

《清洁标签食品评价规范》

编制说明

（征求意见阶段）

《清洁标签食品评价规范》标准起草组

2026年05月

《清洁标签食品评价规范》 编制说明

（征求意见阶段）

一、工作简况

（一）任务来源

本团体标准《清洁标签食品评价规范》，项目计划编号（T/OTOP 202608）由北京五洲恒通认证有限公司提出，经中国民族贸易促进会批准立项并归口管理，列入 2026 年度团体标准制修订计划，通过关于发布中国民族贸易促进会 2026 年度团体标准项目计划（第四批共 1 项）的通知。当前，清洁标签已成为全球食品行业重要发展趋势，国内尚无统一的清洁标签食品评价标准，导致市场宣称混乱、评价尺度不一，亟需制定科学统一的评价规范，引导行业健康发展，保障消费者权益。

（二）主要工作过程

1. 立项筹备阶段（2026 年 3-4 月）

北京五洲恒通认证有限公司联合食品生产企业、检测机构、行业协会等单位，开展国内外清洁标签相关标准、法规及市场现状调研，梳理欧盟、美国等地区清洁标签核心要求，结合国内食品安全标准与产业实际，完成立项申请材料编制，并起草了标准草稿，提交中国民族贸易促进会申请立项。

2. 立项阶段（2026 年 5 月）

2026 年 5 月 15 日，标准在中国民贸通过立项申请，列入 2026 年度团体标准制修订计划，通过“关于发布中国民族贸易促进会 2026 年度团体标准项目计划（第四批共 1 项）的通知”，项目计划编号（T/OTOP 202608）。

2. 起草组建阶段（2026 年 5 月）

中国民族贸易促进会批复立项后，成立由食品工程、食品安全、标准化、认证认可等领域专家及骨干企业技术负责人组成的标准起草工作组，明确分工、时间节点及编制原则，制定详细起草工作计划。

3. 草案编制阶段（2026 年 5 月）

起草工作组系统梳理 GB 2760、GB 7718、GB 14881 等现行食品安全国家标准，结合国内食品企业生产实践、消费者健康需求及行业发展痛点，重点围绕原辅料控制、添加剂限制、加工工艺、标签标识、评价分级等核心内容开展研讨，完成标准草案初稿编制；随后组织内部多轮评审，修改完善后形成标准征求意见稿。

4. 征求意见阶段（2026 年 5-6 月）

5 月 20 日，标准征求意见稿和编制说明向中国民贸申请，通过中国民族贸易促进会官网、行业协会平台向社会公开征求意见，同时定向发送至食品生产企业、检测机构、认证机构、科研院校等相关单位，广泛收集反馈意见。

（三）主要参加单位和工作组人员及其所做的工作

1. 主要参加单位：北京五洲恒通认证有限公司、中国民族贸易促进会、XX 食品工业研究院、XX 检测技术有限公司、XX 乳制品有限公司、XX 休闲食品有限公司等。

2. 主要工作组人员及分工：

北京五洲恒通认证有限公司：标准整体框架设计、核心内容编制、统筹协调各阶段工作；

中国民族贸易促进会：行业调研、政策对接、意见汇总处理；

西红轩(固安)食品有限公司：企业生产实践验证、条款适用性反馈。

北京世纪科环生态农业研究院：

二、制定标准的必要性和意义

（一）必要性

随着居民健康消费理念持续升级，消费者对食品“配料天然、成分简单、加工绿色、标签透明”的需求日益迫切。当前国内食品市场中，“清洁标签”相关宣称层出不穷，但存在定义模糊、评价无据、宣称混乱等问题：部分企业滥用“无添加”“天然”等宣传用语，误导消费者；不同企业、机构对清洁标签的判定尺度不一，缺乏统一标准，导致市场无序竞争。同时，现行食品安全国家标准仅为底线要求，未针对清洁标签食品制定专项评价规则，难以满足行业规范发展和消费者知情权保障的需求。因此，制定《清洁标签食

品评价规范》，统一清洁标签食品的定义、技术要求及评价分级规则，是规范市场秩序、解决行业痛点的迫切需要。

（二）意义

1. 行业层面

明确清洁标签食品的技术门槛和评价标准，引导食品企业优先选用天然原辅料、优化绿色加工工艺、严控非必要添加剂使用，推动食品产业向健康化、透明化、绿色化、可持续化转型升级，提升行业整体发展质量。

2. 企业层面

为企业清洁标签产品研发、生产控制、内部自查提供统一技术依据，降低企业合规成本；同时为第三方认证评价提供标准支撑，助力优质清洁标签产品获得市场认可，增强企业市场竞争力。

3. 消费者层面

规范食品标签标识行为，禁止虚假、误导性宣称，保障消费者对食品配料、工艺、品质的知情权和选择权，帮助消费者快速识别优质清洁标签食品，满足健康消费需求。

4. 市场层面

填补国内清洁标签食品评价标准空白，统一行业认证尺度，遏制虚假宣传、无序竞争等乱象，营造公平、透明、诚信的市场环境，促进食品市场健康有序发展。

三、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

1. 安全性底线原则

严格以 GB 2760、GB 7718、GB 14881 等现行食品安全国家标准为基础，所有技术要求均不低于国家食品安全底线，确保清洁标签食品的食用安全。

2. 科学性合理性原则

结合国内外清洁标签行业实践、科研成果及国内食品产业实际，合理确定原辅料、添加剂、加工工艺等技术指标，兼顾标准的科学性、适用性和可操作性。

3. 天然简洁导向原则

紧扣清洁标签“回归食品天然属性、简化配料清单、严控非必要添加剂、温和绿色加工”的核心内涵，优先选用天然、简单、来源清晰的原辅料，鼓励采用绿色加工技术。

4. 添加剂控制水平设置三级、四级、五级分级评价体系，明确不同等级的判定规则，实现清洁标签食品的差异化评价，引导企业持续提升产品清洁度。

5. 协调性一致性原则：标准内容与现行食品安全法律法规、强制性国家标准协调一致，术语定义、技术要求、评价规则等与国内相关团体标准保持衔接，避免冲突和重复。

（二）标准主要内容

本标准共 11 个章节及 1 个附录，核心内容如下：

1. 范围

明确标准适用于第三方认证机构对加工食品类清洁标签产品开展的认证评价、符合性核查与分级判定，可作为企业生产控制、内部自查及市场采信的依据；不适用于酒类、保健食品、特殊医学用途配方食品。

2. 规范性引用文件

列出 GB 2760（食品添加剂使用标准）、GB 7718（预包装食品标签通则）、GB 14881（食品生产通用卫生规范）等 5 项核心食品安全国家标准，作为标准编制的基础依据。

3. 术语和定义

界定清洁标签食品为“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

明确原辅料采购验收、追溯体系、禁用原料（转基因原料、氢化反式脂肪酸油脂、辐照原料等）及优先选用非精加工、本地来源、生态友好型原料

的要求。

5. 食品添加剂要求

规定添加剂使用需符合 GB 2760，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；实行添加剂使用总量控制，明确复配添加剂标注要求及天然物质替代鼓励方向。

6. 食品营养强化剂

要求营养强化剂添加符合 GB 14880 规定。

7. 加工过程要求

生产全过程符合 GB 14881，禁止辐照处理工艺，鼓励冷压、物理过滤、生物发酵、低温杀菌等清洁加工技术；优化工艺、减少过度加工，兼顾环保与过程可核查。

8. 产品质量

明确检验项目、频次、记录要求及执行标准自我声明公开要求。

9. 标签标识要求

标签符合 GB 7718、GB 28050，禁止使用“不添加”“无添加”等误导性宣称；完整标示添加剂及过敏原信息，不得贬低非清洁标签产品。

10. 包装、贮藏和运输要求

包装材料安全无毒、简约环保（符合 GB 23350）；贮藏运输过程清洁卫生、控温防潮，避免交叉污染与过敏原混杂。

11. 评价分级与判定规则

按添加剂控制水平分级，五级（最高）：添加剂 \leq 1种或无添加剂；四级：2种；三级：3种；明确全项符合要求按添加剂数量定级，严重不符合项（转基因原料、辐照工艺、禁用添加剂等）直接不予评价。

12. 附录 A

列出 GB 2760 及食品安全法中通常不允许添加食品添加剂的食品清单，作为评价参考依据。

四、主要试验（或验证）情况分析

为确保标准技术内容的科学性、合理性和可操作性，起草工作组选取饮

料代表性加工食品，北京世纪科环生态农业研究院专项验证试验及企业试点验证：

1. 添加剂禁用与限量验证

对市场主流食品中防腐剂、人工合成色素、人工合成甜味剂等禁用添加剂进行抽样检测，共检测样品 XX 批次，结果显示：多数中高端食品可满足禁用人工合成添加剂要求，少数产品因工艺需求需使用少量天然添加剂，验证了“禁用人工合成添加剂、控制添加剂总量”要求的合理性。

2. 原辅料禁用验证

针对转基因原料、氢化反式脂肪酸油脂、辐照原料等禁用原辅料，通过企业原料溯源核查、第三方检测等方式验证，结果表明：国内规模以上食品企业已具备禁用此类原料的能力，相关要求符合产业实际。

3. 加工工艺可行性验证

选取 1 家试点企业，按标准要求优化加工工艺（如低温杀菌替代高温杀菌、物理过滤替代化学漂白、生物发酵替代人工合成添加剂等），试点结果显示：优化工艺后产品品质稳定、营养保留更完整，且企业可实现规模化生产，验证了清洁加工工艺要求的可行性。

4. 分级评价适用性验证

对 1 款试点产品按标准分级规则进行模拟评价，结果显示：分级规则清晰、判定尺度统一，可有效区分不同清洁度的产品，适配市场差异化评价需求。

综上，验证试验及试点结果表明，本标准各项技术要求科学合理、符合国内食品产业实际，可操作性强，能够有效支撑清洁标签食品的评价与认证工作。

五、与国外同类标准水平的对比情况

目前，欧盟、美国、澳大利亚等国家和地区已形成较为成熟的清洁标签行业实践，但尚无统一的国际标准，核心要求聚焦“配料简洁、天然无添加、少添加剂、绿色加工”。本标准与国外同类实践相比，水平相当且具有中国特色：

一致性：

均强调优先天然原辅料、严控人工合成添加剂（防腐剂、色素、香精、甜味剂等）、采用温和加工工艺、标签透明的核心要求，与国际清洁标签发展趋势高度一致。

差异性

分级评价更细化：国外多为定性要求，本标准按添加剂数量设置三级、四级、五级分级体系，量化评价指标，更适合国内市场差异化监管和消费者选择。

禁用要求更严格：结合国内食品安全现状，明确转基因原料、氢化反式脂肪酸油脂、辐照原料三类原料全面禁用，部分国外标准未明确禁止辐照原料。

标签宣称更规范：针对国内市场“无添加”等虚假宣称乱象，明确禁止使用此类误导性用语，国外相关限制较少。

适配性更强：充分结合国内食品产业结构、生产工艺及消费者认知水平，兼顾标准的先进性与适用性，避免照搬国外过高要求导致企业执行困难。

总体而言，本标准技术水平达到国际同类实践先进水平，部分指标结合国内实际优化完善，更具针对性和可操作性，符合中国食品行业发展需求。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《团体标准管理规定》等法律法规，所有技术要求均不低于现行强制性食品安全国家标准，与相关标准协调一致、无冲突：

1. 与食品安全国家标准的关系

GB 2760、GB 7718、GB 14881、GB 28050、GB 23350、GB 14880 等强制性国家标准是本标准编制的底线依据，本标准在满足上述标准要求的基础上，针对清洁标签食品提出更高、更细化的专项要求（如禁用人工合成添加剂、添加剂总量控制、分级评价等），是对现行食品安全标准的补充和延伸。

2. 与法律法规的关系

本标准的术语定义、技术要求、标签标识、评价规则等内容，均符合《中

《中华人民共和国食品安全法》《食品标识监督管理办法》等法律法规要求，无任何违反法律法规的条款。

3. 与国内相关团体标准的关系

目前国内已发布《清洁标签食品真实性评价指南》(T/CCFAGS 059—2025)、《清洁标签食品通用技术规范》(T/SSFS 0013—2025)等团体标准。本标准与上述标准核心要求一致、技术内容互补：本标准侧重评价分级与认证规则，其他标准侧重真实性评价、通用技术要求，共同构成国内清洁标签食品标准体系，协同引导行业规范发展。

七、重大分歧意见和处理经过和依据

本标准在编制及征求意见过程中，对反馈意见进行逐条梳理、充分研讨，无重大分歧意见，主要分歧集中在添加剂分级阈值、辐照原料禁用范围、标签宣称限制等方面，处理情况如下：

1. 关于添加剂分级阈值（三级 \leq 3种、四级=2种、五级 \leq 1种）：

部分企业提出“三级阈值过低，部分产品工艺需4种添加剂”。处理：经调研，国内多数清洁标签主打产品添加剂 \leq 3种；若放宽至4种，将降低清洁标签门槛，与“少添加剂”核心内涵不符，维持原分级阈值，同时明确“营养强化剂、酶制剂、加工助剂不计入添加剂数量”，兼顾企业合理工艺需求。

2. 关于辐照原料禁用范围

部分检测机构提出“辐照原料禁用是否包括辐照杀菌后的原料”。处理：标准明确“不得使用经辐照技术处理的原料及成品”，无论辐照目的（杀菌、保鲜），均全面禁用，依据清洁标签“绿色温和加工”核心要求，避免辐照工艺对食品天然属性的影响，维持原要求。

3. 关于标签宣称禁止“不添加”用语：部分企业提出“禁止‘不添加’用语过于严格，易误导消费者”。处理：国内市场大量“不添加”宣称存在模糊表述、虚假宣传问题（如仅不添加某类添加剂，却宣称“无添加剂”），严重误导消费者；标准禁止此类用语，要求真实、透明标注配料及添加剂信息，符合《食品标识监督管理办法》及消费者知情权保障需求，维持原要求。所有分歧意见均经起草工作组充分调研、科学论证、集体研讨后达成一致，

处理依据充分、合理，确保了标准内容的科学性和共识性。

八、标准性质的建议

本标准为中国民族贸易促进会发布的团体标准（T/OTOP），不属于强制性标准，建议作为自愿性认证评价依据、企业生产控制及市场采信的技术文件实施。理由：

1. 清洁标签食品属于高端健康食品范畴，其技术要求高于国家食品安全底线，不宜强制实施，避免增加中小企业合规负担。

2. 作为团体标准，可通过第三方自愿性认证、市场采信、行业自律等方式推广实施，引导企业自愿采用高标准，提升产品竞争力，符合团体标准“市场主导、自愿采用”的定位。

3. 待标准实施后，根据行业发展情况及市场反馈，适时推动升级为行业标准或国家标准，逐步提升标准的适用性和影响力。

九、贯彻标准的要求和措施建议

（一）组织宣贯培训

中国民族贸易促进会联合起草单位、行业协会，开展多维度宣贯培训：面向食品生产企业，解读标准技术要求、生产控制要点及认证流程；面向第三方认证机构，培训评价规则、分级判定方法及现场核查要点；面向消费者，普及清洁标签食品定义、分级标识及选购指南，提升标准认知度和市场认可度。

（二）推动自愿认证实施

鼓励第三方认证机构（如北京五洲恒通认证有限公司）依据本标准开展清洁标签食品自愿性认证，颁发分级认证标识；引导企业积极申请认证，通过认证提升产品公信力和市场竞争力；支持商超、电商平台等流通环节，优先采信认证产品，设立清洁标签食品专区，引导消费者选购。

（三）企业生产技术提升

指导食品企业对照标准要求，开展生产工艺优化和技术改造：优先选用天然原辅料，建立全链条追溯体系；优化配方设计，减少或替代人工合成添加剂；采用冷压、低温杀菌、生物发酵等清洁加工技术；完善标签标识管理

制度，规范配料及添加剂标注，确保产品符合标准要求。

（四）动态修订与持续完善

建立标准动态维护机制，标准实施后，定期收集企业、认证机构、消费者的反馈意见，跟踪国内外清洁标签行业发展动态、科研成果及标准更新情况；根据反馈意见和行业发展需求，适时开展标准修订，优化技术要求和评价规则，确保标准的科学性、先进性和适用性。

（五）加强市场监管协同

加强与市场监管部门的沟通协作，推动标准与市场监管衔接：将清洁标签食品认证结果作为市场监管的参考依据，加大对虚假清洁标签宣称、不符合标准要求产品的查处力度；引导行业自律，规范市场竞争秩序，营造“优质优价、诚信经营”的市场环境。

十、其他应予说明的事项

1. 专利情况

本标准不涉及任何专利，无专利披露及许可声明要求。

2. 预期效益

标准实施后，预计将推动 30%以上规模食品企业开展清洁标签产品研发生产，减少人工合成添加剂使用量，提升食品品质；助力消费者快速识别优质健康食品，降低选购成本；促进食品产业转型升级，带动健康食品市场规模增长，产生显著的社会效益、经济效益和生态效益。

3. 实施过渡期

为保障企业平稳过渡，建议标准发布后设置 6 个月实施过渡期，过渡期内企业可对照标准开展自查整改、工艺优化及认证准备工作，过渡期结束后正式全面实施。

参考资料清单

- (一) GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
- (二) GB/T 1.2 标准化工作导则 第2部分：以ISO/IEC标准化文件为基础的标准化文件起草规则
- (三) 《中华人民共和国食品安全法》
- (四) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- (五) 《食品标识监督管理办法》 (六) 《团体标准管理规定》
- (七) GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
- (八) GB 14880 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》
- (九) GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
- (十) GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
- (十一) GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
- (十二) GB 23350 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》
- (十三) GB/T 27000 《合格评定 词汇和通用原则》
- (十四) GB/T 19011 《管理体系审核指南》