

卫生部关于《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）

说明

一、基本情况

（一）制定目的。

食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明，也是消费者直观了解食品营养成分、特征的有效方式。根据《食品安全法》有关规定，为指导和规范我国食品营养标签标示，引导消费者合理选择预包装食品，促进公众膳食营养平衡和身体健康，保护消费者知情权、选择权和监督权，卫生部在参考国际食品法典委员会和国内外管理经验的基础上，组织制定了《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011，以下简称“营养标签标准”），于2013年1月1日起正式实施。

（二）实施营养标签标准的意义。

根据国家营养调查结果，我国居民既有营养不足，也有营养过剩的问题，特别是脂肪、钠（食盐）、胆固醇的摄入较高，是引发慢性病的主要因素。通过实施营养标签标准，要求预包装食品必须标示营养标签内容，一是有利于宣传普及食品营养知识，指导公众科学选择膳食；二是有利于促进消费者合理平衡膳食和身体健康；三是有利于规范企业正确标示营养标签，科学宣传有关营养知识，促进食品产业健康发展。

（三）国际上食品营养标签管理情况。

国际组织和许多国家都非常重视食品营养标签，国际食品法典委员会（CAC）先后制定了多个营养标签相关标准和技术文件，大多数国家制定了有关法规和标准。特别是世界卫生组织/联合国粮农组织（WHO/FAO）的《膳食、营养与慢性病》报告发布后，各国在推行食品营养标签制度和指导健康膳食方面出台了更多举措。世界卫生组织（WHO）调查显示，74.3%的国家有食品营养标签管理法规。美国早在1994年就开始

强制实施营养标签法规，我国台湾地区和香港特别行政区也已对预包装食品采取强制性营养标签管理制度。

（四）营养标签标准实施原则。

标准实施应当遵循以下原则：一是食品生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产，符合营养标签标准要求。二是提倡以技术指导和规范执法并重的监督执法方式，对预包装食品营养标签不规范的，应积极指导生产企业，帮助查找原因，采取改进措施。三是推动食品产业健康发展，食品生产企业应当采取措施，将营养标签标准的各项要求与生产技术、经营、管理工作相结合，逐步减少盐、脂肪和糖的用量，提高食品的营养价值，促进产业健康发展。

（五）营养标签标准与相关部门规章、规范性文件的衔接。

营养标签标准是食品安全国家标准，属于强制执行的标准。标准实施后，其他相关规定与本标准不一致的，应当按照本标准执行。自营养标签标准实施之日，卫生部2007年公布的《食品营养标签管理规范》即行废止。

（六）营养标签标准与原《食品营养标签管理规范》的比较。

营养标签标准充分考虑了《食品营养标签管理规范》规定及其实施情况，借鉴了国外的管理经验，进一步完善了营养标签管理制度，主要是：

1. 简化了营养成分分类和标签格式。删除“宜标示的营养成分”分类，调整营养成分标示顺序，减少对营养标签格式的限制，增加文字表述的基本格式。

2. 增加了使用营养强化剂和氢化油要强制性标示相关内容、能量和营养素低于“0”界限值时应标示“0”等强制性标示要求。

3. 删除可选择标示的营养成分铬、钼及其NRV值。

4. 简化了允许误差，删除对维生素A、D含量在“强化与非强化食品”中允许误差的差别。

5. 适当调整了营养声称规定。增加营养声称的标准语和同义语,增加反式脂肪(酸)“0”声称的要求和条件,增加部分营养成分按照每 420kJ 标示的声称条件。

6. 适当调整了营养成分功能声称。删除对营养成分功能声称放置位置的限制,增加能量、膳食纤维、反式脂肪(酸)等的功能声称用语,修改饱和脂肪、泛酸、镁、铁等的功能声称用语。

二、适用对象和范围

(七) 预包装食品。

直接提供给消费者的预包装食品,应按照本标准规定标示营养标签(豁免标示的食品除外);非直接提供给消费者的预包装食品,可以参照本标准执行,也可以按企业双方约定或合同要求标注或提供有关营养信息。

(八) 关于豁免强制标示营养标签的预包装食品。

根据国际上实施营养标签制度的经验,营养标签标准中规定了可以豁免标识营养标签的部分食品范围。鼓励豁免的预包装食品按本标准要求自愿标识营养标签。豁免强制标识营养标签的食品如下:

1. 食品的营养素含量波动大的,如生鲜食品、现制现售食品;
2. 包装小,不能满足营养标签内容的,如包装总表面积 $\leq 100\text{cm}^2$ 或最大表面面积 $\leq 20\text{cm}^2$ 的预包装食品;
3. 食用量小、对机体营养素的摄入贡献较小的,如饮料酒类、包装饮用水、每日食用量 $\leq 10\text{g}$ 或 10mL 的。

符合以上条件的预包装食品,如果有以下情形,则应当按照营养标签标准的要求,强制标注营养标签:

1. 企业自愿选择标识营养标签的;

2. 标签中有任何营养信息（如“蛋白质 $\geq 3.3\%$ ”等）的。但是，相关产品标准中允许使用的工艺、分类等内容的描述，不应当作为营养信息，如“脱盐乳清粉”等；

3. 使用了营养强化剂、氢化和（或）部分氢化植物油的；

4. 标签中有营养声称或营养成分功能声称的。

（九）关于生鲜食品。

是指预先定量包装的、未经烹煮、未添加其它配料的生肉、生鱼、生蔬菜 and 水果等，如袋装鲜（或冻）虾、肉、鱼或鱼块、肉块、肉馅等。此外，未添加其它配料的干制品类，如干蘑菇、木耳、干水果、干蔬菜等，以及生鲜蛋类等，也属于本标准中生鲜食品的范围。

但是，预包装速冻面米制品和冷冻调理食品不属于豁免范围，如速冻饺子、包子、汤圆、虾丸等。

（十）关于乙醇含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料酒类。

酒精含量大于等于 0.5% 的饮料酒类产品，包括发酵酒及其配制酒、蒸馏酒及其配制酒以及其他酒类（如料酒等）。上述酒类产品除水分和酒精外，基本不含任何营养素，可不标示营养标签。

（十一）关于包装总表面积 $\leq 100\text{cm}^2$ 或最大表面面积 $\leq 20\text{cm}^2$ 的预包装食品。

产品包装总表面积小于等于 100cm^2 或最大表面面积小于等于 20cm^2 的预包装食品可豁免强制标示营养标签，但允许自愿标示营养信息。这类产品自愿标示营养信息时，可使用文字格式，并可省略营养素参考值（NRV）标示。

包装总表面积计算可在包装未放置产品时平铺测定，但应除去封边所占尺寸。包装最大表面面积的计算方法同《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的附录 A。

（十二）关于现制现售食品。

是指现场制作、销售并可即时食用的食品。

但是，食品加工企业集中生产加工、配送到商场、超市、连锁店、零售店等销售的预包装食品，应当按标准规定标示营养标签。

(十三)关于包装饮用水。

包装饮用水是指饮用天然矿泉水、饮用纯净水及其他饮用水，这类产品主要提供水分，基本不提供营养素，因此豁免强制标示营养标签。

对饮用天然矿泉水，依据相关标准标注产品的特征性指标，如偏硅酸、碘化物、硒、溶解性总固体含量以及主要阳离子(K^+ 、 Na^+ 、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+})含量范围等，不作为营养信息。

(十四)关于每日食用量 $\leq 10g$ 或 $10mL$ 的预包装食品。

指食用量少、对机体营养素的摄入贡献较小，或者单一成分调味品的食品，具体包括：

1. 调味品：味精、醋等；
2. 甜味料：食糖、淀粉糖、花粉、餐桌甜味料、调味糖浆等；
3. 香辛料：花椒、大料、辣椒、五香粉等；
4. 可食用比例较小的食品：茶叶、胶基糖果、咖啡豆等；
5. 其他：酵母，食用淀粉等。

但是，对于单项营养素含量较高、对营养素日摄入量影响较大的食品，如腐乳类、酱腌菜（咸菜）、酱油、酱类（黄酱、肉酱、辣酱、豆瓣酱等）以及复合调味料等，应当标示营养标签。

(十五)使用了营养强化剂的预包装食品如何标示营养信息。

使用了营养强化剂的预包装食品，除按标准 4.1 规定标示外，在营养成分表中还应标示强化后食品中该营养素的含量及其占营养素参考值（NRV）的百分比，若强化的营养成分不属于本标准表 1 所列范围，其标示顺序应排列于表 1 所列营养素之后。

既是营养强化剂又是食品添加剂的物质，如维生素 C、维生素 E、 β -胡萝卜素、核黄素、碳酸钙等，若仅作为食品添加剂使用，可不在营养标签中标示。

三、营养成分表

(十六) 关于营养成分表。

营养成分表是标示食品中能量和营养成分的名称、含量及其占营养素参考值 (NRV) 百分比的规范性表格。例如：

营养成分表

项目	每 100g	NRV%
能量	1823 kJ	22 %
蛋白质	9.0 g	15 %
脂肪	12.7 g	21 %
碳水化合物	70.6 g	24 %
钠	204 mg	10 %
维生素 A	72 gRE	9 %
维生素B ₁	0.09 mg	6 %

(十七) 营养成分表的基本要素。

包括 5 个基本要素：表头、营养成分名称、含量、NRV%和方框。

1. 表头。以“营养成分表”作为表头；
2. 营养成分名称。按标准表 1 的名称和顺序标示能量和营养成分；
3. 含量。指含量数值及表达单位；
4. NRV%。指能量或营养成分含量占相应营养素参考值 (NRV) 的百分比；
5. 方框。采用表格或相应形式。

营养成分表各项内容应使用中文标示，若同时标示英文，应与中文相对应。

(十八) 关于核心营养素。

核心营养素是食品中存在的与人体健康密切相关，具有重要公共卫生意义的营养素，摄入缺乏可引起营养不良，影响儿童和青少年生长发育和健康，摄入过量则可能导致肥胖和慢性病发生。本标准中的核心营养素是在充分考虑我国居民营养健康状况和慢性病发病状况的基础上，结合国际贸易需要与我国社会发展需求等多种因素而确定的，包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠四种。

根据标准实施情况，卫生部将适时对核心营养素的数量和内容进行补充完善。

(十九) 其他国家和地区规定的核心营养素。

各国规定的核心营养素主要基于其居民营养状况、营养缺乏病、慢性病的发生率、监督水平、企业承受能力等因素确定。部分国家和地区规定的核心营养素如下表。

表 1. 部分国家和地区核心营养素数量及种类

国家或地区	核心营养素
国际食品法典委员会	1+3: 能量、蛋白质、脂肪、可利用碳水化合物
美国	1+14: 能量、由脂肪提供的能量百分比、脂肪、饱和脂肪、胆固醇、总碳水化合物、糖、膳食纤维、蛋白质、维生素 A、维生素 C、钠、钙、铁、反式脂肪酸
加拿大	1+13: 能量、脂肪、饱和脂肪、反式脂肪（同时标出饱和脂肪与反式脂肪之和）、胆固醇、钠、总碳水化合物、膳食纤维、糖、蛋白质、维生素 A、维生素 C、钙、铁
澳大利亚	1+5: 能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、糖、钠
马来西亚	1+3: 能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物
新加坡	1+8: 能量、蛋白质、总脂肪、饱和脂肪、反式脂肪、胆固醇、碳水化合物、膳食纤维、钠
日本	1+4: 能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠

台湾地区	1+4: 能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠
香港特别行政区	1+7: 能量、蛋白质、碳水化合物、总脂肪、饱和脂肪、反式脂肪、糖、钠

(二十) 能量及核心营养素以外的其它营养成分如何标示。

企业可自愿标示能量及核心营养素以外的营养成分，并按照本标准表 1 所列名称、顺序、表达单位、修约间隔、“0” 界限值等进行标示。表 1 中没有列出但卫生部允许强化的营养成分，应列在表 1 所示营养成分之后。

(二十一) 关于能量及其折算。

能量指食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维等产能营养素在人体代谢产生能量的总和。

营养标签上标示的能量主要由计算法获得。即蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维等产能营养素的含量乘以各自相应的能量系数（见下表）并进行加和，能量值以千焦（kJ）为单位标示。

表 2. 食品中产能营养素的能量折算系数

成分	kJ/g	成分	kJ/g
蛋白质	17	乙醇（酒精）	29
脂肪	37	有机酸	13
碳水化合物	17	膳食纤维*	8

*包括膳食纤维的单体成分，如不消化的低聚糖、不消化淀粉、抗性糊精也按照 8kJ/g 折算。

(二十二) 关于蛋白质及其含量。

蛋白质是一种含氮有机化合物，以氨基酸为基本单位组成。

食品中蛋白质含量可通过“总氮量”乘以“蛋白质折算系数”计算（公式和折算系数如下），还可通过食品中各氨基酸含量的总和来确定。

蛋白质 (g/100g) = 总氮量 (g/100g) × 蛋白质折算系数

对于原料复杂的加工或配方食品，统一使用折算系数 6.25。不同食品中蛋白质折算系数见下表。

表 3. 蛋白质折算系数

食 物	折算系数	食 物	折算系数
小麦		鸡蛋	
全小麦粉	5.83	鸡蛋（全）	6.25
麦糠麸皮	6.31	蛋黄	6.12
麦胚芽	5.80	蛋白	6.32
麦胚粉	5.70	肉类和鱼类	6.25
燕麦	5.83	动物明胶	5.55
大麦、黑麦粉	5.83	乳及乳制品	6.38
小米	6.31	酪蛋白	6.40
玉米	6.25	人乳	6.37
大米及米粉	5.95	豆类	
坚果、种子类		大豆	5.71
巴西果	5.46	其它豆类	6.25
花生	5.46		
杏仁	5.18		
核桃、榛子等	5.30	其它食品	6.25
注：引自《中国食物成分表》第一册，2002			