ICS 67.040
CCS X 10

T

团 体 标 准

T/CS 345—2026 T/CATSI 10 004—2026

清洁标签食品消费指引

Consumer guide for clean label food

2026－06－05 发布 2026－06－05 实施

中国商品学会 中国技术监督情报协会 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　核心价值解读 1
5　识别与选购指南 2
6　常见问题解答 4
7　对零售与餐饮服务者的建议 5
附录 A（资料性）　清洁标签关键术语通俗解释 6
附录 B（资料性）　清洁标签食品与分级体系图示 7

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。

本文件由北京方圆中标认证有限公司提出。

本文件由中国商品学会与中国技术监督情报协会分别归口，并由中国商品学会与中国技术监督情报协会联合发布，分别采用双方团体标准编号体系，中国商品学会编号为T/CS 345—2026，中国技术监督情报协会编号为T/CATSI 10 004—2026。

本文件起草单位：洁净甄选（北京）品牌管理有限公司、中国质量报刊社、《中国标准化》杂志社有限公司、中国条码技术与应用协会、中国食品药品企业质量安全促进会、中国防伪行业协会、广东产品质量监督检验研究院、北京优量云产业计量技术创新研究院有限公司、北京方圆中标认证有限公司、北京联合利来企业管理有限公司、商业饮食服务业发展中心、广东展翠食品股份有限公司、四川喜进家酒业股份有限公司、绍兴虞之梦食品有限公司。

本文件主要起草人：范金余、杨绣忠、郭凯、梁栋、许玉军、罗隽、张燕、刘勇、张立坤、杨正旭、张艳彬、陈铭辉、张朋坤。

清洁标签食品消费指引

1 范围

本文件规定了清洁标签食品的核心价值、识别与选购方法、常见问题解答、对零售与餐饮服务者的建议及相关附录内容。

本文件适用于消费者、零售商、电商平台、媒体及相关教育机构，对所有声称符合“清洁标签”要求的预包装食品的选购、识别与宣传指导。

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 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

T/CS 343—2026 清洁标签商品通用要求 食品

T/CS 344—2026 清洁标签食品符合性评价与标识规范

3 术语和定义

T/CS 343—2026、T/CS 344—2026界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

清洁标签食品 clean label food

符合T/CS 343—2026规定的全部要求，并经T/CS 344—2026规定的符合性评价程序确认的预包装食品。

3.2

清洁标签标识 clean label mark

经符合性评价合格后，获准在产品上使用的，表明该产品符合清洁标签要求的专用图形标志。

3.3

非必要人工合成添加剂 non-essential synthetic additives

除满足食品基本保鲜、安全等必需功能外，仅为改善食品感官特性、加工性能等非核心需求而添加的人工合成食品添加剂，具体种类见T/CS 343—2026附录A。

3.4

数字化追溯 digital traceability

通过二维码、追溯码等数字化渠道，向消费者提供产品原料、生产、检验、物流等全过程关键信息的追溯方式。

4 核心价值解读

4.1 保障消费者知情权

清洁标签食品应保证配方公开透明、信息标注完整，消费者可通过标签清晰了解原料组成、添加剂使用、生产流程等关键信息，通过数字化追溯渠道查询原料产地、检验结果等深度内容，避免因信息不对称导致的消费困惑，实现“明明白白消费”。

4.2 助力个人健康选择

清洁标签食品秉持“配方极简、成分天然”原则，应严格控制非必要人工合成添加剂使用，优先选用天然优质原料，减少过度加工对食品营养的破坏，降低人工合成物质摄入风险，为消费者提供更贴合天然饮食需求的选择。

4.3 推动可持续消费

清洁标签食品生产过程应注重环保节能，鼓励使用可降解、可回收包装材料，减少资源浪费与环境污染；生产企业需承担环境保护社会责任，推动包装材料可持续使用，助力食品产业向低碳、可持续方向发展，消费者选择此类产品即是对绿色生产模式的支持。

5 识别与选购指南

5.1 “三步法”实操

5.1.1 认标识

5.1.1.1 应在产品包装显著位置查找清洁标签食品专用标识（标识样式见附录B，具体要求符合T/CS 344—2026附录A的规定）。

5.1.1.2 标识应满足以下要求：

a) 样式规范，无篡改、伪造痕迹；
b) 清晰标注评价类型（自我声明/第二方审核/第三方评定）及等级（A级/AA级）；
c) 第三方评定产品还应标注评定机构名称及证书编号（符合T/CS 344—2026中11.3.3 d）的要求）；

5.1.1.3 未标注合规标识的产品，不应判定为清洁标签食品。

注：对于尚未申请评价的产品，本文件不适用。

5.1.2 读配料

应按以下要求核查配料表：

a) 配料表应按原料加入量从多到少排序（符合GB 7718的规定），优先选择配料表原料种类较少、食品添加剂使用符合GB 2760且具有功能必要性的产品；
b) 不应选择含T/CS 343—2026附录A所列非必要人工合成添加剂的产品；确因工艺或食品安全必需使用的，应经清洁标签评价机构备案，并在标签醒目位置注明使用原因及备案编号；
c) 宜优先选择原料标注“有机”“地理标志”等经认证属性的产品，认证信息应可通过包装标识或追溯系统查询。

5.1.3 查溯源

5.1.3.1 应通过产品包装上的二维码、追溯码等数字化渠道，扫描或输入代码查询产品信息。

5.1.3.2 查询信息应包含以下关键内容（符合T/CS 343—2026中5.2.2的要求）：

a) 原料名称、产地；
b) 供应商名称及联系方式；
c) 生产日期；
d) 生产批次；
e) 生产工艺关键参数；
f) 检验项目、检验结果及检验机构名称、资质认定标志；
g) 储存条件、运输方式及运输时间。

5.1.3.3 追溯信息缺失5.1.3.2中a)～g)所列任一项，或无法查询的产品，不应判定为合规清洁标签食品。

5.1.4 选购流程图示

选购清洁标签食品的流程图如图1所示。

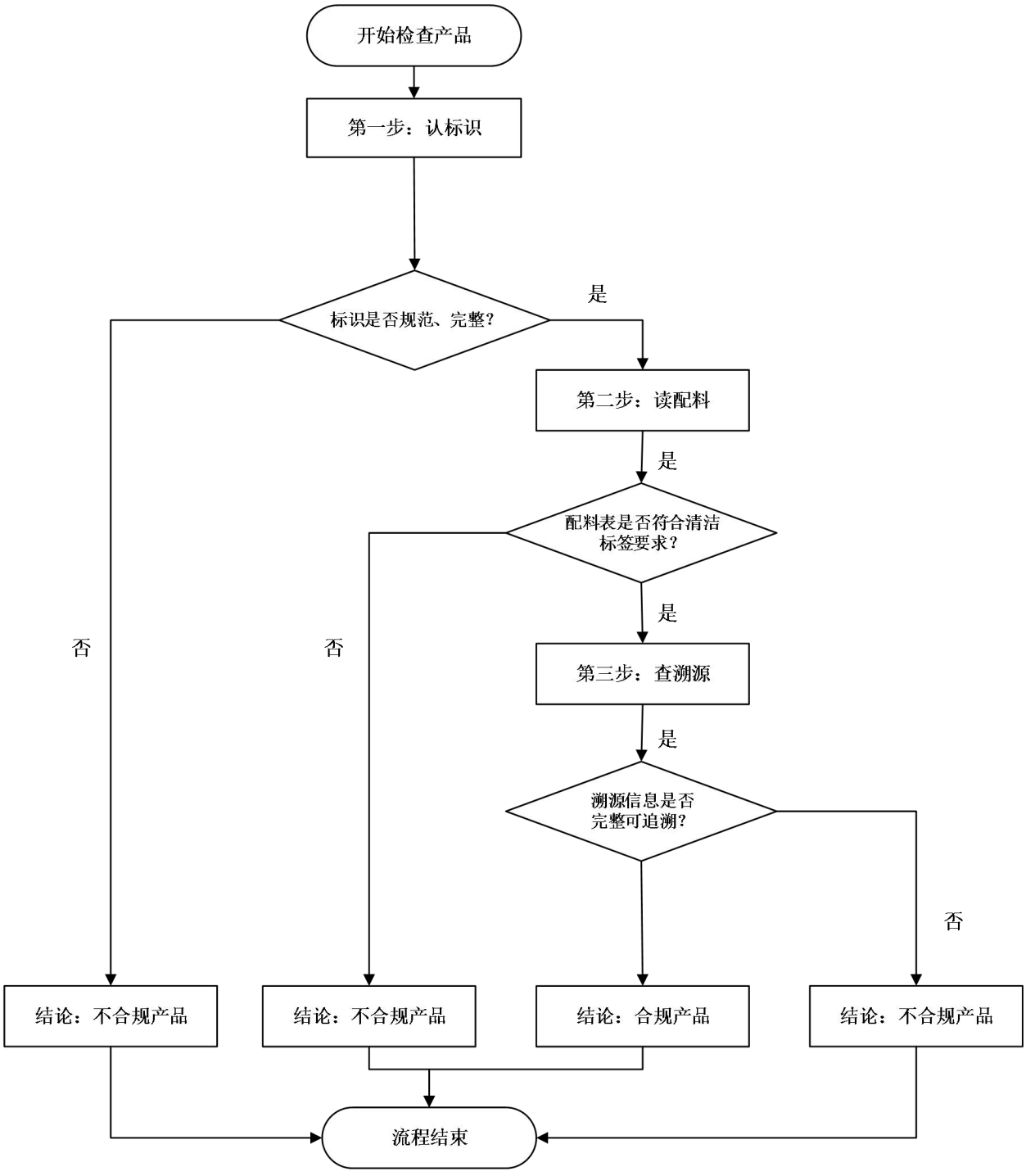


图 1　选购清洁标签食品的流程图

注：图示中“是”表示该步骤符合本文件5.1.1～5.1.3的对应要求，“否”表示任意步骤不符合要求，即判定为非合规清洁标签食品

5.2　标识体系解读

5.2.1　清洁标签食品 A 级

5.2.1.1　视觉特征

圆形标识，外圈为标准主色调（印刷色CMYK：C60、M0、Y70、K0；屏幕色RGB：R76、G175、B60）实线圆环，内圈与对勾图案融为一体，中央为对勾（√）符号代表通过检验，对勾图案下方居中标注“A

级”字样；外圈上半圆弧形排列“清洁标签食品”六字，下半圆弧形排列“CLEAN LABEL FOOD”（详见T/CS 344—2026附录A中的图A.1）。

5.2.1.2 达成要求

符合T/CS 344—2026中9.4.5.1“A级”的分级规则。

5.2.1.3 价值内涵

满足清洁标签食品的核心底线要求，配方简洁、信息透明、生产合规，是日常选购的基础保障型选择。

5.2.2 清洁标签食品 AA 级

5.2.2.1 视觉特征

圆形标识，外圈为标准主色调（印刷色CMYK：C60、M0、Y70、K0；屏幕色RGB：R76、G175、B60）实线圆环，内圈与对勾图案融为一体，中央为对勾（√）符号代表通过检验，对勾图案下方居中标注“AA级”字样；外圈内侧左右对称各设一颗五角星；外圈上半圆弧形排列“清洁标签食品”六字，下半圆弧形排列“CLEAN LABEL FOOD”（详见T/CS 344—2026附录A中的图A.2）。

5.2.2.2 达成要求

符合T/CS 344—2026中9.4.5.2“AA级”的分级规则。

5.2.2.3 价值内涵

代表清洁标签食品的高级水平，在配方天然性、信息透明度、生产可持续性等方面表现突出，是追求高品质生活消费者的优选。

6 常见问题解答

6.1 清洁标签是否等于更健康？

清洁标签食品强调配方极简与信息透明，但食品健康价值取决于整体营养构成与膳食平衡，消费者应结合营养标签综合判断。

6.2 如何看待“零添加”宣称？

“零添加”宣称需理性看待。清洁标签食品倡导减少非必要添加，但并非所有“零添加”产品都符合清洁标签标准——部分产品可能通过隐藏原料成分或违规标注实现“零添加”宣称。合规清洁标签食品的“零添加”应满足：不使用T/CS 343—2026附录A所列非必要人工合成添加剂，且通过官方符合性评价，标识齐全、信息可追溯，而非单纯依赖宣传话术。

6.3 清洁标签食品的价值体现在哪里？

除保障健康外，其价值还体现在三方面：一是信息透明，让消费者掌握真实产品情况；二是推动产业升级，倒逼企业优化配方、改进工艺；三是践行可持续理念，兼顾食品安全与环境保护，助力形成健康消费文化。

6.4 清洁标签食品的保质期是否更短？

不一定。清洁标签食品减少了部分人工合成防腐剂，但可通过天然防腐剂、改进生产工艺（如低温灭菌、真空包装）、优化仓储物流等方式保障保质期。保质期长短由产品特性、生产工艺等决定，与是否为清洁标签食品无直接关联，消费者选购时仍应关注保质期标注。

6.5 A 级和 AA 级清洁标签食品该如何选择？

A级产品满足清洁标签核心要求，性价比高，适合日常刚需消费；AA级产品在配方、追溯、环保等方面更优，适合对食品品质有更高要求、注重可持续消费的消费者。两者均为合规产品，消费者可根据自身需求和预算灵活选择。

6.6 清洁标签食品的数字化追溯信息真的可靠吗？

合规清洁标签食品的数字化追溯信息具有可靠性。其追溯系统需覆盖原料采购、生产、检验、物流等全环节，信息记录真实、完整，且至少保留至产品保质期结束后6个月，接受企业自律、行业监督及行政监督。消费者若发现追溯信息虚假、残缺，可向相关部门举报。

6.7 含天然来源添加剂的产品是否属于清洁标签食品？

含天然来源添加剂的产品可能属于清洁标签食品，但需满足相关要求：天然来源添加剂的使用需符合GB 2760的规定，且具有明确的功能必要性，且不得用于掩盖食品质量缺陷或伪造产品属性；产品整体需通过符合性评价，标注合规清洁标签标识，同时满足配方极简、信息透明等核心要求，不得因使用天然来源添加剂而违背清洁标签的核心原则。

7 对零售与餐饮服务者的建议

7.1 设立清洁标签食品专区

7.1.1 宜在门店预包装食品销售区域的醒目位置设立清洁标签食品专区，按品类（粮油、零食、饮料等）分区陈列。

7.1.2 专区内应张贴科普海报，明确标注标识识别方法和选购要点；线上平台应设置清洁标签食品专属筛选入口，分类展示 A 级和 AA 级产品，方便消费者快速查找。

7.2 开展员工培训

7.2.1 应组织员工学习清洁标签相关标准，掌握标识识别、核心要求、常见问题解答等知识。

7.2.2 应定期开展考核，确保员工熟悉专区产品特性，能指导消费者通过“三步法”选购，解答“零添加”“等级区别”等常见疑问。

7.3 制定采购优先政策

7.3.1 应建立清洁标签食品采购清单，优先选择通过第三方评定的产品；同等条件下，优先采购 AA 级清洁标签食品，逐步提高此类产品在总采购量中的占比。

7.3.2 应对供应商进行严格审核，要求提供符合性评价报告、标识使用授权证明等文件，杜绝假冒伪劣清洁标签食品进入渠道。

7.4 优化宣传与展示

7.4.1 应在产品陈列位置张贴标识对比图、配料表解读指南等科普材料，线上商品详情页应突出清洁标签标识、追溯查询方式等关键信息。

7.4.2 应结合食品安全宣传周、消费者权益日等活动，开展清洁标签主题推广，通过线下体验、线上直播等形式普及选购知识，提升消费者认知。

7.5 供应链管理优化

7.5.1 应对清洁标签食品的仓储、运输环节进行专项管控，确保储存条件、运输方式符合产品要求，防止品质下降或污染。

7.5.2 应建立清洁标签食品销售数据跟踪机制，分析消费趋势，优化品类结构，提升供应链响应效率。

附 录 A
（资料性）
清洁标签关键术语通俗解释

清洁标签关键术语通俗解释可参考表A.1。

表 A.1 清洁标签关键术语通俗解释

术语	通俗解释
清洁标签食品	配方简单、成分天然、信息公开、生产干净的预包装食品，需通过专门评价并标注对应标识。不盲目追求 “零添加”，但严格限制非必要人工合成添加剂，原料优先选天然、有机、地理标志类，生产过程环保，还能通过二维码等查到从原料到销售的全流程信息，符合T/CS 343—2026的全部要求。
清洁标签标识	证明产品是合规清洁标签食品的 “官方认证标志”，分A级和AA级两种，样式、颜色有统一标准，不能随意修改。只有通过符合性评价（自我声明/第二方审核/第三方评定）的产品才能使用，第三方评定的产品还需标注机构名称和证书编号，是消费者快速识别的重要依据。
非必要人工合成添加剂	不是保障食品安全、保鲜必需的，只是为了让食品更好看、更好吃、更易加工而加的人工合成物质。常见种类包括人工合成色素（柠檬黄、日落黄等）、人工合成甜味剂（阿斯巴甜、糖精钠等）、人工合成防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾等）、人工合成增味剂（呈味核苷酸二钠等），清洁标签食品原则上不能用，特殊情况使用需说明原因并备案。
数字化追溯	通过产品包装上的二维码、追溯码，能查到产品的“身份信息”。具体包括原料来自哪里、哪个供应商提供的、什么时候生产的、经过了哪些检验、怎么运输储存的等，信息完整可查且至少保留至保质期结束后6个月，让消费者买得放心。
清洁标签核心要素	判断产品是否符合清洁标签要求的五个关键方面：配方要尽量简单，不冗余；成分要天然，少用人工合成原料；信息要透明，不隐瞒；生产要清洁，环保无污染；管理要规范，有完善的体系保障，五个要素全部达标才能称为合格的清洁标签食品。
符合性评价	判断产品能不能成为清洁标签食品的 “审核流程”，有三种方式：企业自己检查声明（第一方评价）、采购方审核供应商（第二方评价）、专业机构评定（第三方评价）。只有审核通过，才能标注清洁标签标识，其中第三方评价的权威性最高。
A级	清洁标签食品的“入门级”，满足所有核心要求，配方、生产、信息都合规，无严重不符合项，一般不符合项已整改合格。标识为圆形，含对勾及“A级”文字，外圈有中英文环形文字（详见附录B图B.1）。
AA级	清洁标签食品的“高级版”，在A级之上更优秀，需满足至少三项进阶指标（如完全不用非必要人工合成添加剂、包装100%可回收、全供应链深度追溯等）。标识为圆形，含对勾、两颗五角星及“AA级”文字，外圈有中英文环形文字（详见附录B图B.2）。
配方极简性	清洁标签食品的核心要求之一，指产品配料表要简短，每种原料都有明确功能，不添加功能重复的成分，原料种类数宜符合T/CS 343—2026附录C的食品类别参考限制。
生产过程清洁化	食品生产时采用环保、节能、低污染的工艺和设备，减少污染物产生，同时保障食品洁净安全。生产车间要符合GB 14881要求，做好设备清洁消毒、原料与成品分区存放等，还要做好废弃物分类处理，推动绿色生产。

附 录 B
（资料性）
清洁标签食品与分级体系图示

B.1 总则

本附录旨在帮助消费者识别和理解清洁标签食品的专用标识及分级体系。标识的具体样式、颜色、比例、使用规范等详细技术要求，应符合T/CS 343—2026中附录B、T/CS 344—2026中附录A的规定。

B.2 标识样式与等级

清洁标签食品标识分为A级和AA级两个等级，其基本样式对比如下：

B.2.1 A级标识

A级标识样式图如B.1所示。



图 B.1 A 级标识样式

注1：关键特征说明：标识为圆形，中央含对勾（√）图案，下方标注“A级”字样。
注2：核心含义：代表产品满足清洁标签所有核心要求，是日常消费的保障型选择。

B.2.2 AA级标识

AA级标识样式图如图B.2所示。



图 B.2 AA 级标识样式

注1：关键特征说明：在A级标识图形基础上，等级文字为“AA级”，并在对号图案两侧各增加一颗五角星图案作为专属标识；
注2：核心含义：代表在满足A级要求基础上，在配方天然性、信息透明度、生产可持续性等方面表现更为卓越，是高品质优选。

B.3 清洁标签食品分级体系对比图

清洁标签食品分级体系对比图如图B.3所示。

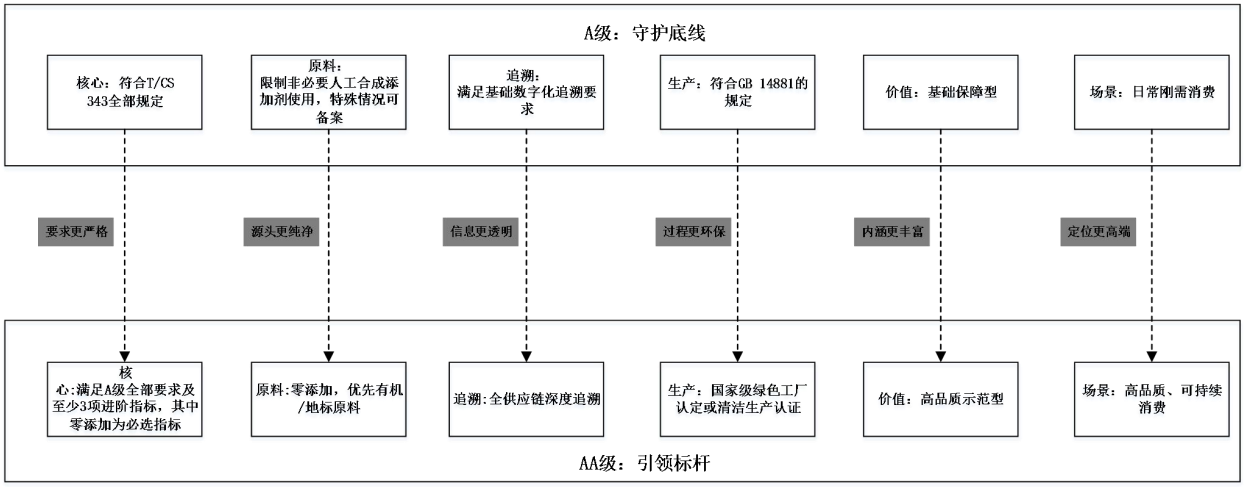


图 B.3 清洁标签食品分级体系对比图

注：图示仅为特征对比示意，具体等级判定需依据T/CS 344—2026的符合性评价结果。

B.4 选购提示

消费者在选购时，应重点检查包装上标识的清晰度、完整性，并通过扫描标识附近的二维码或追溯码，查询该产品的评价类型（自我声明/第二方审核/第三方评定）、等级信息以及评定机构（如适用）等详细信息，以确保其真实性。