ICS 67.040
CCS X 04

T/CS

团 体 标 准

T/CS 049—2025

低温熟肉制品清洁标签通用指南

General guidelines for clean label of low-temperature cooked meat products

2025-05-30 发布 2025-05-30 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 2
4　缩略语 2
5　总则 2
6　标签标识 3
7　标签宣称 4
8　包装与储存 4
附录 A（资料性）　食品原料和可使用清洁标签方案低温熟肉制品用配料 5
附录 B（资料性）　清洁标签低温熟肉制品可使用菌种清单 7
参考文献 8

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。

本文件由河南尚品食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：河南尚品食品有限公司、上海膳恩食品有限公司、驻马店市市场监督管理局、新蔡县市场监督管理局。

本文件主要起草人：李根锋、段保华、冯倩倩、杜书芳、张振峰、李志扬、马新军、苏亚磊、蒋刘明、常燕燕、陈敏蕾。

低温熟肉制品清洁标签通用指南

1 范围

本文件提供了低温熟肉制品清洁标签的总则、标签标识、标签宣称、包装与储存等方面的指导和建议。

本文件适用于以鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品为原料，添加生活饮用水、豆制品、谷物制品、淀粉制品、蛋及蛋制品、调味品、香辛料、酱腌菜、果蔬、脱水果蔬、食用菌、乳制品、新资源及药食同源食品材料中的一种或几种作为配料，经加工制成的低温熟肉制品的清洁标签的使用。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 16294 医药工业洁净室(区)沉降菌的测试方法
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB/T 20903 调味品分类
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
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 50687 食品工业洁净用房建筑技术规范
NY/T 657 绿色食品 乳与乳制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟肉制品 cooked meat products

以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等工艺加工制作的熟肉产品，包括酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、肉灌制品（灌肠类、西式火腿类）、油炸肉类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。

3.2

低温熟肉制品清洁标签 clean label of low-temperature cooked meat products

在达到预期效果（不影响产品的质量、安全、营养价值、食用感官体验等）的前提下，在低温熟肉制品中尽量多使用食品原料，尽量少使用食品添加剂，产品标签的配料表中只有较少的食品添加剂。

3.3

低温熟肉制品完全清洁标签 full clean label of low-temperature cooked meat products

在达到预期效果（不影响产品的质量、安全、营养价值、食用感官体验等）的前提下，在低温熟肉制品中仅使用食品原料，不使用食品添加剂（食品加工助剂除外），产品标签的配料表中完全没有食品添加剂。

3.4

清洁标签方案低温熟肉制品用配料 clean label scheme for ingredients used in low-temperature cooked meat products

为低温熟肉制品提供完全清洁标签或清洁标签方案的低温熟肉制品用配料（包括但不限于生活饮用水、豆制品、谷物制品、淀粉制品、蛋及蛋制品、调味品、香辛料、酱腌菜、果蔬、脱水果蔬、食用菌、乳制品、新资源及药食同源食品等）。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

HPP：超高压灭菌（High Pressure Processing）

5 总则

5.1 卫生

5.1.1 低温熟肉制品生产加工和经营过程中的卫生安全遵守 GB 14881、GB 19303 及相应生产许可审查细则的内容。

5.1.2 建立十万级洁净区包装间，洁净度参考 GB 50687 的相关内容，沉降菌的控制在 GB/T 16294 中十万级洁净区的范围内，即沉降菌数不超过 10 个/培养皿。在洁净区包装的产品出厂时菌落总数不大于 500 CFU/g。

5.2 杀菌与防腐

5.2.1 在保证低温熟肉制品特有口感、风味稳定、营养卫生、产品安全的前提下，通过以下技术减少或替代用于延长保质期的化学合成食品添加剂：

a) 冷链技术：如低温冷藏、冻结等；
b) 巴氏或高杀菌技术；
c) 超高压杀菌技术；
d) 天然植物提取物或物理冷杀菌技术等。

5.2.2 宣称“完全清洁标签”的产品不能添加防腐剂，生产过程中不能使用辐照技术。

5.3 食品添加剂使用

5.3.1 在达到预期效果（包括但不限于不影响产品的质量、安全、营养价值、食用感官体验等）的前提下尽量少使用或不使用食品添加剂，采用可食用菌种等先进技术代替增味剂、防腐剂、抗氧化剂、着色剂、稳定剂等的使用。

5.3.2 完全清洁标签低温熟肉制品仅使用食品原料和清洁标签方案低温熟肉制品用配料，不使用食品添加剂（食品加工助剂除外）。清洁标签低温熟肉制品食品原料和可使用清洁标签方案低温熟肉制品用配料参见附录 A。

5.3.3 清洁标签低温熟肉制品尽量多使用食品原料和清洁标签方案低温熟肉制品用配料，鼓励使用天然着色剂、天然香料等，或采用可用于食品的菌种代替某些食品添加剂的功能，最大限度减少食品添加剂的使用。可使用的菌种清单参见附录 B，如需使用食品添加剂，参考 GB 2760 的内容，不能超范围、超限量使用。

6 标签标识

6.1 标签标识参考 GB 7718、GB 28050 及本文件的内容。

6.2 产品标注以下信息：

a) 食品名称；
b) 配料表；
c) 净含量和规格；
d) 生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式；
e) 生产日期和保质期；
f) 贮存条件；
g) 食品生产许可证编号；
h) 执行标准编号；
i) 营养成分等。

6.3 在必要情况下，标明产品质量等级、食用方法，并标注致敏提示等相关信息，具体注意事项如下：

a) 产品质量等级（参考国家或行业的相应文件进行标注）；
b) 食用方法（明确、详细，指导消费者正确食用）；
c) 致敏提示（标注可能导致过敏的主要原料，如含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系）、甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）、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）。

6.4 符合本文件 5.3.1、5.3.2 内容的低温熟肉制品，可标示为“完全清洁标签”低温熟肉制品。

6.5 符合本文件 5.3.1、5.3.3 内容的低温熟肉制品，可标示为“清洁标签”低温熟肉制品。

7 标签宣称

7.1 宣称条件

宣称条件参考以下内容：

a) 减盐：产品中的钠含量比同类常规产品减少 25% 以上；
b) 低脂肪：产品中的脂肪含量在 GB 28050 中“低脂肪”的指标范围内，即脂肪含量≤ 3 g/100 g（固体）或 ≤ 1.5 g/100 mL（液体）；
c) 高蛋白：产品中的蛋白质含量在 GB 28050 中“高蛋白”的指标范围内，即蛋白质含量≥20% NRV/100 g 或 ≥10% NRV/100 mL；
d) 清洁标签：产品尽量减少或避免使用人工合成食品添加剂，优先使用天然成分，且配料表简洁明了，易于消费者理解；
e) 低温锁鲜：产品采用低温锁鲜技术加工，产品在加工和储存过程中保持新鲜度和营养成分；
f) HPP 超高压灭菌：产品采用 HPP 超高压灭菌技术，产品的微生物符合安全性和保质期的指标；
g) 纯净肉：产品选用健康畜禽，原料肉污染物含量在 GB 2762 的指标范围内，兽药残留在 GB 31650 的指标范围内。产品采用最简加工过程，不添加防腐剂，尽量减少或避免使用人工合成食品添加剂。

7.2 宣称规则

7.2.1 清洁标签的宣称基于产品的实际配方和加工工艺。

7.2.2 宣称“清洁标签”的产品，在标签上明确标注“清洁标签”字样，并在配料表中突出显示天然成分。

7.2.3 宣称“减盐”、“低脂肪”、“高蛋白”等的产品，遵守 GB 28050 中的营养声称指标内容。

7.2.4 宣称“低温锁鲜”或“HPP 超高压灭菌”的产品，在标签上明确标注所使用的技术。

8 包装与储存

8.1 包装材料

8.1.1 使用不含塑化剂的包装袋/拉伸膜的塑料制品作为包装材料，包装材料应安全、卫生。

8.1.2 与产品直接接触的包装材料参考 GB 4806.7、GB 4806.8 的内容。

8.2 包装形式

预包装产品避免过度包装，参考 GB 23350 进行包装。采用包装形式包括但不限于：真空袋、气调盒（袋）、拉链包装、贴体包装、微波袋、拉伸膜。

8.3 储存条件

产品储存在 0 ℃～10 ℃ 或 -18 ℃ 以下的环境中，具体储存温度根据产品特性和保质期进行确定，并在标签上明确标注。储存过程中避免温度波动。

附 录 A
（资料性）
食品原料和可使用清洁标签方案低温熟肉制品用配料

A.1 畜禽肉

遵守 GB 2707、GB 16869 的内容。畜禽肉来自非疫区，有相应的检验检疫证明，新鲜、无异味、无变质。

A.2 生活饮用水

遵守 GB 5749 的内容。

A.3 豆制品

遵守 GB 2712 的内容。

A.4 谷物制品

无霉变、无异味、无正常视力可见外来杂质，遵守 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的内容。

A.5 淀粉制品

遵守 GB 2713 的内容。

A.6 蛋及蛋制品

遵守 GB 2749 的内容。

A.7 调味品

可使用调味品见 GB/T 20903，且遵守 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的内容。

A.8 香辛料

遵守 GB/T 15691 的内容。

A.9 酱腌菜

遵守 GB 2714 的内容。

A.10 果蔬

清洁、新鲜，无霉变、无异味、无正常视力可见外来杂质，遵守 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的内容。

A.11 脱水果蔬

清洁、干燥，无霉变、无异味、无正常视力可见外来杂质，遵守 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的内容。

A.12 食用菌

清洁、新鲜，无霉变、无异味、无正常视力可见外来杂质，遵守 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的内容。

A.13 乳制品

遵守 NY/T 657 的内容。

A.14 其他

遵守相关标准的内容。

附 录 B
（资料性）
清洁标签低温熟肉制品可使用菌种清单

清洁标签低温熟肉制品可使用的菌种见表 B.1。

表 B.1 清洁标签低温熟肉制品可使用的菌种清单

菌种	拉丁文名称
青春双歧杆菌	*Bifidobacterium*
动物双歧杆菌动物亚种	*Bifidobacterium animalis subsp. animalis*
动物双歧杆菌乳亚种	*Bifidobacterium animalis subsp. lactis*
长双歧杆菌长亚种	*Bifidobacterium longum subsp. longum*
嗜酸乳杆菌	*Lactobacillus acidophilus*
卷曲乳杆菌	*Lactobacillus crispatus*
德氏乳杆菌保加利亚亚种	*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*
德氏乳杆菌乳亚种	*Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis*
瑞士乳杆菌	*Lactobacillus helveticus*
约氏乳杆菌	*Lactobacillus johnsonii*
干酪乳酪杆菌	*Lacticaseibacillus casei*
鼠李糖乳酪杆菌	*Lacticaseibacillus rhamnosus*
发酵粘液乳杆菌	*Limosilactobacillus fermentum*
罗伊氏粘液乳杆菌	*Limosilactobacillus reuteri*
植物乳植杆菌	*Lactiplantibacillus plantarum*
弯曲广布乳杆菌	*Latilactobacillus curvatus*
清酒广布乳杆菌	*Latilactobacillus sakei*
唾液链球菌嗜热亚种	*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*
乳酸乳球菌乳亚种	*Lactococcus lactis subsp. lactis*
费氏丙酸杆菌谢氏亚种	*Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii*
产丙酸丙酸菌	*Acidipropionibacterium acidipropionici*
乳酸片球菌	*Pediococcus acidilactici*
戊糖片球菌	*Pediococcus pentosaceus*
凝结魏茨曼氏菌	*Weizmannia coagulans*
小牛动物球菌	*Mammaliicoccus vitulinus*
木糖葡萄球菌	*Staphylococcus xylosus*
肉葡萄球菌	*Staphylococcus carnosus*
注：若使用其他菌种可从《可用于食品的菌种名单》中选用。	

参 考 文 献

[1] 卫生部《可用于食品的菌种名单》