

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—2025

干净配料表通用要求

General requirements for clean ingredient lists

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

中国商业企业管理协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 配料要求	2
6 食品添加剂使用要求	2
7 特殊配料标注要求	2
8 配料表标识形式	3
9 监督与管理	3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：××、××。

本文件主要起草人：××、××

干净配料表通用要求

1 范围

本文件规定了干净配料表的基本要求、配料要求、食品添加剂使用要求、特殊配料标注要求、配料表标识形式、监督与管理。

本文件适用于各类预包装食品、农产品在生产加工过程中添加（或不添加）的原、辅料的相关要求。

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，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

《食品标识监督管理办法》国家市场监督管理总局令[2025]第100号

《农产品包装和标识管理办法的规定》中华人民共和国农业部令[2006]第70号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干净配料表 **general requirements for clean ingredient lists**

采用简单、可追溯的食品原料，合理使用食品添加剂，且标识清晰、真实、无误导性的预包装食品配料表。

3.2

食品添加剂 **food additives**

为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

3.3

食品标签 **food label**

食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

3.4

配料 **ingredients**

在制造或加工食品时使用的，并存在（包括以改性的形式存在）于产品中的任何物质，包括食品添加剂。

4 基本要求

4.1 完整性

配料表应完整列出生产过程中使用的所有配料，包括原料、食品添加剂、营养强化剂等，不存在遗漏。复合配料应展开标注原始配料，除非符合GB 7718中规定的豁免情形。

4.2 真实性

食品标签上所标注的配料表应真实反映食品生产过程中所使用的所有原料、食品添加剂以及加工助剂，不应虚假标注或隐瞒重要配料信息。

4.3 安全性

所选用的配料应符合食品安全相关标准，确保不会对消费者的健康造成危害。

4.4 规范性

配料名称应使用国家标准规定的通用名称，或易于理解的常用名称，不应使用技术性术语。对于新资源食品、食品添加剂等，应严格按照批准的名称标注。

4.5 透明性

对于可能影响消费者选择的关键配料信息，如过敏原、特殊加工方式等，应在配料表中以清晰、易懂的方式进行标注。

5 配料要求

5.1 质量要求

应优先选用符合相应食品安全标准和质量要求的新鲜、天然食品配料。

5.2 追溯性

所有原料应具备可追溯性，企业需建立完善的原料追溯系统，能够从产品追溯到原料的产地、生产厂家、采购批次等信息。对于生鲜原料，应记录其种植或养殖环境信息，包括土壤、水质、用药情况（针对农产品）或饲料来源、养殖方式（针对畜禽产品）等。

6 食品添加剂使用要求

6.1 必要性原则

食品添加剂的使用应基于工艺必要性，即不使用该添加剂无法满足产品的质量、安全、稳定性或特定功能需求。例如，在面包制作中，避免霉变且在其他天然保鲜手段无法有效实现时，可按照规定使用适量防腐剂。

6.2 限量与合规性

6.2.1 应遵循 GB 2760 规定的食品添加剂使用范围和最大使用量。多种添加剂同时使用时，应确保其各自的残留量均符合规定要求，且不存在相互作用产生的潜在风险。

6.2.2 应当标示其在 GB 2760 中的食品添加剂通用名称。

6.2.3 不应使用国家法律法规禁止使用的物质作为食品配料，如非食用物质（如苏丹红、三聚氰胺等）、未经安全性评估的新原料等。

6.3 替代与优化

6.3.1 宜使用天然、生物来源的原料或技术替代传统食品添加剂，如使用天然抗氧化剂（如茶多酚、迷迭香提取物）替代人工合成抗氧化剂。

6.3.2 采用物理杀菌、发酵等技术减少防腐剂的使用。

7 特殊配料标注要求

7.1 过敏原配料

含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、坚果及其果仁类制品等常见过敏原配料时，应在配料表中以醒目的方式标注，如使用加粗字体、不同颜色或在配料表附近单独提示。对于可能引入微量过敏原的加工过程，即使最终产品中未检测出该过敏原，也应在标签中进行提示。

7.2 新资源食品

7.2.1 使用新资源食品作为配料时，应在配料表中明确标注新资源食品的名称，并按照国家相关规定

标注其来源、食用量等信息。

7.2.2 使用可用于食品的菌种（包括细菌、酵母和霉菌等）作为配料或发酵剂时，应在配料表中明确标注菌种的规范名称（如 *Lactobacillus acidophilus*）。如果使用的菌种属于国家相关法规标准规定的名单范围，其名称和标识方式应符合规定。对于经发酵但发酵后经热处理杀死的产品，宜根据产品特性及法规要求进行标注（如“发酵菌”或“巴氏杀菌发酵乳”等）。

8 配料表标识形式

8.1 位置与可读性

8.1.1 配料表应位于产品包装的显著位置，易于消费者查看。

8.1.2 文字应清晰、醒目、持久，字体大小应符合 GB 7718、GB 28050 以及《食品标识监督管理办法》《农产品包装和标识管理办法的规定》的规定。

8.1.3 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。

8.2 格式与排版

8.2.1 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。

8.2.2 配料之间可使用分隔线、空格或不同字体格式等方式。对于复合配料的展开标注，应采用缩进或括号等方式明确其层次关系。

9 监督与管理

9.1 企业自我监督

9.1.1 企业应建立内部质量控制体系，设立专门的质量监督岗位，负责审核新配方的配料表，定期对产品的配料表合规性、原料质量、添加剂使用情况进行自查。

9.1.2 定期对员工进行培训，提升员工对配料表相关标准和法规的认识，从生产源头保障产品符合干净配料表要求。

9.2 市场监督

定期收集市场反馈，对不符合本文件要求的产品进行公示，并督促进行整改。对于多次违规且整改不力的企业，宜采取行业内通报批评、限制参与行业活动等措施。