

ICS 0X.X.X  
A 0X

# T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—2026

## 清洁标签食品评价规范

Technical Specification for Evaluation of Clean Label Food

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

中国民族贸易促进会 发布



## 目 录

前言.....	I
引言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 原辅料要求.....	1
5 食品添加剂要求.....	2
6 食品营养强化剂.....	2
7 加工过程要求.....	2
8 产品质量.....	2
9 标签标识要求.....	2
10 包装、贮藏和运输要求.....	3
11 评价分级与判定规则.....	3
附录 A.....	4



## 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。

本文件由北京五洲恒通认证有限公司提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：XXXXX。

本文件主要起草人：XXX。

## 引 言

随着居民健康消费理念升级与食品产业高质量发展，消费者对食品配料简洁、来源可溯、加工绿色、标签透明的需求日益增强。清洁标签作为全球食品行业发展趋势，核心是回归食品天然属性、简化配料清单、严控非必要食品添加剂、采用温和安全加工工艺。

为规范清洁标签食品生产经营行为，统一清洁标签食品评价依据与认证尺度，引导企业选用天然简单原辅料、优化绿色加工工艺、提升产品透明度，保障消费者知情权、选择权与健康权益，特制定本文件。

本文件以现行食品安全国家标准为底线，结合行业实践与市场采信需求，明确清洁标签食品的术语定义、原辅料、添加剂、营养强化剂、加工过程、产品质量、标签标识、包装储运及评价分级规则，为第三方认证评价、企业生产控制、内部自查与市场采信提供统一技术规范，助力食品产业向健康化、透明化、绿色化、可持续化发展。

# 清洁标签食品评价规范

## 1 范围

本文件规定了清洁标签产品的术语和定义、原辅料要求、食品添加剂控制要求、生产加工过程要求、标签标识要求、包装储运要求、评价分级与判定规则等内容。

本文件适用于北京五洲恒通认证有限公司对加工食品类清洁标签产品开展的第三方认证评价、符合性核查与分级判定工作，可作为企业清洁标签产品生产控制、内部自查、市场采信的技术依据。

本文件不适用于酒类、保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品。

## 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，标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不标注日期的引用文件，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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **清洁标签食品** Clean Label Food

指在保证食品安全与产品品质的前提下，优先选用天然、简单、来源清晰的原辅料，严格控制食品添加剂使用种类与数量，采用温和、绿色的加工工艺，标签信息真实透明、配料易于消费者理解的预包装加工食品。

## 4 原辅料要求

4.1 企业应建立并有效运行原辅料采购、验收、检验、储存、领用、使用全过程管理制度，保留完整台账与凭证，确保原辅料来源合法、质量合格。

4.2 应建立原辅料追溯体系，实现从原料验收至成品出厂的全链条追溯。

4.3 不得使用基因工程生物（转基因生物）及其衍生物作为原料，不得采用转基因相关原料生产加工。

4.4 不得使用经氢化工艺加工且反式脂肪酸的油脂及其制品。

4.5 不得使用经辐照技术处理的原料及成品。

4.6 鼓励优先选用非精加工、本地来源、生态友好型的原料，提升原料天然属性。

## 5 食品添加剂要求

5.1 食品添加剂的使用必须符合 GB 2760 规定及国家相关部门发布的新品种公告要求，严禁超范围、超限量使用。

5.2 严禁添加防腐剂、人工合成香料、人工合成着色剂、人工合成甜味剂、漂白剂；由原料、复合配料或复配食品添加剂中带入的，也不得含有上述类别添加剂。

5.3 食品添加剂使用种类实行总量控制，终产品中食品添加剂总数按名称计，营养强化剂、酶制剂、食品工业用加工助剂不计入数量限制。

5.4 复配食品添加剂中每种组分均应符合 GB 2760 要求，尽量降低使用量，且在标签中全部展开标示。

5.5 相同色泽着色剂、抗氧化剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应大于 1。

5.6 鼓励使用天然植物提取物、微生物发酵物等天然物质替代化学合成食品添加剂。

## 6 食品营养强化剂

食品中添加的营养强化剂应符合 GB 14880 的要求。

## 7 加工过程要求

7.1 食品生产加工全过程应符合 GB 14881 的要求，具备合理的厂房布局、设备设施、人员卫生与质量管理体系。

7.2 生产、包装、贮存等环节应采取有效措施，防止异物混入、交叉污染、过敏原混杂，确保产品安全稳定。

7.3 禁止采用辐照处理工艺，鼓励采用冷压、物理过滤、生物发酵、低温杀菌等清洁加工技术。

7.4 优化生产工艺，提高原料利用率，避免过度加工、过度热处理，最大限度保留原料天然特性。

7.5 生产过程应兼顾环境保护，控制废水、废气、废弃物排放，降低对生态环境的负面影响。

7.6 应对生产关键工序进行管控，保留投料情况、工艺参数、设备运行、过程检验等记录，确保加工过程可核查。

## 8 产品质量

8.1 应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次、检验取样点，以验证生产过程中的控制措施有效实施，容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应不少于其他检验项目，如净含量、感官要求等。

8.2 应如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验合格证号、销售日期、客户名称及联系方式。

8.3 应当在提供产品或者服务前，完成执行标准信息的自我声明公开。

## 9 标签标识要求

- 9.1 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识监督管理办法》相关规定，内容真实、准确、清晰，不得虚假标注。
- 9.2 所有食品添加剂应按 GB 2760 规定的通用名称完整标示，复合配料中的食品添加剂应全部展开标注。
- 9.3 标签中不得使用“不添加”“无添加”“不含添加剂”等类似宣称用语，法律法规及强制性标准另有规定的除外。
- 9.4 产品配料中含有麸质谷物、甲壳纲类动物、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳及乳制品、坚果及其果仁类制品的，应在配料表附近醒目位置进行提示。
- 9.5 标签不得使用直接或间接贬低、诋毁其他非清洁标签产品的文字、符号或图形。
- 9.6 鼓励采用清晰易读的字体与排版，方便消费者识别与理解配料信息。

## 10 包装、贮藏和运输要求

- 10.1 直接接触食品的包装材料应安全无毒、符合食品接触材料标准，不存在有害物质迁移风险，不得使用转基因技术获得的材料。
- 10.2 包装应简约适度，符合 GB 23350 限制过度包装要求，鼓励选用可回收、可降解、可循环利用的环保包装材料。
- 10.3 贮藏场所应清洁、通风、避光、干燥，具备防虫、防鼠、防霉措施，分区存放，避免与有毒有害物品混贮。
- 10.4 运输工具应清洁卫生，根据产品特性配备控温、保湿、防撞等设施，防止日晒、雨淋、挤压与污染。
- 10.5 储运全过程应避免与其他类别食品、非食品货物混装混运，防止交叉污染与过敏原混杂。

## 11 评价分级与判定规则

- 11.1 清洁标签产品按添加剂控制水平分为三级、四级、五级三个等级，五星为最高等级。

### 11.2 分级要求

清洁标签产品按添加剂控制水平分为三级、四级、五级三个等级，五级为最高等级。其中：

五级：添加剂使用 $\leq 1$ 种，或不含食品添加剂；

四级：添加剂使用=2种；

三级：添加剂使用=3种。

### 11.3 判定规则

- 11.3.1 全部项目符合要求，按照食品添加剂实际使用数量对应评定星级；若部分一般项不满足，可做降级处理。

- 11.3.2 存在下列任一情况，直接判定为严重不符合，不予评价：

使用转基因原料、使用辐照工艺、使用禁用添加剂、添加剂超标超范围、标签虚假、产品质量或生产现场不符合 GB 14881 或产品适用的卫生规范。

附录 A  
(规范性)

GB 2760 及《中华人民共和国食品安全法》中食品通常不允许添加任何食品添加剂的食品

1. 巴氏杀菌乳、灭菌乳和高温杀菌乳
  2. 发酵乳
  3. 稀奶油
  4. 植物油脂、动物油脂（如猪油、牛油、鱼油等）及无水黄油、无水乳脂
  5. 新鲜水果、新鲜蔬菜、冷冻蔬菜、新鲜食用菌和藻类、冷冻食用菌和藻类
  6. 原粮、大米、小麦粉、杂粮粉、食用淀粉
  7. 生、鲜肉、鲜水产、鲜蛋
  8. 食糖、蜂蜜、盐及代盐制品
  9. 饮用天然矿泉水、饮用纯净水及其他类饮用水
  10. 茶叶、咖啡
-