

ICS 67.040
CCS X 00

团体标准

T/AHFS 008-2026

清洁标签食品

Clean Label Food

2026-09-04 发布

2026-09-15 实施

安徽省食品科学技术学会



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。

本文件由安徽省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：滁州学院、中轻合盛科技有限公司、合肥工业大学、安徽省国粮粮油工业有限公司、安徽农业大学、石台诺美兹食品科技有限公司、安徽禾丰食品有限公司、安徽省东升食品有限公司、九华华源药业有限公司、淮北旭源食品有限公司、安徽省滁菊种植与深加工产业技术工程化中心、安徽省热敏性物料加工产业技术工程化中心、滁州食品加工研究院。

本文件主要起草人：朱双杰、孙星、张涛、蔡克周、王亮、董丽丽、冯健、高亚飞、汪永、陈令武、黄旭远、付源、王丽霞、余莎莎、龙门。



清洁标签食品

1 范围

本文件规定了清洁标签食品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于所有自愿申请清洁标签食品的预包装加工类食品，符合本文件全部技术要求外，还应符合其法定注册或备案要求。

本文件不适用于初级生鲜农产品、散装食品、现制现售食品。

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 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 4789（所有部分） 食品安全国家标准 食品微生物学检验
GB 5009系列 食品安全国家标准 食品理化检验方法
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 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
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
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 191 包装储运图形符号标志
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 清洁标签食品

优先选用简单、来源清晰的天然原辅料，严格控制食品添加剂使用种类与数量，配料表与加工过程简洁、透明，标签信息真实、通俗易懂，产品可追溯的预包装加工食品。依据：

（1）指在保证食品安全与产品品质的前提下，优先选用天然、简单、来源清晰的原辅料，严格控制食品添加剂使用种类与数量，采用温和、绿色的加工工艺，标签信息真实透明、配料易于消费者理解的预包装加工食品（来源于中国民族贸易促进会-团标）；

（2）清洁标签食品是指配料表简洁、优先使用天然成分、非必要不添加化学合成添加剂，且标签信息通俗易懂的食品（其特点有四方面：配料表越短越好，少用或不用化学合成添加剂，加工过程透明，可追溯。（来源于百度检索））；

(3) 符合配料表简洁, 优先使用天然成分, 非必要不添加化学合成食品添加剂, 加工过程简洁、透明, 标签信息通俗易懂等特征的食品(来源于中国连锁经营协会团体标准-T/CCFAGS 059—2025)。

3.2 天然主料

指用于清洁标签食品生产的天然食材及天然来源原料, 包括:

- a) 动植物源食材: 果蔬、谷物、豆类、肉类、乳类、蛋类、水产等农产品及其简单加工品(如植物油、淀粉、糖等);
- b) 天然调味料: 香辛料、香草、食用花卉、食用盐、蔗糖及食醋、酱油等传统发酵调味品;
- c) 水。

3.3 功能性物质

指来源于植物提取物、微生物发酵产物、酶解产物等天然来源, 用于替代化学合成物质实现防腐、抗氧化、增稠、乳化、保水等功能的物质。包括但不限于:

- a) 天然防腐/抗氧化物质: 迷迭香提取物、茶多酚、竹叶抗氧化物、维生素E(天然)、 ϵ -聚赖氨酸、纳他霉素、乳酸链球菌素、葡萄糖发酵产物等;
 - b) 天然增稠/乳化/稳定物质: 果胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、黄原胶(发酵法)、结冷胶(发酵法)、可得然胶(发酵法)、魔芋胶、柑橘纤维等;
 - c) 天然保水/质构改善物质: 柑橘纤维、魔芋胶、蛋清蛋白、海藻酸钠等。
- 注: 本清单为不完全列举, 凡符合3.3定义的天然来源替代物质均可使用。

3.4 天然成分

指直接来源于植物、动物、微生物或矿物, 可经过物理处理、发酵、酶解等传统工艺制备, 而未使用人工合成或化学方法改变其分子结构的物质。(来源于中国连锁经营协会团体标准-T/CCFAGS 059-2025)。

3.5 化学合成物质

指通过人为控制的化学反应制备得到的物质, 包括但不限于以下路径:

- a) 通过氧化、还原、酯化、烷基化、磺化、缩合、聚合等化学反应合成的;
- b) 以石油化工或煤化工产品为起始原料经化学反应制得的;
- c) 以天然产物为起始原料, 经化学修饰(酯化、醚化、交联等)改变其原有分子结构的。

注: 同一种化学名称的物质(如维生素C、柠檬酸等), 其来源可能是化学合成, 也可能是生物合成。本文件以成品检测结果及该批次原料的实际制备工艺为判定依据。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准的规定。

4.2 添加剂要求

4.2.1 允许使用物质

允许使用符合 3.2 定义的天然来源物质, 添加量应符合 GB 2760 的规定。

4.2.2 禁用化学合成物质

- a) 化学合成防腐剂：苯甲酸及其盐类、山梨酸及其盐类、脱氢乙酸及其盐类、丙酸及其盐类、对羟基苯甲酸酯类（尼泊金酯类）、亚硫酸盐类、硝酸盐及亚硝酸盐类等；
- b) 化学合成抗氧化剂：BHA、BHT、TBHQ、没食子酸丙酯等；
- c) 化学合成色素：柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、赤藓红、亮蓝、靛蓝及INS 100~199系列全部化学合成色素等；
- d) 化学合成甜味剂：糖精钠、阿斯巴甜、安赛蜜、三氯蔗糖、纽甜、甜蜜素等；
- e) 化学合成增稠剂、乳化剂、稳定剂：合成型羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、吐温系列、司盘系列、合成型蔗糖脂肪酸酯、化学改性淀粉等；
- f) 化学合成酸度调节剂：磷酸、磷酸盐类、合成型柠檬酸钠等；
- g) 化学合成营养强化剂：化学合成型维生素类、矿物盐类等；
- h) 化学合成香精香料等；
- i) 化学合成加工助剂及萃取溶剂：正己烷、丙酮、乙酸乙酯、石油醚等。

4.3 理化指标

应按相应食品安全国家标准的规定执行。

4.4 安全性指标

- 4.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.4.4 微生物限量应符合 GB 29921 及相应食品安全国家标准中微生物指标的规定。

4.5 加工工艺要求

企业可自主选用各类合规加工及保鲜工艺。禁止以下加工方式：

- a) 化学溶剂萃取；
- b) 化学合成反应步骤；
- c) 化学改性处理（化学交联、化学酯化、化学醚化、化学水解等）；
- d) 电离辐照杀菌。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于洁净白色器皿中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味。应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标要求
色泽	具有该产品应有的正常色泽，无异常变色
气味	具有该产品应有的正常气味，无酸败、哈喇等异味
滋味	具有该产品应有的正常滋味，无异味

组织形态	具有该产品应有的组织形态，无异常
杂质	无正常视力可见外来杂质

5.2 理化指标

按 GB 5009.3、GB 5009.4、GB 5009.5 及相关产品标准规定的方法执行。

5.3 食品安全指标

5.3.1 真菌毒素：按 GB 2761 规定的方法执行。

5.3.2 污染物：按 GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB 5009.123 等 GB 5009 系列标准规定的方法执行。

5.3.3 农药残留：按 GB 23200 系列标准规定的方法执行。

5.3.4 微生物：按 GB 4789（所有部分）规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 批次

同一生产线、同一配方、同一规格、同一班次生产的产品为一批次。

6.2 抽样

抽样量满足全项检验、复检样品需求。

6.3 出厂检验

出厂必检项目为：感官、净含量、标签、微生物和化学合成物质。

6.4 型式检验

型式检验项目为第 4 章中所有项目。型式检验每年至少 1 次，配方/工艺重大变更、停产复产、化学合成物质检出、抽检不合格时加测。

6.5 判定规则

6.5.1 微生物、化学合成物质检出，该批次直接判定不合格，不予复检。

6.5.2 感官、理化不合格，加倍抽样复检，复检不合格判定整批不合格。

6.5.3 成品同时满足 3.1 定义、全部符合本标准第 4 章技术要求，方可判定为清洁标签食品。

7 标签、标识、包装、运输、贮存

7.1 标签

(1) 标签除符合 GB 7718、GB 28050 外，应满足以下三项要求：

- a) 配料统一使用大众通俗通用名称，不得仅标注E编码、化学专业代号；
- b) 所有复合配料完整拆分内层全部原料，禁止“天然复配稳定剂”等模糊统称；
- c) 天然来源替代物料必须标注物料名称+制备方式+功能，示例：茶多酚（茶叶物理提取，抗氧化）；

(2) 禁止“纯天然、零添加、绝对安全”等无法验证绝对化用语；可客观标注：本产品不含化学合成添加剂，符合 T/AHFS 008-2026《清洁标签食品》。

7.2 标识

7.2.1 标识说明

本标识为圆形标准标识徽章，采用浅蓝底色、细蓝色外圈；外环排布英文“CLEAN LABEL FOOD”“STANDARD CERTIFICATION”，中心为抽象“食”字与水滴组合图形，中部设置中文“清洁标签食品”，整体简洁规范，代表清洁标签食品的标准认证。



图1 清洁标签食品标识

7.2.2 标识印刷硬性规范

最小印刷高度 ≥ 8 mm，四周留白 ≥ 1 mm，总面积不超过产品主品名 1/2；标识可印制在包装任意可视区域，严禁遮挡、覆盖 GB 7718 规定的所有强制标注内容；配方变更后需重新型式检验合格方可继续使用对应标识。企业如需规范使用本标识，可委托具备食品领域合格评定资质的第三方机构开展符合性评价，包括依法设立的检验检测机构、标准化评价机构、经国家认监委备案的自愿性认证机构。

7.3 包装、运输、贮存

7.3.1 包装符合 GB 23350 防过度包装，储运标识 GB/T 191。

7.3.2 运输工具洁净，冷链恒温，不与有毒货品混运。

7.3.3 常温阴凉干燥存放，冷链按标注控温，先进先出。

