

预包装食品及 食品添加剂标签 标示指南

《预包装食品及食品添加剂
标签标示指南》编委会 编

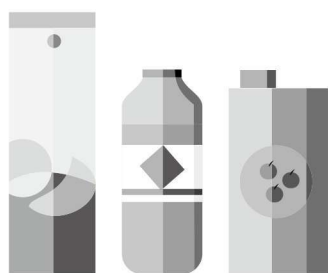
YUBAOZHUANG SHIPIN JI
SHIPIN TIANJIAJI BIAOQIAN
BIAOSHI ZHINAN



广西科学技术出版社

预包装食品及 食品添加剂标签 标示指南

《预包装食品及食品添加剂标签标示指南》编委会 编



广西科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

预包装食品及食品添加剂标签标示指南 / 《预包装食品及食品添加剂标签标示指南》编委会编. — 南宁: 广西科学技术出版社, 2016. 4
ISBN 978-7-5551-0568-8

I. ①预… II. ①预… III. ①食品—标签—中国—指南 ②食品添加剂—标签—中国—指南 IV. ①F768. 205-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第 064508 号

预包装食品及食品添加剂标签标示指南

《预包装食品及食品添加剂标签标示指南》编委会 编

责任编辑: 罗煜涛 陈勇辉 黄璐
装帧设计: 韦娇林

责任校对: 徐光华
责任印制: 韦文印

出版人: 韦鸿学
社址: 广西南宁市东葛路 66 号
网 址: <http://www.gxkjs.com>

出版发行: 广西科学技术出版社
邮政编码: 530022

经 销: 全国各地新华书店
印 刷: 广西大华印刷有限公司
地 址: 南宁市高新区科园大道 62 号
开 本: 787 mm×1092 mm 1/16
字 数: 350 千字
版 次: 2016 年 4 月第 1 版
书 号: ISBN 978-7-5551-0568-8
定 价: 58.00 元

邮政编码: 530007

印 张: 18
印 次: 2016 年 4 月第 1 次印刷

版权所有 侵权必究

质量服务承诺: 如发现缺页、错页、倒装等印装质量问题, 可直接与本社调换。

编 委 会

主任委员：韦 波

副主任委员：周广能 黄 琛

主 审：胡振洲 刘军义

副 主 审：罗耀敏 吕春秋 彭琪元 林国梅

主 编：赵永锋

副 主 编：蒙灿军 罗兆飞 吴玉杰

编 委：（以姓氏笔画为序）

王 超 韦 涛 甘国栋 甘宾宾

刘灵芝 刘 静 李 厦 汪文龙

杜智欣 肖 艳 陈智刚 陈立军

陈 璐 周艳英 欧玉玲 郑 玲

袁爱萍 黄文新 梁 珍 覃 然

曾 宁 廖红梅

前 言

食品标签标识是食品生产经营单位向社会明示产品信息的基本载体，也是消费者获知食品信息的有效途径。《中华人民共和国食品安全法》等法律法规和相关食品安全国家标准对食品及食品添加剂标签标识均提出了严格的要求。近年来，食品和食品添加剂的标签标识不真实、不规范的问题十分突出，特别是冒用品牌、篡改生产日期、伪造产地、夸大营养成分等问题已经成为社会关注的热点。为了规范使用食品及食品添加剂标签标识，指导生产经营者正确地应用标签标识，我们组织编写了本书，将30大类产品标签特点的分类进行了说明，详细地讲解了标签标识的主要内容，展示了代表性产品标签标识的图例，以帮助生产者和经营者更好地理解和遵守食品及食品添加剂标签标识相关法律法规和国家标准，同时也可以帮助食品安全监管部门准确地把握食品标签标识的相关规定和要求，更好地开展监管工作。

本书涉及面广，内容丰富，适用于食品企业、高等院校、科研机构以及食品监管部门使用。希望本书能对我国食品标签的规范和完善起到促进作用，能为食品监管部门的食品标签标识检验工作提供一些依据，同时也能为食品企业标签的正确标示提供帮助。

本书由广西壮族自治区食品药品监督管理局组织广西出入境检验检疫局检验检疫技术中心的有关专家编写。在编写的过程中，我们得到了相关领导、专家和同行的热情支持和大力帮助，在此，对为本书做出贡献的各位领导、专家和同行表示衷心的感谢！

本书力求内容准确、结构明了，但因能力有限，难免存在一些不妥之处，敬请读者指正。

编委会

2015年10月

目 录

第一部分 标签标示要点	1
第一章 基本要求要点	1
第二章 标示内容要点	4
第二部分 标签标示常见共性问题	17
第一章 基本要求常见共性问题	17
第二章 标示内容常见共性问题	18
第三部分 各类食品标签的一般标示	22
第一章 粮食加工品	22
第二章 食用油、油脂及其制品	33
第三章 调味品	43
第四章 肉制品	58
第五章 乳制品	65
第六章 饮料	69
第七章 方便食品	83
第八章 饼干	85
第九章 罐头	87
第十章 冷冻饮品	94
第十一章 速冻食品	97
第十二章 薯类食品和膨化食品	100
第十三章 糖果制品	103
第十四章 茶叶及相关制品	106
第十五章 酒类	111
第十六章 蔬菜制品	121
第十七章 水果制品	123
第十八章 炒货食品及坚果制品	127
第十九章 蛋制品	129

第二十章 可可制品及焙炒咖啡	131
第二十一章 食糖	134
第二十二章 水产制品	136
第二十三章 淀粉及淀粉制品	143
第二十四章 糕点	147
第二十五章 豆制品	150
第二十六章 蜂产品	152
第二十七章 婴幼儿及其他配方谷粉	154
第二十八章 婴幼儿配方乳粉	158
第二十九章 特殊医学用途配方食品	162
第三十章 食品添加剂	166
附录一 国内相关法律法规	
中华人民共和国食品安全法（节选）	168
中华人民共和国食品安全法实施条例（节选）	169
中华人民共和国农产品质量安全法（节选）	169
中华人民共和国产品质量法（节选）	170
中华人民共和国认证认可条例（节选）	171
食品标识管理规定（修订版）	172
进出口预包装食品标签检验监督管理规定	177
农业转基因生物标识管理办法	179
绿色食品标志管理办法	181
附录二 相关食品安全标准	
《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718—2011）	186
《预包装食品标签通则》（GB 7718—2011）问答（修订版）	198
《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》 （GB 13432—2013）	215
《预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）问答	220
《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 （GB 28050—2011）	226

《预包装食品营养标签通则》(GB 28050—2011) 问答 (修订版)	242
《食用香精标签通用要求》(QB/T 4003—2010)	263
《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》(GB 29924—2013)	267
附录三 有关食品原料的相关文件	
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知	272
有关新食品原料名单	274
卫生部政务公开办公室关于普通食品、保健食品和新资源 食品原料有关问题的说明	276

第一部分 标签标示要点

本章主要根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718—2011）的相关规定，对预包装食品的标签要求进行要点说明，凡未注明的引用“标准条文”均指该标准条文。

第一章 基本要求要点

一、定义

（一）预包装食品

预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

（二）食品标签

食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

二、标签标示基本要求

标准条文：

- | |
|---------------------------------|
| 3.1 应符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定。 |
| 3.2 应清晰、醒目、持久，应使消费者购买时易于辨认和识读。 |

要点：食品生产经营企业设计、制作食品标签时应遵守与食品标签有关的国家法律、法规，部门规章以及食品安全标准的规定。食品标签的文字、图形清晰、醒目是为了便于识读；持久是为了保证在产品运输、销售过程中不会脱落。

标准条文：

- | |
|---|
| 3.3 应通俗易懂、有科学依据，不得标示封建迷信、色情、贬低其他食品或违背营养科学常识的内容。 |
|---|

要点：食品标签上的所有说明应使用让消费者容易理解的、规范的语言，避免使用深奥难懂的术语或形容词。所有标示内容应客观、有科学依据，不得利用标签

宣称自己的产品优于其他类别或同类别其他企业的产品，不尊重科学和客观事实，使用以偏概全、以次充好、以局部说明全体、以虚假冒充真实等形式描述某食品，导致消费者误以为该食品的营养性超过其他食品，违背科学营养常识。

标准条文：

3.4 应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，也不得利用字号大小或色差误导消费者。

要点：设计、制作食品标签必须实事求是，真实地选用食品名称，真实地标明食品配料、净含量、生产日期、保质期、制造者或经销者的名称和地址等信息，真实地标示营养成分，真实地介绍食品的特性。

在标签上给出了虚假、错误的信息，故意夸大某项事实或功能。“使消费者误解”是指标签上标示的信息能使消费者产生错误的联想，在标签上标示的文字、图形、导致消费者误会食品的真实属性等。例如，在植物蛋白饮料的标签上画一头真实奶牛图片；用水、白砂糖、麦芽糊精、柠檬酸、蜜桃香精、维生素 A 和维生素 C 配置的果味型饮料，未添加任何桃汁或桃果肉，却命名为“蜜桃汁”；使用苹果香精生产的软糖，未添加任何苹果汁或苹果肉，却命名为“苹果软糖”，并在标签上使用真实苹果的照片。

“用字号大小或色差误导消费者”往往体现在食品名称的表现形式上。有意识地把掩盖真实属性的名称标示得大而明显，把真实属性名称标示得很小、与背景色基本一致，甚至真实属性名称远离食品的名称。如“橙汁饮料”、“酸牛乳饮料”，其中“橙汁”、“酸牛乳”的字号明显大于“饮料”的字号，且“饮料”的字色与底色相近，消费者很容易误认为这些食品就是“橙汁”、“酸牛乳”。

标准条文：

3.5 不应直接或以暗示性的语言、图形、符号，误导消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

要点：设计、制作标签时要体现直观性，不能使消费者将购买的食品与其他产品混淆，不得直接使用或是将其他产品的名称、设计稍作修改使用，故意误导消费者将其与某一产品混淆。例如，以胡萝卜为原料做成蜜饯食品，命名为“红参脯”，并在标签上画一颗草药红参。这样的产品名称和图案会让消费者错误地认为该食品的原料是红参。添加维生素 C 的糖果标示“该产品与三个橙子所含的维生素 C 含量相当”，是对产品的事实描述，把糖果中维生素 C 含量这一特性用通俗的水果中维生素 C 进行对照，具有直观性，不会使消费者误解；但如果标示为“该产品相当于三个橙子”，属于对食品的特性模糊不清的

描述，会使消费者误认为该糖果与“三个橙子”的营养成分含量一致。

标准条文：

3.6 不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。

3.7 不应与食品或者其包装物（容器）分离。

要点：强调了标签不得标注有预防、治疗作用的内容以及暗示具有某些保健作用，并且标签必须附着或结合在包装物或包装容器上。

标准条文：

3.8 应使用规范的汉字（商标除外）。具有装饰作用的各种艺术字，应书写正确，易于辨认。

3.8.1 可以同时使用拼音或少数民族文字，拼音不得大于相应汉字。

3.8.2 可以同时使用外文，但应与中文有对应关系（商标、进口食品的制造者和地址、国外经销者的名称和地址、网址除外）。所有外文不得大于相应的汉字（商标除外）。

要点：标签上应使用规范的汉字，使用拼音、少数民族文字和繁体字必须与规范的汉字同时使用，字体大小不得大于相应的汉字，使用外文时字体大小不得大于相应的汉字（商标除外）。

标准条文：

3.9 预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于35 cm²时（最大表面面积计算方法见附录A），强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于1.8 mm。

要点：预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于35 cm²时，必须标示强制标示内容，并且强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于1.8 mm。

标准条文：

3.10 一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品，每件独立包装的食品标识应当分别标注。

3.11 若外包装易于开启识别或透过外包装物能清晰地识别内包装物（容器）上的所有强制标示内容或部分强制标示内容，可不在外包装物上重复标示相应的内容；否则应在外包装物上按要求标示所有强制标示内容。

要点：销售单元内包含多个不同品种的食品，应当分别在最外层包装上标示每个品种的所有强制标示内容，但共有信息可统一标示。如果组合装预包装食品具有易于开启的外包装时（如礼盒、礼品袋、组合包等），消费者就可以在购买时开启外包装并识别内包装的标示内容，则在不同组合装的外包装上可以不用重复标示每件预包装食品包装上已经标示的内容。

第二章 标示内容要点

直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称，配料表，净含量和规格，生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式，生产日期和保质期，贮存条件，食品生产许可证编号，产品标准代号及其他需要标示的内容。

一、食品名称

标准条文：

4.1.2.1 应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

要点：食品名称在标签上的位置应首选主要展示版面，以便于消费者识别；对于不规则包装，也可以选择便于标示的展示版面。使用能够反映食品本身固有的性质、特性、特征的名称，使消费者一看便能联想到食品的本质。

当通过预包装食品名称本身就能够获得该产品的配料信息及其真实属性，且不会使消费者误解时，可以不在食品名称附近标示真实属性的专用名称。如“榛仁巧克力”，该名称可以体现配料和产品属性，因此不需要在该名称附近标示“巧克力制品”。

从预包装食品名称本身无法获得产品的真实属性，只有看到实物才能判断而实物又难以看到时，应在该名称附近同时标示其真实属性的专用名称。

当产品风味仅来自于所使用的食用香精香料时，不应直接使用该配料的名称来命名，如使用草莓香精但不含草莓成分的冰淇淋产品，产品名称不应命名为“草莓冰淇淋”，可命名为“草莓味冰淇淋”。

标准条文：

4.1.2.1.1 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个，或等效的名称。

4.1.2.1.2 无国家标准、行业标准或地方标准规定的名称时，应使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称。

要点：国家标准、行业标准或地方标准中已规定的食品名称，预包装食品命名时应以涉及相应食品名称的国家标准、行业标准或地方标准为依据，可選用标准中的一个或与标准名称等效的名称，如“乳粉”与“奶粉”等。

如果某一类食品有分类标准或行业约定俗成的分类方式，命名时也可参考食品分类名称，为了使消费者更容易理解其真实属性，应尽量标示详细的名称；在

能够充分说明食品真实属性的前提下，可以不适用分类中最低一级或最详细的名称。如“薄荷糖”是一种常见的食品名称，已经体现了其真实属性为糖果，标示时，既可以使用“薄荷糖”，也可以使用分类中的相应名称“硬质糖果”等。

没有国家标准、行业标准或地方标准规定的名称时，在不使消费者误解或混淆的前提下，可以采用广泛使用、通俗易懂的名称，如“三明治”。

标准条文：

4.1.2.2 标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面标示4.1.2.1规定的名称。

4.1.2.2.1 当“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，应在所示名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示食品真实属性的专用名称。

4.1.2.2.2 当食品真实属性的专用名称因字号或字体颜色不同易使人误解食品属性时，也应使用同一字号及同一字体颜色标示食品真实属性的专用名称。

要点：如“松露巧克力”、“芝士”等。对于有一定历史传承，尤其是具有地方传统特色并广泛使用或在消费者中约定俗成的食品名称应予以认可并保留，如“老婆饼”、“鸡仔饼”、“冬瓜茶”、“马蹄糕”，北京的“驴打滚”、“红虾酥”、“辣酱油”等。使用上述名称时，应按照“4.1.2.1”的规定，使用与之对应的真实属性的名称加以说明，并应在所示名称的同一展示版面标示。

标准条文：

4.1.2.3 为不使消费者误解或混淆食品的真实属性、物理状态或制作方法，可以在食品名称前或食品名称后附加相应的词或短语。如干燥的、浓缩的、复原的、熏制的、油炸的、粉末的、粒状的等。

要点：为了方便消费者在选购食品时了解食品的真实属性、食品的性质和制作方法，食品的制造者可以在食品名称前（后）用简短文字加以注明。如香肠有腊制、风干、熏制等各种制作方法，可以在“香肠”前冠以“腊制”、“风干”、“熏制”等文字进行标示。

二、配料表

标准条文：

4.1.3.1 预包装食品的标签上应标示配料表，配料表中的各种配料应按4.1.2的要求标示具体名称，食品添加剂按照4.1.3.1.4的要求标示名称。

4.1.3.1.1 配料表应以“配料”或“配料表”为引导词。当加工过程中所用的原料已改变为其他成分（如酒、酱油、食醋等发酵产品）时，可用“原料”或“原料与辅料”代替“配料”、“配料表”，并按本标准相应条款的要求标示各种原料、辅料和食品添加剂。加工助剂不需要标示。

要点：配料中各配料的标示要真实、准确，各配料间应有分隔，如用顿号等分隔，标签上列出的原料、辅料和食品添加剂清单，应冠以“配料”或“配料表”字样，以示醒目。某些发酵食品（如酒、酱油、食醋等），其加工过程所用的原料已改变为其他成分，也可以使用“原料”或“原料与辅料”标示配料清单的引导词。

加工助剂不需要在配料清单中标示。

标准条文：

4.1.3.1.2 各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列；加入量不超过2%的配料可以不按递减顺序排列。

要点：各种配料应按食品配料加入的总量的递减顺序一一排列，加入量不超过2%的配料可以不按递减顺序排列。食品本身含有的成分或者在食品制造、生产过程中产生的副产物不属于配料。

标准条文：

4.1.3.1.3 如果某种配料是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料（不包括复合食品添加剂），应在配料表中标示复合配料的名称，随后将复合配料的原始配料在括号内按加入量的递减顺序标示。当某种复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准，且其加入量小于食品总量的25%时，不需要标示复合配料的原始配料。

要点：直接加入食品中的复合配料标示方法的要求，复合配料应先标示复合配料的名称，再加括号按加入量的递减顺序标示复合配料的原始配料。

当直接加入食品中的复合配料的量大于或等于食品总量的25%时，无论该复合配料有无国家标准、行业标准或地方标准，都必须标示该复合配料的名称，再加括号按加入量的递减顺序标示复合配料的原始配料。如五仁月饼（广式月饼）的配料表：五仁馅〔冬蓉，白砂糖，食用植物油，杏仁，芝麻，核桃，瓜子仁，花生仁40%，冬瓜粒，桔粒，椰丝，食品添加剂（脱氢乙酸钠）〕、小麦粉、转化糖浆、大豆油、食品添加剂（碳酸钠、碳酸钾）。

对于没有国家标准、行业标准或地方标准的复合配料，无论其加入量的多少，都必须将其原始配料一一列出。如“盐焗鸡”的配料：鸡、盐焗鸡料（食用盐、谷氨酸钠、玉米淀粉、沙姜）。盐焗鸡配料没有国家标准、行业标准或地方标准。

当使用有国家标准、行业标准或地方标准的复合配料时，如果加入量小于食品总量的25%，可标示复合配料的标准名称，无需标示复合配料的原始配料。

当复合配料中的原始配料与食品的其他配料相同时，也可在配料表中直接标示复合配料的各原始配料；各配料的排列顺序应在将同一配料合并计算后，

按其在最终产品中的总量决定。

标准条文：

4.1.3.1.4 食品添加剂应当标示其在 GB 2760 中的食品添加剂通用名称。食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称，也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码（INS 号）（标示形式见附录 B）。在同一预包装食品的标签上，应选择附录 B 中的一种形式标示食品添加剂。当采用同时标示食品添加剂的功能类别名称和国际编码的形式时，若某种食品添加剂尚不存在相应的国际编码，或因致敏物质标示需要，可以标示其具体名称。食品添加剂的名称不包括其制法。加入量小于食品总量 25% 的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的带入原则且在最终产品中不起工艺作用的，不需要标示。

要点：食品添加剂应当标示其在 GB 2760 中的食品添加剂通用名称。附录 B 给出了标示形式的参考，食品生产经营企业标示食品添加剂时应参考执行。具体有以下三种标示形式：

(1) 标示食品添加剂的具体名称，如标示为“卡拉胶、瓜尔胶”。

(2) 标示食品添加剂的功能类别名称和具体名称，如标示为“增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶）”或“增稠剂（407，412）”。

(3) 标示食品添加剂的功能类别名称和国际编码（INS 号）。如果某种食品添加剂尚不存在对应的国际编码，或因致敏物质（过敏原）标示需要，可以标示其具体名称。如“增稠剂（卡拉胶、聚丙烯酸钠）”或“增稠剂（407，聚丙烯酸钠）”。

对于列入 GB 2760 中“食品用辅酶制剂及其来源名单”的酶制剂，如果在最终产品中已失去酶活力的，不需要进行标示，如果在最终产品中仍然保持酶活力的，应按照食品配料表中配料标示的有关规定，按制造或加工食品时酶制剂的加入量，排列在配料表的相应位置。

食品营养强化剂的名称应标示 GB 14880 或相关标准公告中的名称。姜黄核黄素、维生素 E、聚葡萄糖等既可作为食品添加剂，又可作为营养强化剂生物物质，应按其在终产品中发挥的作用标示。如发挥食品添加剂作用的，标示其在 GB 2760 中的通用名称；如发挥营养强化剂作用的，标示其在 GB 14880 中的名称。

对于味精（谷氨酸钠），标示“味精”或“谷氨酸钠”都可以反映食品中该配料特性。如果在配料中作为食品使用，应标示“味精”；如果用作食品添加剂，则应标示“谷氨酸钠”。

如果直接加入食品中的复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准，并且其加入量小于食品总量的 25%，其中的添加剂符合 GB 2760 规定的带入原则

且在最终产品中不起工艺作用的，无需标示。如红烧牛肉罐头的配料中有酱油，由酱油中带入的苯甲酸钠在最终产品中不起防腐作用，不必在红烧牛肉罐头的配料表中标示。

标准条文：

4.1.3.1.5 在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示。在加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料不需要标示。

要点：在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示，如饮料和饮料酒使用水作为配料，需要在配料表中加以标示。

在加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料不需要标示。如饼干在制作过程中使用了水作为配料，但水在烘烤过程中已经挥发，因此不需要在配料清单中标示“水”。使用水作为配料需要标示的食品有饮料、豆腐、湿河粉、冷冻饮品、馒头等，不需要标示的食品有饼干、酥饼、膨化食品等。

标准条文：

4.1.3.1.6 可食用的包装物也应在配料表中标示原始配料，国家另有法律法规规定的除外。

要点：可食用包装物是指由食品制成的、承担一定包装功能的物质，可以和其中的食品一起被食用，因此需要在食品配料表中标示其原始配料，如包装糖果的糯米纸等。

标准条文：

4.1.3.2 下列食品配料，可以选择按表1的方式标示。

表1 配料标示方式

配料类别	标示方式
各种植物油或精炼植物油，不包括橄榄油	“植物油”或“精炼植物油”；如经过氢化处理，应标示为“氢化”或“部分氢化”
各种淀粉，不包括化学改性淀粉	“淀粉”
加入量不超过2%的各种香辛料或香辛料浸出物（单一的或合计的）	“香辛料”、“香辛料类”或“复合香辛料”
胶基糖果的各种胶基物质制剂	“胶姆糖基础剂”、“胶基”
添加量不超过10%的各种果脯蜜饯水果	“蜜饯”、“果脯”
食用香精、香料	“食用香精”、“食用香料”、“食用香精香料”

要点：部分食品配料的标示方式可按表1标示。

标准条文：

- 4.1.4.1 如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分，应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量。
- 4.1.4.2 如果在食品的标签上特别强调一种或多种配料或成分的含量较低或无时，应标示所强调配料或成分在成品中的含量。
- 4.1.4.3 食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量。

要点：食品生产者通过对配料或成分的宣传引起消费者对该产品的重视时，可以以文字的形式在配料表内容以外的标签上突出添加或含有一种或多种配料或成分。当使用“不添加”等词汇修饰某种配料（含食品添加剂）时，应真实准确地反映食品配料的实际情况，即生产过程中不添加某种物质，其原料也未使用该物质，否则可视为对消费者的误导；当 GB 2760 未批准某种添加剂在该类食品中使用，不应再使用“不添加”该添加剂来误导消费者。

三、净含量和规格

标准条文：

- 4.1.5.1 净含量的标示应由净含量、数字和法定计量单位组成（标示形式参见附录 C）。
- 4.1.5.2 应依据法定计量单位，按以下形式标示包装物（容器）中食品的净含量：
- a) 液态食品，用体积升（L）（l）、毫升（mL）（ml），或用质量克（g）、千克（kg）；
- b) 固态食品，用质量克（g）、千克（kg）；
- c) 半固态或黏性食品，用质量克（g）、千克（kg）或体积升（L）（l）、毫升（mL）（ml）。

要点：净含量的标示应由三个部分组成，缺一不可：①标示文字“净含量”；②标示净含量的阿拉伯数字；③标示法定计量单位。赠送装或促销装预包装食品可以分别标示销售部分的净含量和赠送部分的净含量，也可以标示销售部分的净含量，对赠送部分加以说明。

在标签所标示的贮存条件下，不同状态的食品净含量标示应采用不同的法定计量单位。法定计量单位分为体积单位和质量单位。液态食品、半固态和黏稠型食品既可以用体积单位，也可以用质量单位，而固态食品只能采用质量单位。

净含量的法定计量单位可以是中文名称，也可以是符号。

净含量的计量单位应按表 2 标示。