

CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

预包装食品标识通用标准

CXS 1-1985

1985 年通过。1991、1999、2001、2003、2005、2008、2010 年修正。
2018 年修订。

1. 范围

本标准适用于直接提供给消费者或餐饮业的所有预包装食品以及与预包装食品的展示方式相关的某些方面。

2. 术语定义

在本标准中：

“**宣称**”指声称、暗指或暗示某种食品在产地、营养特性、性质、加工、成分或其它特性方面具有特定品质的任何表述。

“**消费者**”指为满足自身需求而购买和接受食品的人和家庭。

“**容器**”指单件食品完全或部分封装交货时所用的任何包装，包括外包装。一件容器中可以封装提供给消费者的多个包装单位或类型。

在预包装食品**日期标识**中：

“**生产日期**”指食品成为所描述产品的日期，与产品的耐保存性无关。

“**包装日期**”指食品被装入最终销售时所用容器的日期，与产品的耐保存性无关。

“**最佳食用期至**”或“**此日期前食用最佳**”指在所注明贮存条件下未启封产品完全适于销售并保持隐含或明示宣称中指出的任何特定品质的期限结束日期。但超过此日期之后食品仍可食用。

“**保质期至**”或“**过期日期**”指在所注明贮存条件下产品因安全和质量原因在此日期之后不再适于销售或食用。

“**食品**”指任何供人类食用的加工、半加工或未加工物质，包括饮料、胶基糖果和“食品”的生产、制备或处理过程中使用的任何物质，但不包括化妆品或烟草或仅用作药物的物质。

“**食品添加剂**”指通常不单独作为食品食用，而是作为一种常见食品配料使用的任何物质，它不一定具有营养价值，而是在食品的生产、加工、制备、处理、打包、包装、运输或贮存过程中出于技术（包括感观）原因添加到食品中，以获得此类食品效果，或合理期待该物质或其副产品（直接或间接）成为此类食品的一部分或影响此类食品的特性。食品添加剂不包括“污染物”或添加到食品中用于保持或提高营养价值的物质。

“**配料**”指生产或制备某种食品时使用并存在于（包括以改性形式存在于）最终产品中的任何物质，包括食品添加剂。

“**标签**”指在食品容器上书写、印刷、盖印、标注、凹凸印或贴附的任何吊牌、品牌、标记、图形或其它说明物。

“**标识**”指食品标签上附带的或靠近食品展示的任何书写物、印刷物或图形物，包括用于食品促销或指导食品丢弃处理的书写物、印刷物或图形物。

“**批次**”指在同等条件下生产的一定数量的某种商品。

“**预包装**”指预先在某一容器中包装或制备完毕，可直接提供给消费者或餐饮业。

“**加工助剂**”指本身不作为食品配料食用，只在原材料、食品或食品配料的加工过程中出于某种技术原因而刻意使用的物质或材料，可能在最终产品中留有非刻意但不可避免的残留物或衍生物。

“**餐饮用食品**”指供应可直接食用的食品的餐馆、餐厅、学校、医院和类似机构所使用的食品。

3. 通则

- 3.1 预包装食品不得在标签或标识中以虚假、误导或欺骗的方式或者可能使人对食品任何方面特性产生错觉的方式对食品进行描述或介绍。¹
- 3.2 预包装食品不得在标签或标识中通过文字、图形或其它方式提及或直接或间接暗示可能与本食品混淆的另一种产品，或使购买者或消费者推断此食品与另一种产品有着联系。

4. 预包装食品强制性标识

下列信息应出现在标签所涉食品相应的预包装食品标签上，除非食品法典标准另有明确规定：

4.1 食品名称

4.1.1 名称应说明食品真实性质，正常情况下应使用具体名称，而非笼统名称：

- 4.1.1.1 如某种食品的一个或多个名称已在某项食品法典标准中有所规定，则应至少使用其中一个名称。
- 4.1.1.2 其它情况下，则应使用国家法律规定的名称。
- 4.1.1.3 如不存在任何此类名称，则应使用不会使消费者产生误解或混淆的常用或常见描述性用词作为名称。
- 4.1.1.4 可使用“新创”、“奇特”、“品牌”名称或“商标”，但前提是第4.1.1.1至4.1.1.3条中规定的名称之一配合使用。

4.1.2 标签上应与食品名称相连或在邻近位置添加必要的字或词，说明食品的真实性质和物理性状，以避免使消费者产生误解或混淆，包括但不限于说明包装介质种类、类型以及对食品的处理方式，例如：干制、浓缩、复原、熏制。

4.2 配料表

4.2.1 应在标签上列出所有配料，单一配料食品除外。

- 4.2.1.1 配料表前部或后部应配有适当标题，内含“配料”一词。
- 4.2.1.2 所有配料均应按生产食品时的加入量（m/m）以递减顺序标示。

¹ 通则所指的描述或说明实例参见食品法典的《产品宣称通用准则》。

4.2.1.3 如某一配料本身由两种或两种以上配料组成，如复合配料，可在配料表中标示复合配料的名称，但需紧随其后在括号内将复合配料的配料按比例（m/m）递减顺序标示。如某一复合配料（食品法典标准或国家法规中已就其名称有所规定）在食品中所占比例低于5%时，该配料（而非在成品中用作技术用途的食品添加剂）无需标示。

4.2.1.4 已知下列食品和配料为高致敏性，任何情况下均应标示：²

- 含有麸质的谷物，即小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或其杂交品种及其制品；
- 甲壳类及其制品；
- 蛋类及蛋制品；
- 鱼类及鱼制品；
- 花生、大豆及其制品；
- 奶类及奶制品（包括乳糖）；
- 坚果及坚果制品；
- 浓度为10 mg/kg 或以上的亚硫酸盐。

4.2.1.5 添加的水应在配料表中标示，除非水是盐水、糖浆或高汤等复合配料中的组成部分，且已在配料表中标示。生产过程中已蒸发的水或其它挥发性配料无需标示。

4.2.1.6 除遵守本条规定外，计划仅通过添加水加以复原的脱水或浓缩食品可按造复原产品中所占比例（m/m）顺序标示，但应标明“加工所用产品配料见标签说明”。

4.2.2 通过生物技术生产的任何食品或食品配料中如含有来自第4.2.1.4条所列产品的致敏物质，应做出标示。

如无法通过标识就食品中的致敏物质提供足够信息，带有致敏物质的食品不得销售。

4.2.3 配料表中的配料应按照第4.1条（食品名称）的规定使用具体名称，下列情形除外：

² 食品标识法典委员会将在考虑粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会建议的基础上审议该清单的未来新增和/或删除项目。

4.2.3.1 除第4.2.1.4条所列配料外，应使用下列分类名称，除非使用笼统的分类名称更加通俗易懂：

分类	分类名称
精炼油，橄榄油除外	“油”加上“植物”或“动物”，酌情添加限定词“氢化”或“部分氢化”
精炼油脂	“油脂”酌情加上“植物”或“动物”
淀粉，化学改性淀粉除外	“淀粉”
在其它食品中用作配料的所有鱼类，且食品标签和说明上未标示具体鱼种	“鱼”
在其它食品中用作配料的所有禽肉种类，且食品标签和说明上未标示具体禽肉种类	“禽肉”
在其它食品中用作配料的所有乳酪或乳酪混合物种类，且食品标签和说明上未标示具体乳酪种类	“乳酪”
在食品中单项或合计重量占比不超过2%的所有香辛料及香辛料提取物	酌情选用“香辛料”、“多种香辛料”或“混合香辛料”
在食品中单项或合计重量占比不超过2%的所有香草或香草组成部分	酌情选用“香草”或“混合香草”
用于生产胶基糖果的所有胶基物质制剂种类	“胶基”
所有蔗糖种类	“糖”
无水葡萄糖和一水葡萄糖	“葡萄糖”或“右旋糖”
所有酪蛋白酸盐种类	“酪蛋白酸盐”
乳蛋白干物质含量不低于50%（m/m）的乳制品*	“乳蛋白”
压榨或精炼可可脂	“可可脂”
在食品中重量占比不超过10%的蜜饯水果	“蜜饯水果”

* 乳蛋白含量计算方法：凯氏氮×6.38

4.2.3.2 除第4.2.3.1条规定外，猪油、牛油任何时候均应使用具体名称标示。

4.2.3.3 属于相关类别且允许用于食品中的食品添加剂应按照国家法律要求，在使用《食品添加剂分类名称和国际编码系统》（CXG 36-1989）中列出的具体名称或规定编码的同时，标示下列功能分类。

- | | |
|---------|---------|
| • 酸度调节剂 | • 面粉处理剂 |
| • 抗结剂 | • 发泡剂 |
| • 消泡剂 | • 胶凝剂 |
| • 抗氧化剂 | • 抛光剂 |
| • 漂白剂 | • 水分保持剂 |
| • 疏松剂 | • 防腐剂 |
| • 碳酸化剂 | • 推进剂 |
| • 着色剂 | • 膨松剂 |
| • 护色剂 | • 螯合剂 |
| • 乳化剂 | • 稳定剂 |
| • 乳化盐 | • 甜味剂 |
| • 固化剂 | • 增稠剂 |
| • 增味剂 | |

4.2.3.4 下列分类名称可用于属于相关分类且通常允许在食品中使用的食品添加剂：

- | | |
|-----------|--------|
| • 调味剂和风味剂 | • 改性淀粉 |
|-----------|--------|

“调味剂”一词可酌情加上“天然”、“仿天然”、“人工”或以上各词的组合作为限定词。

4.2.4 加工助剂和食品添加剂残留

4.2.4.1 因食品中使用了带有食品添加剂的原材料或其它配料而导致食品中残留大量或足量起技术用途的食品添加剂时，该添加剂应列入配料表。

4.2.4.2 食品中残留量低于起技术用途所需水平的食品添加剂和加工助剂无需在配料表中标示，但第4.2.1.4条规定的食品添加剂和加工助剂除外。

4.3 净含量和沥干重

4.3.1 净含量应以公制标示（国际单位制）。³

4.3.2 净含量应以下列方式标示：

- (i) 液态食品按体积；
- (ii) 固态食品按重量；
- (iii) 半固态或黏性食品按重量或体积。

³ 净含量标示指包装时的数量，应参照平均数量控制系统加以执行。

4.3.3 除标示净含量外，包装中含有液体介质的食品应以公制标示食品沥干重。在本规定中，液体介质指水、糖和盐的水溶液、水果和蔬菜罐头中的水果和蔬菜汁、醋，可以单一或组合方式使用。⁴

4.4 名称及地址

应标示食品生产商、包装商、经销商、进出口商或销售商名称及地址。

4.5 原产国

4.5.1 如省略食品原产国信息可能使消费者产生误解或混淆，则应标示原产国。

4.5.2 如某种食品经过第二国加工后性质发生改变，应将加工国标示为原产国。

4.6 批次识别标记

每件容器上均应印有永久性编码或清晰标示生产厂家和批次。

4.7 日期标示及贮存方法说明

4.7.1 如无其它单项食品法典标准规定，则应遵循下列日期标示规定，第4.7.1 (vii) 条规定的情形除外：

- (i) 如某种食品必须在特定日期前食用以确保安全性和质量，应标示“保质期至”或“过期日期”。⁵
- (ii) 如不要求标示“保质期至”或“过期日期”，则应标示“最佳食用期至”或“此日期前食用最佳”。
- (iii) 日期标示应遵循下列规定：
 - 在保质期不超过三个月的产品上，日期和月份均应标示，如有关主管部门认为有误导消费者的可能，则应同时标示年份。
 - 在保质期超过三个月的产品上，至少应标示月份和年份。
- (iv) 标示日期时应采用下列用词：
 - 酌情选用“保质期至<插入日期>”或“过期日期<插入日期>”或“最佳食用期至<插入日期>”或“此日期前食用最佳<插入日期>”等字样标示日期；或
 - 酌情选用“保质期结束于<插入日期>”或“过期日期为<插入日期>”或“最佳食用期结束于<插入日期>”或“此日期结束前食用最佳<插入日期>”等；
- (v) 除第(iv)条提及的用词外，还应加上：
 - 日期；
 - 对日期标示位置的提示。

⁴ 沥干重应参照平均数量控制系统加以执行。

⁵ 应参考其它食品法典文本。

- (vi) 日期和年份应用非编码数字标示，年份用两位或四位数标示，月份用文字或数字标示。如日期仅用数字标示或年份仅用两位数标示，主管部门应确定是否在日期标示处使用适当缩略形式对日期、月份、年份的排列顺序做出要求（如日/月/年或年/月/日）。
- (vii) 在保证食品安全的前提下，符合下列一条或多条标准的食品无需遵守第4.7.1(i)条或第4.7.1(ii)条的规定：
1. 在保证安全和质量的情况下，食品的性质决定不利于微生物生长（如酒精、盐、酸、预期或标示储存条件下水活度低）；
 2. 购买时通过物理检验可明显看出变质，例如未经过加工、以消费者可见方式展示的生鲜产品；
 3. 食品的关键/感官特性未受影响；
 4. 食品的性质决定它通常在生产后24小时内食用，如烘焙或糕点产品。

例如下列食品⁶

- 未去皮、切割或经过类似处理的新鲜水果和蔬菜，包括块根类；
- 葡萄酒、烈性酒、起泡酒、加味酒、果酒和起泡果酒；
- 酒精含量按体积计算至少为10%的酒精饮料；
- 烘焙或糕点产品，因其性质通常在生产后24小时内食用；
- 醋；
- 无碘食盐；
- 非强化固态食糖类；
- 含有加味和/或染色糖的糖果类产品；
- 胶基糖果。

此类情况下可标示“生产日期”或“包装日期”。

- (viii) “生产日期”或“包装日期”可与第4.7.1(i)或(ii)条中的用词配合使用。应酌情选用“生产日期”或“包装日期”，并采用第4.7.1(vi)条规定的格式。

4.7.2 如食品的完好保存需要任何特别条件，应在标签上标示，如有日期标示，则日期的有效性以该条件为前提。

4.8 食用方法

食用方法，必要时包括复原方法，应在标签上标示，以确保该食品的正确食用。

⁶ 此清单为示例性。

5. 其它强制性要求

5.1 配料量化说明

5.1.1 下列情况下，所销售食品在生产过程中添加的某种配料（包括复合配料⁷或配料类别⁸）按重量或体积在食品中所占比例应予以标示：

- (a) 标签上有文字或图片或图形强调该食品含有该配料；或
- (b) 该配料未在食品名称中出现，但对该食品的特性十分重要，销售国消费者预期该食品中含有该配料，如未标示量化说明，可能会误导或欺骗消费者。

下列情况无需标示：

- (c) 配料使用量很小，仅用于调味；
- (d) 有关特定商品的食物法典标准与此处所列要求发生冲突。

就第 5.1.1(a)条而言：

- (e) 食品名称中提及某种配料或配料类别在下列情况下本身不一定意味着必须做出量化说明：
 - 名称中提及该配料不会误导或欺骗销售国消费者，或不会就该食品的特性给消费者造成错误印象，因为该配料用量上的差异不会导致该食品与其它类似食品混淆。

5.1.2 第 5.1.1 条规定的信息应用数字比例的方式在产品标签上标示。每种配料按重量或体积在食品中所占比例应在标签上着重介绍该配料的文字或图片或图形的邻近位置标示，或在食品名称旁边标示，或在配料表上所列每种配料的邻近位置标示，如用最低比例标示，则突出该配料在食品中存在，如用最高比例标示，则突出该配料含量较低。

对加热或其它处理后已失去水分的食品而言，比例（按重量或体积）应以成品中该配料的含量为准。

如标签上某种配料的用量或所有配料的总量合计超过100%，可弃用百分比，选择标示为每100克成品中的配料用量。

5.2 辐照食品

5.2.1 经过电离辐照处理的食品应在标签上食品名称邻近位置用文字加以说明。可选用下图所示国际食品辐照标识，但一旦使用该标识，则应用在食品名称邻近位置。



⁷ 复合配料的添加比例指复合配料作为整体的添加比例。

⁸ 在配料量化说明中，“配料类别”指某种配料的类别通用名称和/或在某种食品名称中提及的类似常用名称。

5.2.2 如辐照食品被用作另一种食品的配料，应在配料表中标示。

5.2.3 如某种单一配料产品由经过辐照的原材料制成，产品标签上应标示这一处理方法。

6. 免于强制性标识要求的情形

除香辛料和香草外，最大表面面积小于10cm²的小包装单位可免于第4.2条和第4.6至4.8条的要求。

7. 可选标识

7.1 任何书写、印刷的信息或图片或图形均可用于标识中，但前提是不与本标准规定的强制性要求和第3条“通则”中有关宣称和欺骗的规定发生冲突。

7.2 使用等级标识时，应确保简单易懂，不会造成任何误导或欺骗性结果。

8. 强制性信息的展示

8.1 总体要求

8.1.1 预包装食品标签应确保不与容器分离。

8.1.2 按本标准或任何其它食品法典标准要求，在标签上出现的内容在消费者正常购买和食用时应清晰、醒目、持久、易于辨认。

8.1.3 如容器带有外包装，外包装上应带有必要信息，或容器上的标签透过外包装仍能易于辨认。

8.1.4 食品名称和净含量应标在醒目位置，并出现在同一视线所及范围内。

8.2 语言

8.2.1 如原标签所用语言不适用于目标消费者，可用所需语言在附加标签上标示强制性信息，而无需重新更换标签。

8.2.2 无论是更换标签或附加标签，均应完整、准确地反映出原标签上的强制性信息。