有积极意义，同时节约了大量医疗费用。我国现在正处在科学宣贯营养知识的关键时期，围绕营养标签进行多方位的宣传，让消费者能够读懂营养信息、运用营养信息，正是本书的写作宗旨。

本书编写过程中，编写组根据前期对消费者问卷调查的结果，总结、提炼了社会关注度高的100多项问题，以问答的方式进行阐述。希望读了本书，对您读懂营养标签、科学选择食品会有一定的帮助。

编者

2015年1月



目录

contents



第一章 了解标签—扫盲篇

- 1 什么是预包装食品？ / 2
- 2 什么是食品标签，食品标签包括了哪些内容？ / 3
- 3 什么是食品营养标签，营养标签规定了哪些内容？ / 5
- 4 什么是营养成分表？ / 6
- 5 营养成分表中的那些含量数字是怎么来的，可信吗？ / 9
- 6 有的标签中写了钠的含量为 0，含量为“0”的营养素也需要标注吗？ / 10
- 7 某食品营养成分表中维生素 A 的单位是“微克视黄醇当量”，有的则写着“ $\mu\text{g RE}$ ”，这是什么意思？ / 11
- 8 什么是营养声称？ / 12





- 9 企业可以随便声称自己的产品是“高钙”、“低脂”吗？ / 13
- 10 什么是营养成分功能声称？ / 14
- 11 有时候在标签上看到的“防病治病”的说法，这也属于营养成分功能声称吗？ / 15
- 12 美国的营养标签是什么样的？ / 16
- 13 在食品包装上标注营养标签对消费者有什么好处？ / 18
- 14 在营养标签标准实施之前，我国食品有关营养信息等的情况是什么样的？ / 20
- 15 营养标签不是强制实施吗，为什么现在有的包装食品上找不到营养标签？ / 21
- 16 消费者对营养标签持怎样的认知态度？ / 22
- 17 能不能把营养标签中的数值换成更为直观的表达方式？ / 24
- 18 如果想知道更多的食物营养成分信息，而营养标签上又没有，该怎么办？ / 25

- 19 某种食品营养标签中标的营养成分越多，说明该食品越有营养吗？ / 26
- 20 去饭店点菜，如果能看到菜品的营养标签就更好了，我国会有这方面的规定吗？ / 27
- 21 如何通过营养标签，指导自己和家人的合理膳食呢？ / 28

第二章 认知标签—进阶篇

- 22 什么叫营养素，主要包括哪些内容？ / 30
- 23 什么是能量，能量对人体有什么作用？ / 31
- 24 什么是蛋白质，蛋白质对人体有哪些作用？ / 32
- 25 什么是脂肪，脂肪有什么作用？ / 33
- 26 什么是碳水化合物，碳水化合物有什么作用？ / 34
- 27 碳水化合物就是糖吗？反之，糖就是碳水化合物吗？ / 35
- 28 有专家说过，食物是由蛋白质、脂肪、碳水化合物三大营养物质构成的，那么是不是营养标签上这三者含量之和应该等于或者接近 100% 才正确？ / 36
- 29 什么是钠？ / 38
- 30 有些食物并没有加盐，为什么营养成分表中的钠含量不是“0”？ / 39





- 31** 什么是营养标签上的“核心营养素”？ / 41
- 32** 为什么营养标签上要首先标示能量及核心营养素？ / 42
- 33** 营养素参考值（NRV）是什么意思，是如何设定的？ / 44
- 34** 食品包装上的配料表该怎么看？ / 46
- 35** 营养成分表中每份和每 100g 有什么区别？ / 48
- 36** 给不同的人群买食品应该关注营养标签上的哪些内容？ / 51
- 37** 为什么有的营养成分如乳糖、反式脂肪酸等后面的 NRV% 没有数值，或者标示为“-”？ / 53
- 38** 没有营养标签的预包装食品可以购买吗？ / 54
- 39** 如何看懂进口食品的营养标签？ / 55
- 40** 如何识别标签上关于营养成分的功能声称是忽悠还是科学？ / 57
- 41** 许多包装好的蔬菜、水果、干货制品（如木耳）为什么没有营养标签？ / 59

第三章 读懂标签—实践篇

一、解密婴幼儿食品 / 62

- 42** 听说婴儿配方奶粉中有 50 多种添加剂，是真的吗？ / 62





- 43** 宝宝奶粉中会有减肥药成分吗？ / 65
- 44** 婴儿奶粉标签上的营养成分表列出了几十种营养素含量，为什么要列那么多，都是宝宝必需的吗？ / 66
- 45** 某品牌婴儿奶粉的营养成分表中标注钙含量为每100g奶粉中260 ~ 760mg，这是什么意思，该相信260还是760？ / 68
- 46** 作为一位妈妈，如何通过标签上的营养成分表判断宝宝吃的奶粉营养素够不够？ / 69
- 47** 超市的促销员说某品牌的婴儿奶粉蛋白质含量比另外一款高，标签上营养成分表也的确如此，这能证明前者的营养价值更高吗？ / 70
- 48** 宝宝奶粉的营养成分表中有一列标示为每100kJ中营养素的含量，这是什么意思？ / 71
- 49** 某品牌婴儿奶粉标签上标注“碘含量28 μ g/100g”，这怎么连上限也没有啊？碘含量太高会不会导致婴儿中毒？ / 73
- 50** 加了DHA、AA的奶粉，就真的品质高吗？为什么有的婴儿奶粉中没有添加？ / 74
- 51** 奶粉罐上说的“有助于眼脑发育”“增加抵抗力”等，都有科学依据吗？ / 75





- 52 奶粉上说的1段、2段、3段是怎么回事？ / 76
- 53 必须要按照标签的指导说明给宝宝冲奶粉吗，宝宝不够喝或者喝不完怎么办？ / 77
- 54 看到一款标签上写的是“乳蛋白部分水解婴儿配方粉”，促销员说本食品可以防止宝宝拉稀，帮助消化，这是真的吗？ / 78
- 55 营养米粉真的有营养吗？ / 79

二、教您挑选乳制品 / 80

- 56 纯牛奶PK调制乳，孰优孰劣？ / 80
- 57 如何通过标签，辨别买的是调制乳还是乳饮料？ / 82
- 58 孕妇奶粉的配料表怎么那么长？ / 85
- 59 孕妇奶粉营养成分表中叶酸NRV是225%，这是超过正常需要量了吗？ / 87
- 60 血糖高的人，选择奶制品时应该重点看标签上的哪几项内容？ / 88
- 61 标签上说“高钙”奶，真的就是高钙吗？只有“高钙”奶才能补钙吗？ / 89
- 62 标签上说的低脂、脱脂乳是什么意思？ / 90
- 63 有的人乳糖不耐受，怎样通过看标签选择合适的奶？ / 92
- 64 营养学家说牛奶含钙高，为什么有的奶标签上找不到钙的含量？ / 93





- 65** 在酸奶的配料表上有羟丙基二淀粉磷酸酯、琼脂等物质，为什么要加这些，有什么作用吗？ / 94
- 66** 看到一款产品叫“减糖发酵乳”，这是什么意思，是指可以降低血糖吗？ / 95
- 67** 学生奶粉、中老年奶粉有什么不同？ / 97

三、选好米和面 / 99

- 68** 营养强化小麦粉是指小麦粉中添加了很多人生素吗？ / 99
- 69** 粗纤维小麦粉，是不是表明其纤维含量很高？ / 102
- 70** 挂面、乌冬面等的盐含量很高吗？ / 104
- 71** 北方大米、南方大米，营养成分上有区别吗？ / 106
- 72** 馒头包装上也有营养标签吗？ / 107
- 73** 在超市选面包时，重点应关注标签上的哪些内容？ / 108
- 74** 在饼干生产中，必须要加食品添加剂吗？从标签的什么地方能知道饼干中到底加了什么添加剂？ / 109
- 75** 同样都是饼干，为什么有的碳水化合物含量高，有的脂肪含量高？ / 111
- 76** 制作巧克力曲奇时使用了氢化植物油，可为什么反式脂肪酸含量却标注为“0”，两者有什么关系？ / 112
- 77** 有的饼干中没有使用氢化植物油，为什么还要标注反式脂肪酸含量？ / 114



- 78** 方便面中真的有 20 多种添加剂吗？ / 115
- 79** 某方便面包装上的营养标签，分别列出了面饼、粉料、酱料、油包的营养成分表，看上去很复杂，为什么会这样？ / 117
- 80** 水饺包装上的营养标签，是指生的时候还是煮熟以后的含量？ / 118
- 81** 一些面包、汤圆等食品配料上，写着“人造奶油”，这是指什么，可以吃吗？ / 120

四、食用油的点点滴滴 / 122

- 82** 市面上食用油种类繁多，有玉米油、大豆油、花生油，还有调和油，从营养标签的角度看好像成分都差不多，它们具体的区别是什么呢？ / 122
- 83** 大部分食用油的配料表中都含有食品添加剂特丁基对苯二酚，这是起什么作用的？ / 124
- 84** 为什么食用油每 100g 的能量值高达 3700kJ，而一般其他食品才几百千焦？ / 125
- 85** 食用油的营养成分表中蛋白质、碳水化合物含量基本都为“0”，这正确吗？ / 126
- 86** 某品牌食用油的营养成分表中在脂肪下面还标示了饱和脂肪、单不饱和脂肪、多不饱和脂肪和胆固醇的含量，为什么有的品牌却未标明？ / 127



- 87** 买到一款植物甾醇玉米油，标签上写着含有植物甾醇 5800mg/kg，植物甾醇也是营养素吗，为什么没有标注在营养成分表中？ / 128
- 88** 有款食用油产品标签上写着“富含”维生素 A 和维生素 E，其中“富含”是什么意思，有具体数值可以衡量吗？ / 129
- 89** 一款食用油在标签上注明“维生素 A 有助于维持暗视力”，“维生素 E 有抗氧化作用”。这些属于正确的功能声称吗？ / 130

五、肉类、水产类及制品 / 131

- 90** 包装好的五花肉、超市里的黄花鱼，为什么找不到营养标签？ / 131
- 91** 肉制品（火腿、肉肠等）中食品添加剂特别多，为什么要加这么多呢？ / 132
- 92** 所有的肉制品，含盐量都很高吗？ / 133
- 93** 有的火腿肠，营养成分表中碳水化合物含量一项为 0，有的则为 4.5 或者更高，这是为什么？ / 135
- 94** 加钙火腿肠，钙含量比别的火腿肠高吗？ / 137
- 95** 罐头制品配料表里没有防腐剂，为什么保质期还能长达 2 年？ / 138
- 96** 某火腿标签上有“不加人工色素，不加防腐剂”等标示，这些都属于营养声称吗？ / 139





97 听说海蜇中铝的含量挺高，为什么不强制在营养标签中标示铝的含量？ / 141

六、可爱又“可恨”的饮料 / 142

98 奶茶 = “奶” + “茶” 吗？ / 142

99 有些饮料号称不含能量，饮料真的有“0 能量”的吗？ / 143

100 “无糖” 饮料中真的不含糖吗，为什么喝起来还是甜的？ / 144

101 什么叫做“低糖” 饮料？ / 145

102 前面说我国必须标注营养素含量及 NRV%，为什么某饮料的营养成分表中“糖” 只标明了含量，而没有“NRV%”？ / 146

103 看到有些饮料注明是维生素饮料，那么怎样才算是维生素饮料？ / 147

104 许多饮料都宣称“含有维生素 C” 或者“富含维生素 C”，其中维生素 C 含量到底是多少？ / 149

105 有些产品中注明 100% 果汁，在配料表中却有水、浓缩果汁等等，这是什么意思？ / 150

106 果汁饮料中含有多少“果汁” 呢？ / 151

107 怎样判断您买的是“果汁饮料” 还是“果味饮料”？ / 152

108 如何区别是“咖啡” 还是“咖啡饮品”？ / 153





- 109** 只喝饮料能代替早餐吗？ / 154
- 110** 植物蛋白饮料等于“高蛋白”饮料吗？ / 156
- 111** 一款茶饮料，营养成分表内全部数值都是“0”，这是怎么回事？ / 157
- 112** 在一款碳酸饮料中，标签正面单独标示出了每罐饮料中所含的能量，这也属于营养标签吗？ / 158
- 113** 同样都是碳酸饮料，一款产品中能量值为 190kJ，另一款为 628kJ，差别为什么这样大？ / 159



七、休闲食品、调味料和其他 / 161

- 114** 为什么很多人说薯片是垃圾食品，看标签时应该注意哪些内容？ / 161
- 115** 薯片上声称“100% 不含反式脂肪酸”，这种说法正确吗？ / 163
- 116** “无糖”口香糖也算是一种声称吗，为什么吃起来是甜的？ / 164
- 117** 话梅的含盐量很高吗？ / 165
- 118** 在超市中发现，有的调味品标有营养成分表，有的没有，为什么？ / 166
- 119** 真的有低盐或低钠酱油吗？ / 168

