ICS 67.060
CCS X 11

T/CS

团 体 标 准

T/CS 319—2026

清洁标签方便食品技术要求

Technical requirements for clean label instant foods

2026 — 06 — 26 发布　　2026 — 06 — 26 实施

中国商品学会　　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　分类 1
5　食品原料和食品添加剂 1
5.1　基本要求 1
5.2　食品原料 2
5.3　食品添加剂 2
6　加工过程 2
7　技术要求 2
7.1　感官要求 2
7.2　理化指标 2
7.3　污染物限量 3
7.4　微生物限量 3
7.5　净含量 3
8　试验方法 3
8.1　感官要求 3
8.2　理化指标 3
8.3　污染物限量 3
8.4　微生物限量 3
8.5　净含量 4
9　检验规则 4
9.1　检验分类 4
9.2　组批 4
9.3　抽样 4
9.4　出厂检验 4
9.5　型式检验 4
9.6　判定规则 4
10　标签标识、包装、运输和贮存 4
10.1　标签标识 4
10.2　包装 5
10.3　贮藏和运输 5

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。

本文件由河南省丽星亿源食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：河南省丽星亿源食品有限公司、白象食品股份有限公司、北京金田麦国际食品有限公司、上海康识食品科技有限公司、四川白家阿宽食品产业股份有限公司、天津桂发祥十八街麻花食品股份有限公司、浙江素满香餐饮管理有限公司、三只松鼠股份有限公司、百珍堂生物科技（浙江）有限公司、安徽冉升食品有限公司。

本文件主要起草人：宗国强、乔超慧、周发章、丁胜、陈朝晖、赵铮、董长林、宗子兵、戴晨义、李升冉、孙文红、李豪、石文红、王玉琼、李博雯、雷恒森、谭丽平、舒树敏、杨春艳、陈勇辉、李栋、戴晨旭、李坤宇。

清洁标签方便食品技术要求

1 范围

本文件规定了清洁标签方便食品的一般要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于适用于以清洁标签为原则生产的方便食品。

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，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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
NY/T 1330 绿色食品 方便主食品
NY/T 4268 绿色食品 冲调类方便食品

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 clean label

在食品生产过程中，优选天然原辅料，确保食品安全的前提下，通过优化加工工艺达到不添加食品添加剂或减少添加食品添加剂的品种及使用量的一种标识方式。

4 分类

方便食品应依据其主要食用方式及产品特性分为以下类别：

a) 主食品类：以谷物或其他配料为主要原料，经加工处理后作为主食食用的方便食品，包括但不限于方便面、方便湿面、半干面、速食面制品、方便米饭、米线及其他同类产品；
b) 冲调食品类：以谷物、淀粉或其他配料为原料，经加工后需通过冲调方式食用的方便食品，包括但不限于速食粥类、冲调粉类、即食汤料及其他同类产品。

5 食品原料和食品添加剂

5.1 基本要求

5.1.1 应建立并实施食品原料、食品添加剂的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料、食品添加剂符合国家有关要求。
5.1.2 应建立并实施食品原料、食品添加剂可追溯体系，如实记录相关信息，并保存凭证。
5.1.3 应对食品原料中的食品添加剂进行识别和分析，以确保终产品符合本文件的要求。
5.1.4 食品生产企业应对清洁标签产品的标签标识内容进行审核，对清洁标签产品配料信息的真实性、准确性、合法性负责。

5.2 食品原料

不应使用不完全氢化工艺加工的油脂。

5.3 食品添加剂

5.3.1 必须使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，以及国家相关部门发布的食品添加剂新品种公告的要求。
5.3.2 应从数量、种类、添加量等方面控制食品添加剂的使用。加工过程中使用的食品添加剂总数不应超过 3 种，营养强化剂、酶制剂、加工助剂不计入数量限制，且仅指生产加工过程中主动添加的食品添加剂，天然原料本身含有的微量天然物质不计入在内。复合配料及复配食品添加剂带入终产品的食品添加剂（不包括营养强化剂、已失活的酶制剂、加工助剂及天然来源的食品添加剂）应计入终产品所使用的食品添加剂总数，复合配料中加入的复合配料所使用的食品添加剂可不计入。
5.3.3 不应主动添加防腐剂、人工合成香料、人工合成着色剂、漂白剂；原料、复合配料及复配食品添加剂中带入的食品添加剂不应带入上述食品添加剂种类。
5.3.4 当使用复配食品添加剂时，应同时符合以下条件：

a) 复配食品添加剂中的每个食品添加剂应符合 GB 2760 中规定的在终产品中允许使用的食品添加剂种类；
b) 符合本文件中 5.3.2 和 5.3.3 的要求；
c) 宜尽可能降低使用量。

5.3.5 当使用同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

6 加工过程

6.1 食品生产加工过程应符合 GB 14881 的规定，并建立和实施完善的食品安全管理体系。
6.2 应做好生产线产品转换的清场工作，清洁标签产品的加工、输送、包装及储存过程与其他清洁标签产品应有效隔离。制定并实施严格的清场程序与预防性措施，防止交叉污染和异物的混杂，避免非清洁标签配料的意外混入。
6.3 应鼓励通过天然植物提取物、微生物发酵物、制剂等替代或减少化学合成食品添加剂。
6.4 应鼓励采用冷压、发酵、物理过滤等清洁技术，限制使用化学溶剂提取等可能产生副产物的工艺。

7 技术要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	外形整齐或一致，正常视力无可见外来异物
杂质	无肉眼可见外来杂质

7.2 理化指标

7.2.1　主食品类应符合 NY/T 1330 的规定。
7.2.2　冲调食品类应符合 NY/T 4268 的规定。

7.3　污染物限量

污染物限量应符合表2的规定；表2未规定的污染物限量项目，应符合GB 2762的相关规定。

表 2　污染物限量

项目	要求
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.2
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.25

7.4　微生物限量

微生物限量指标应符合表3的规定。

表 3　微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	10	100
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
沙门氏菌/（25g）	5	0	0	/

7.5　净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的要求。

8　试验方法

8.1　感官要求

按食用方法取适量被测样品置500ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

8.2　理化指标

8.2.1　主食品类应按 NY/T 1330 的规定执行。
8.2.2　冲调食品类应按 NY/T 4268 的规定执行。

8.3　污染物限量

8.3.1　铅

按GB 5009.12的规定执行。

8.3.2　总砷

按GB 5009.11的规定执行。

8.4　微生物限量

8.4.1　菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

8.4.2　大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

8.4.3　金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

8.4.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

8.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。

9.2 组批

同原料、同配方、同工艺的产品为一批。

9.3 抽样

按照NY/T 896的规定执行。

9.4 出厂检验

9.4.1 出厂检验项目应包括感官要求、水分、灰分、微生物限量。

9.4.2 应对产品进行逐批检验，检核合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；
b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
c) 产品长期停产后，恢复生产时；
d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家有关质量监督机构提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为本文件第 7 章全部项目。

9.6 判定规则

9.6.1 样品经检验，所有项目全部合格，则判该批产品为合格品。

9.6.2 检测项目中有两项或两项以下不合格，则应重新从该批产品中加倍取样复验，以复验结果为准。

9.6.3 检测项目中有两项以上不合格，则判定该批产品为不合格，不应复验。

9.6.4 微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格，不应复验。

10 标签标识、包装、运输和贮存

10.1 标签标识

10.1.1 预包装食品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 以及《食品标识监督管理办法》的规定。

10.1.2 散装食品的标签应符合《食品标识监督管理办法》及相关法律法规和标准的规定。

10.1.3 食品添加剂应按照 GB 2760 规定的通用名称在产品标签中如实标示。

10.1.4 除其他法律、法规或食品安全国家标准另有规定外，产品标签中不得使用“不添加”“不使用”及其同义语等词汇。

10.1.5 当配料中含有以下物质时，应在配料表中予以提示，或在配料表邻近位置标示提示信息：

a) 含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或其杂交品系）；
b) 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；

c） 鱼类及其制品；
d） 蛋类及其制品；
e） 花生及其制品；
f） 大豆及其制品；
g） 乳及乳制品（包括乳糖）；
h） 坚果及其果仁类制品。

10.2 包装

10.2.1 与食品直接接触的包装材料应使用安全、无毒、不易发生化学物质迁移风险的食品包装材料；
10.2.2 不应使用通过转基因技术获得的材料或物质制成的包装材料。
10.2.3 包装使用应遵循减量化原则，避免过度包装，并应符合 GB 23350 的规定。
10.2.4 宜优先选择可回收利用或可生物降解的环保包装材料。

10.3 贮藏和运输

10.3.1 应采取必要措施，避免清洁标签产品及其原料、包装材料在出入库、装卸、贮藏和运输过程中与其他食品、原料或包装材料混杂。
10.3.2 应根据食品特性和食品安全要求，选择适宜的贮藏和运输条件；必要时，应配备保温、冷藏、保鲜等设施。
10.3.3 在运输和装卸过程中，运输工具和设备应保持清洁卫生，防止与其他产品混淆或受到外来物质污染。