

Food Industry Asia (FIA)'s Feedback to the Revised Draft GB7718-xxxx National Food Safety Standard for General Rules for the Labelling of Prepackaged Food

章节编号 Section No.	规定 Regulation	修改建议 Suggested Amendments	理由 Reasoning
2.1	预先包装或者制作在包装材料、容器中的食品。包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量、体积及长度标识的食品。也包括预先包装或者制作在包装材料和容器中以计量称重方式销售的食品。	预先包装食品，指预先定量包装 或者制作在包装材料、容器中的食品。 包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量、体积及长度标识的食品。也包括预先包装或者制作在包装材料和容器中以计量称重方式销售的食品。	征求意见稿中“预包装食品”定义与《食品安全法》第十章附则中相关定义不完全一致。
2.3	食品包装上采用二维码等信息化手段展示的食品标签。	食品包装上采用二维码等 数字信息 化手段展示的食品标签， <u>并且在其临近位置具有“数字标签”或类似字样标识明示其身份。</u>	1) 按 10.3 条规定，明确数字标签必须在其临近位置具有“数字标签”或类似字样标识明示其身份，与其他二维码信息进行区分。例如，现有产品标签上放置的企业公众号二维码和追溯码并不属于数字标签。 2) 将“信息化”改为“数字化”，与 10.3 条规定的表述保持一致。
2.6	食品成为最终产品的日期，也包括包装或灌装日期，即将食品装入（灌入）包装物或容器中，形成最终销售单元的日期。	食品成为最终产品的日期， 也包括包装或灌装日期，即将食品装入（灌入）包装物或容器中，形成最终销售单元的日期。	1) 目前标准文本对于生产日期的表述，解读为“生产日期指的是形成最终销售单元的日期”，导致对于“最小单位包装不作为最小销售包装”“最小销售单元含多件最小单位包装”的产品，当最终最小销售单元包装的日期（即装箱日期）晚于最小单位包装的灌装日期时，生产日期只能标示为装箱日期。 2) 根据卫办监督函[2012]470 号《卫生部办公厅关于预包装饮料酒生产日期标注问题的复函》，“生产日期指食品成为最终产品的日期，包括包装或灌装日期。” 3.另外，Codex 对于生产日期和包装日期的定义如下，其包装日期的定义为食品置入用于最

			终销售的直接接触包装内的日期，未表述“形成最终销售单元”的日期，而是置入直接接触包装内的日期。 “Date of Manufacture” means the date on which the food becomes the product as described. This is not an indication of the durability of the product. “Date of Packaging” means the date on which the food is placed in the immediate container in which it will be ultimately sold. This is not an indication of the durability of the product. 综上，建议简化定义的表述，使其允许将灌装日期作为生产日期的一种表述形式。如维持目前的定义，建议在后续的释义中将此点明确，允许将灌装日期作为生产日期的一种表述形式。
2.8	预包装食品在食品标签指明的贮存条件下，超过保质期后仍能保持食用安全性的日期或期限。		在直接消费者的产品可标示按照 4.7.4 条规定及附录 A 标示保存期或最后食用日期，若针对非直接提供消费者的产品是否也可以标示？建议在解释条文中明确非直接提供消费者的产品的保存期如何标示及管理
3.4	应真实、准确，不得使用虚假、夸大等欺骗性的语言文字、图形、符号、音视频等方式介绍食品，也不得利用字号大小、色差、版面设计等方式，误导消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。	应真实、准确，不得使用虚假、夸大等欺骗性的语言文字、图形、符号、音视频等方式介绍食品，也不得利用字号大小、色差、版面设计等方式，误导消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。	存在同品牌同系列不同口味的产品因配方差异而法规属性不同，如果采用不连贯的设计风格将不利于品牌的塑造。如某种同系列冷冻饮品，基于配料的原因，有的执行 GB/T 31114 冰淇淋，有的执行 GB/T 31119 雪糕，但版面设计一致。
3.6	应使用规范的汉字（商标除外），可以同时使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文。使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文时，强制性标示内容应与规范汉字含义一致（商标、进	应使用规范的汉字（商标除外），可以同时使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文。使用繁体字、拼音、少数民族文字和外文时，强制性标示内容应与规范汉字含义一致（商标与商	国外通常会出现商标注册者与生产商不是同一人的情况，外包装上同时显示商标注册者、生产商等，该内容是否翻译对产品信息与消费者沟通无影响。为了避免出现多种企业实体名称

	口食品的生产者以及国外经营者的名称和地址、网址除外)。文字的字高和使用要求应符合附录 A 的有关规定。	<u>标注册者</u> 、进口食品的生产者以及国外经营者 <u>等国外企业</u> 的名称和地址、网址除外)。文字的字高和使用要求应符合附录 A 的有关规定。	均需翻译的情况,加了“等国外企业”都无需翻译。
3.7	一个销售单元的包装中含有多个不同品种独立包装的预包装食品时,每件独立包装的预包装食品的强制性标示内容应当在销售单元的外包装上分别标注,可将共有信息统一标示。若一个销售单元内的独立包装的预包装食品不单独销售,免除在独立包装上标示相应的内容。若透过外包装物能清晰地识别内包装物(容器)上的强制性标示内容时,可免除在外包装物上重复标示相应的内容。	一个销售单元的包装中含有多个不同品种独立包装的 <u>可单独销售</u> 的预包装食品时,每件独立包装的预包装食品的 <u>强制性标示标识</u> 应当在销售单元的外包装上分别标注, <u>可将共有信息统一标示。若一个销售单元内的独立包装的预包装食品不单独销售,免除在独立包装上标示相应的内容。若外包装易于开启识别,或</u> 透过外包装物能清晰地识别内包装物(容器)上的强制标示内容时,可免除在外包装物上重复标示相应的内容。	应鼓励企业的多种创新技术。一些无需破坏包装就可以直接打开的包装,可以很清楚看到里面产品的标识信息,例如磁吸扣的礼盒,建议这种情况不重复标识内装物产品的标识内容。 补充“易于开启识别”的形式。 1) 由于包装保护程度、设计或营销等因素,市面上有很多外盒包装无法做到全透明或局部透明,但消费者仍可以通过打开易开启的外包装看到内含产品的完整标签信息。故建议增加此方式,保护消费品包装设计空间,促进市场多元化。 2) 易开启包装通常用于礼盒装,设计初始不太考虑里面内容物具体品种,但通过易开启方式能够满足消费者知情权-了解里面产品的相关信息。如果要求易开启形式的包装也需要提前在包装上印刷内容物产品信息,那操作灵活性降低,不利于企业开发多种产品组合的礼盒装,企业包装成本等管理成本也会提高,也不利于满足不同消费者对不同产品拼装组合的采购需求。
4.1	在国内生产、加工、销售的预包装食品标签标示内容应包括食品名称、配料表、营养标签、净含量和规格、生产者和(或)经营者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、致敏物质提示及其他需要标示的内容,法律、法规、食品安全国家标准中豁免食品产品标示的内容除外。	在国内 生产、加工、 销售的预包装食品标签标示内容应包括食品名称、配料表、营养标签、净含量和规格、生产者和(或)经营者的名称、地址和联系方式、 生产日期和 保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号、致敏物质提示及其他需要标示的内容,法律、法规、食品安全国家标准中豁免食品 产品 标示的内容除外。	删除“生产、加工”的理由: 《食品安全法》第九十九条规定“出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国(地区)的标准或者合同要求。” 《海关总署关于进出口预包装食品标签检验监督管理有关事宜的公告》(海关总署公告 2019 年第 70 号)的第六条规定,“出口预包装食品生产企业应当保证其出口的预包装食品标签符

			合进口国（地区）的标准或者合同要求。” 本标准此条款原文表达的意思包括了在国内生产、加工且出口的产品的食品标签也需要符合 GB 7718 的要求，建议与《食品安全法》以及海关总署的要求保持一致。 删除“生产日期”的理由： 在预包装食品标签上同时标明生产日期和保质日期的要求在执行上会给生产厂家带来困难。FIA 建议从现行的 GB 7718-2011 规定的生产日期过渡到保质日期，以便与食典委《<u>预包装食品标识通用标准</u>》和全球贸易惯例保持一致。 删除“产品”的理由： “食品”和“产品”重复，避免误解
4.2.1	应在食品标签的醒目位置使用同样的字体、字号、颜色标示食品的属性名称。	应在食品标签的醒目位置 <u>标示食品的属性名称，不应利用使用同样的字体、字号、颜色等使标示食品的属性名称对消费者造成误解。</u>	有些食品的属性名称，美化后也不会对消费者造成误解，建议条款修改成“不应利用字体、字号、颜色等使食品的属性名称对消费者造成误解”，有利于行业多样化发展、提升产品竞争力。
4.2.1.1	当国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的规章及与食品命名有关的公告中已规定或采用了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个或与上述名称本质相同的名称作为属性名称。	当国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的规章及与食品命名有关的公告中已规定或采用了某食品的一个或几个名称时， <u>可应</u> 选用其中的一个或与上述名称本质相同的名称作为属性名称 <u>或使用能充分说明食品真实属性且不易使消费者误解或混淆的名称作为属性名称。</u>	虽然有相关国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的规章及与食品命名有关的公告中已规定或采用了某食品的一个或几个名称，但也还是应该允许企业采用能充分说明食品真实属性且不易使消费者误解或混淆的名称作为属性名称。能充分说明食品真实属性且不易使消费者误解或混淆的名称作为属性名称应是属性名称命名的基本原则同时与 4.2.1.2 条款原则一致。
4.2.3	在食品属性名称的同一展示版面可同时标示食品的“新创名称”“奇特名称”“音译名称”	在食品属性名称的同一展示版面可同时标示食品的“新创名称”“奇特名称”“音译名称”	由于产品设计不同区域可能有不同的背景色建议对颜色不做强制性限制。

	“地区俚语名称”或“商标名称”等名称。当上述名称中含有易使人误解、混淆食品属性的文字或词语时，应在属性名称同一展示版面的邻近位置使用不大于属性名称的字号且与属性名称相同的字体、颜色进行标示。	“地区俚语名称”或“商标名称”等名称。当上述名称中含有易使人误解、混淆食品属性的文字或词语时，应在属性名称同一展示版面的邻近位置使用不大于属性名称的字号且与属性名称相同的字体、颜色进行标示。	
4.4.1.1 c	对于单一配料产地的说明且该配料全部来源于同一产地时；	对于单一配料的产品，产地的说明其产地且该配料全部来源于同一产地时；	目前的表述可能会误解成一个多配料的产品，当其中一个配料的产地来源于同一产地时，说明该产地时，可以免于定量标示。
4.4.1.2.a	国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的关于标准命名的公告中规定的食品名称及本质相同名称中的配料或成分；	国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的关于标准命名规章及与食品命名有关的公告中规定的食品名称及本质相同名称中的配料或成分；	与前序条款 4.2.1.1 要求保持统一并行文一致。 4.2.1.1 当国家标准、行业标准、地方标准、国务院相关部门发布的规章及与食品命名有关的公告中已规定或采用了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个或与上述名称本质相同的名称作为属性名
4.4.1.3	食品标签上用于说明口味、风味、配料来源、食用方法或用途等的图案不属于特别强调。仅使用食品用香精、香料调配出某种配料或食物风味的，仅可使用相关配料或食物真实照片以外的图案，且应在图案临近位置醒目标示“图案仅供口味参考”“图案仅供参考”“仅作风味参考”字样，“图案”“风味”“参考”可分别使用“图片”“口味”“提示”代替。	食品标签上用于说明口味、风味、配料来源、食用方法或用途等的图案不属于特别强调。仅使用食品用香精、香料调配出某种配料或食物风味的，仅可使用相关配料或食物真实照片以外的图案，且应在图案相应版面临近位置醒目标示“图案仅供口味参考”“图案仅供参考”“仅作风味参考”字样，“图案”“风味”“参考”可分别使用“图片”“口味”“提示”代替。	考虑实际操作中的版面设计，同一版面有多个表示口味的图案，但是提示词仅写一次的情况下，会被认为不在图案临近位置。建议将“图案仅供口味参考”等内容的标识位置改为“图案相应版面位置”醒目标示，便于包装的实际设计。
4.6.1	应当只标注生产者的名称、地址和联系方式。生产者名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称、地址。	“应当只标注生产者的名称、地址和联系方式。生产者名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称、地址。” 或是采用食典委《预包装食品标识通用标准》第 4.4 节：“应标示食品生产商、包装商、经销商、进出口商或销售商的名称及地址。”	“应当只标注”会被理解为只能标注生产该产品的生产者的名称、地址和联系方式，但现代化生产分工，同一产品会由多家工厂生产，为节约资源，同一产品会共版标注生产者的名称、地址和联系方式，因此建议去掉“只”字，避免误读为“一厂一标”的要求。 此外，这个规定也与 4.6.1.3 条款和 4.6.2 条款

			有冲突。
4.6.2	依法承担法律责任的生产者或经营者的联系方式应标示以下至少一项内容：电话、传真、电子邮箱、网址等。	依法承担法律责任的 集团公司 、生产者或经营者的联系方式应标示以下至少一项内容：电话、传真、电子邮箱、网址等。	实践中集团公司不会在每个生产者/工厂设置单独的联系电话，而是通过集团公司客服部门先记录所有的问询，再转到相应部门。
4.7.1	应按照年、月、日的顺序清晰标示预包装食品的生产日期和保质期，标示形式见附录 A。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标明所在包装物的具体部位。保质期 1 年及以上的，可不标示生产日期。日期标示应清晰醒目、易于辨认，不应与包装物、容器分离，不得加贴、补印、修改。单件销售单元有多层包装时，应在销售单元的最外层包装上标示食品的生产日期和保质期。	应按照年、月、日的顺序清晰标示预包装食品的生产日期和保质期，标示形式见附录 A。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标明所在包装物的具体部位。 保质期 1 年及以上的，可不标示生产日期。 日期标示应清晰醒目、易于辨认，不应与包装物、容器分离，不得加贴、补印、修改。 单件销售单元有多层包装时，应在销售单元的最外层包装上标示食品的生产日期和保质期。	删除“生产日期”的理由： 国际上通常不要求标示生产日期，如欧盟、美国、澳新、日本等国家都依照食品法典委员会的《预包装食品标识通用标准》，不要求标示生产日期，标示保质期即可。 从反食品浪费法的角度来看，减少消费者对食品生产日期的过度依赖：消费者常常会通过比较产品的生产日期来判断食品新鲜程度而选择购买，忽视保质期的信息。这可能导致离保质期还较长但生产日期稍早的产品难以销售，造成食品浪费。 仅标示“保质期”可以增加消费者对保质期的关注：保质期是食品安全的最直接保障，且更能准确反映食品的可食用状态。强调保质期，可以让消费者更加认识到保质期的重要性，正确评估食品的新鲜度和可食用性。 强化食品安全教育：仅在包装上打印保质期，可以引导消费者把食品的可食用性与保质期相挂钩，而不是过度关注生产日期，有助于消费者建立正确的食品安全观念，养成良好的判断。 商家会因此更注重食品质量：由于消费者更重视保质期，商家会有更大的压力去保证食品的质量和新鲜度，以此来赢得消费者的信任和选择，进而鼓励企业生产出更优质、新鲜的产品。 此外，双日期打印需要企业增加设备投资，增

			加耗材用量，仅我们企业一家，投入成本就高达数千万元。双日期打印也会增加管理复杂性，增加人力成本，可能导致浪费。不同 SKU 产品切换时需要调整设备设置不同的保质日期，现场管控难度增加，增加了操作上的时间，需要增加额外人力检查成本。新的保质日期的操作也需要操作人员计算保质日期，稍有疏忽，就会造成保质日期计算错误，导致打码错误，从而导致标签瑕疵，甚至产品报废等。 删除多层包装条款的理由： 4.7.1 条款的最后一句与 3.7 条款要求有冲突。当最外层包装为透明包装时，如果可以看到内包装产品上标识的日期信息时没必要再重复在最外层包装上再次标识日期信息。如果最外层包装为不透明包装时，才需要在最外层包装标识日期信息。
4.7.1.1	当同一预包装内含有多个标示了生产日期及保质期的单件预包装食品时，外包装上标示的保质期应按最早到期的单件食品的保质期标示。外包装标示的生产日期应为最早生产的单件食品的生产日期，或外包装形成销售单元的日期；也可在外包装上分别标示各单件装食品的生产日期和保质期。	当同一预包装内含有多个 独立包装标示了生产日期及保质期 的单件预包装食品时，外包装上标示的保质期应按最早到期的单件食品的保质期标示。外包装标示的 生产日期应为最早生产的单件食品的生产日期，或外包装形成销售单元的日期 ，也可 在外包装上 分别标示各单件装食品的生产日期和保质期。	市场上组合包装产品多种多样，当同一预包装食品内含多个未标识生产日期及保质期的独立包装食品时，也应明确该形式食品包装的保质期标识方式，按照 4.7.1.1 的规则标识。 如条款 4.7.1 修改为“不标示生产日期”，那此条款也应对应修改。
4.7.1.2	采用分装方式生产的食品，宜同时标示所分装食品的生产日期、分装日期，以及以所分装食品的保质期标示的保质期到期日。	建议删除此条款 如果条款保留，建议明确“分装”的含义，并在问答中说明“宜”是推荐的意思，是鼓励行为。删除“生产日期”的表示要求。	1) 产品保质期计算是企业自主行为，企业可以依据分装产品的原辅料、生产工艺、包装形式和贮存条件等自行确定。 2) 大包装产品包装通常只考虑使用一些坚固结实的包装材料有利于储运需求而已，但产品分装后形成销售单元，销售单元产品包装通常会同时考虑包材的坚固性、气密性，阻隔性甚至充氮气或其它惰性气体等多种因素以保证产品的质量并延长产品保质期，因此应该允许企业

			根据分装后产品及包材特性重新评估分装后产品的保质期限。 3) 宜字通常是可行的意思，但怕被理解为强制要求，这样不利于执行监管。 4) 应鼓励或指导企业建立保质期评估程序。对每一个B2C的产品企业应定期回顾保质期内产品质量并根据评估结果随时调整产品保质期限。 5) 如条款4.7.1修改为“不标示生产日期”，那此条款也应对应修改。
4.7.3	包装物或包装容器最大表面面积不大于20 cm ² 时，在标示生产日期的前提下保质期可采用××个月（或××日，或××天，或××周，或×年）等方式进行标示，按此形式标示保质期的从标示的生产日期当日起计算。	包装物或包装容器最大表面面积不大于20 cm ² 时，在标示生产日期的前提下保质期可采用××个月（或××日，或××天，或××周，或×年）等方式进行标示， 按此形式标示保质期的从标示的生产日期当日起计算。	保质期计算原则应该是统一的大原则，不应该针对包装物或包装容器最大表面面积不大于20 cm ² 的情形做特别规定。此条款不需要提及保质期计算方式，否则不清楚此处设定的计算原则是否适用于所有产品？保质期计算方式可在问答按现有“实施指南”描述说明，即以生产日期为保质期计算起点或生产日期第二天为保质期计算起点。
4.12.3	附录 D.4 列明的配料以及 D.5 列明的情况，可免除标示致敏物质提示信息。	<u>对于不含致敏物质的食品</u> ，附录 D.4 列明的配料以及 D.5 列明的情况，可免除标示致敏物质提示信息。	建议明确不含过敏原食品的致敏物质提示的标识方式。如果食品不含有致敏物质的，建议标签上可以不标识“致敏物质提示”字样，或在附件 D 中补充标识不含过敏原食品的标识举例，如：“致敏物质提示：无”等类似表述。
7.1	食品声称应能真实、准确地描述食品、食品配料或成分的特征、特性与特点。我国法律、法规、食品安全标准、国务院有关部门发布的规章、公告中有明确规定的，应从其规定。	食品声称应能真实、准确地描述食品、食品配料或成分的特征、特性与特点。我国法律、法规、 <u>国家标准、行业标准、地方标准和食品安全标准</u> —国务院有关部门发布的规章、公告中有明确规定的，应从其规定。	国家标准、行业标准和地方标准对声称有相应规定，建议包括进来。
8.1.1	进口预包装食品标签上所有的可见标示内容（包括外文或繁体字标注内容、中文标签标注	进口预包装食品标签上所有的 <u>中文标签</u> 可见标示内容 （包括外文或繁体字标注内容、中文标	由于外文原版标签以符合相应国家的法律法规要求为主，因此所有外文内容需符合我国法

	内容及其他说明物的内容)需符合我国法律、法规及食品安全标准的规定。	<u>签标注内容及其他说明物的内容)</u> 需符合我国法律、法规及食品安全标准的规定。 <u>进口预包装食品原外文标签上的图形和符号不应有违反本标准及相关法律法规要求的内容。</u>	律、法规及食品安全标准的规定,对于进口产品难度较大。建议参考现行 GB 7718 问答中第五十六条的描述,可行性更强。
8.1.2	进口预包装食品标签需有印刷或加贴的中文标签。进口预包装食品中文标签应标示本标准以及其他法律、法规、食品安全标准要求的强制性标识内容,强制性标识内容的外文应有一一对应关系。标签上可见的其他外文或繁体字所表述的内容应与规范汉字有对应关系(商标、进口食品的生产者和地址、国外经营者的名称和地址、网址除外)。	进口预包装食品标签需有印刷或加贴的中文标签。进口预包装食品中文标签应标示本标准以及其他法律、法规、食品安全标准要求的强制性标识内容, <u>标签上强制性标识内容的外文或繁体字应与规范汉字有一一对应关系</u> 。标签上可见的其他 <u>外文或繁体字所表述的内容应与规范汉字有对应关系</u> <u>非强制性内容若选择标示,其含义应与外文基本一致</u> (商标与商标注册者、进口食品的生产者和地址、国外经营者等 <u>国外企业</u> 的名称和地址、网址除外)。	1) 强制性标识内容外文的标示方法很多不一定符合中国法规和国标,比如配料表中的物质层级关系的展示方式、营养成分表需要标示的项目及单位、过敏原的不同种类、生产日期保质期的标示、图片说明如“图片仅供参考”、以及国外认可的各种体系认证但国内目前还没有的如可回收、雨林联盟认证等,根本无法做到一一对应,所以建议与现行标准要求一致,改为对应关系。 2) 国外通常会出现商标注册者与生产商不是同一人的情况,外包装上同时显示商标注册者、生产商等,该内容是否翻译对产品信息与消费者沟通无影响。为了避免出现多种企业实体名称均需翻译的情况,加了“等国外企业”都无需翻译。 3) 标签可见的其他非强制性内容不建议要求全部翻译,因为这些内容对消费者意义不大,且实操方面存在问题,因其有些内容可能不符合中国法规和标准。这些内容包括品牌故事、产品故事相关的描述;不同联系方式与推广信息涉及到的网站名称,如Facebook,以及出现国外允许的声称如“最佳”等。这些内容应允许企业不进行翻译,但一旦选择翻译,则仍需要中英文对应,故建议调整为“标签上可见的其他非强制性内容若选择标示,其含义应与外文基本一致”。 4) 不必要求强制性标识的中文要有相对应的英文。即,中文内容可多于英文内容。

8.1.3	进口预包装食品标签的标示内容应符合本标准第 4、5 章（4.9、4.10 除外）中相应条款的要求。	<u>直接向消费者提供的</u> 进口预包装食品标签的标示内容应符合本标准第 4、5 章 （ <u>4.6、</u> 4.9、4.10 除外）中相应的条款要求。	1) 8.3 条款已经对生产者的表示方式进行了明确规定，其规定内容与 4.6 条款有冲突，建议将 4.6 条款排除。 2) 为了避免混淆，建议将“直接向消费者提供的进口预包装食品标签的标示内容”与“非直接提供给消费者的进口预包装食品标签标示内容”分别规定。因此建议删除“第5章”。
8.1.4	非直接提供给消费者的进口预包装食品标签应按照本标准第 5 章中相应要求标示。	8.8 非直接提供给消费者的进口预包装食品标签 <u>标示内容应按照本标准第 5 章中相应要求标示。</u> <u>非直接提供给消费者的进口预包装食品标签应按照本标准第8章下的相应要求标示食品名称、净含量和规格、生产日期和保质期、贮藏条件，以及境外生产企业在华注册编号或者所在国家或地区主管当局批准的注册编号。</u> <u>其他内容如未在标签上标注，则应通过数字标签标示，或通过说明书或合同等方式注明。</u>	1) 从文本架构上考虑，建议将“非直接提供给消费者的进口预包装食品标签标示内容”单列一项，与“直接向消费者提供的进口预包装食品标签的标示内容”进行区分。建议新建条款“8.8” 2) 征求意见稿原文中，“8.1.4 非直接提供给消费者的进口预包装食品标签应按照本标准第5章中相应要求标示”。其中第5章的要求不包括第8章下所列的特殊要求，建议参考第8章中的要求进行标识。 3) 对于非直接提供给消费者的预包装食品的标签强制标识项目建议明确列明，有利于企业和监管部门对标准要求的理解和执行。
8.3	进口预包装食品应标示进口商/代理商的名称、地址和联系方式，以及境外生产企业在华注册编号或者所在国家或地区主管当局批准的注册编号。	进口预包装食品应标示进口商 <u>和（或）</u> 代理商 进口商 <u>和（或）经销商</u> 的名称、地址和联系方式，以及境外生产企业在华注册编号 <u>或者在华注册编号</u> 或者所在国家或地区主管当局批准的注册编号均可。	海关248号公告对于引述语无强制性要求，标签面积有限。 进口食品的经营主体各异：进口商是指具体负责该类产品的进口报关，经销商不一定是进口报关单位，可以委托报关公司代理进行报关。实践中存在既不属于进口商，也不属于代理商的情况，希望能保持与现行版本一致，给予企业一定的灵活度。
8.4	修改为进口预包装食品应标示原产国（地区）。完全在一个国家（地区）获得的货物，	修改为 进口预包装食品应标示原产国（地	罐装或分装国家或地区建议选择标识。

	以该国（地区）为原产国（地区）。两个及以上国家（地区）参与生产的货物，以最后完成实质性改变的国家（地区）为原产国（地区）。如灌装或分装国家或地区与原产国不一致的，应同时标示灌装或分装国家地区。也可同时标示其原料或配料的来源或生产国家或地区名称。	区）。完全在一个国家（地区）获得的货物，以该国（地区）为原产国（地区）。两个及以上国家（地区）参与生产的货物，以最后完成实质性改变的国家（地区）为原产国（地区）。如灌装或分装国家或地区与原产国不一致的， <u>宜应</u> 同时标示灌装或分装国家地区。也可同时标示其原料或配料的来源或生产国家或地区名称。	
8.5	进口预包装食品的原包装未标示生产日期的，应根据原包装上标示的保质期、最佳食用日期等相关信息，经推算后标示生产日期。保质期不少于 1 年的，可不标示生产日期。	进口预包装食品的原包装未标示生产日期的，应根据原包装上标示的保质期、最佳食用日期等相关信息，经推算后标示生产日期。 保质期不少于1年的，可不标示生产日期。	如条款4.7.1修改为“不标示生产日期”，那此条款也应对应修改。
10.3	使用数字标签时，应使用符合国家标准规定的数字化手段提供数字标签，并在数字标签临近位置通过“数字标签”或类似字样明示其身份。	FIA建议在数字标签临近位置显示 "扫描此处获取更多信息"，而不是显示 "数字标签"。	这样消费者就能清楚地了解数字标签的用途和使用方法。
10.6	通过数字标签提供的生产经营者的名称（不包括依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称）、地址、食品执行标准号、食品生产许可证编号以及食品安全标准中规定的推荐性标示内容,可豁免在食品标签上标示。使用数字标签标示上述内容时，应在食品标签上明示相关信息见数字标签。	通过数字标签提供的生产经营者的名称（ 不包括依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称 ）、地址、食品执行标准号、食品生产许可证编号以及食品安全标准中规定的推荐性标示内容,可豁免在食品标签上标示。使用数字标签标示上述内容时，应在食品标签上明示相关信息见数字标签。	删除内容这些是监管相关信息，应该归属到数字标签内容范畴。
附录 A	编制说明中提到“将字体、字号、字高、最大表面面积要求等与食品安全无直接关系的格式性要求从标准正文移至附录”	建议在附录增加一条基本条款“ <u>字体、字号、字高、最大表面面积要求等格式性要求与食品安全无关</u> ”。	
附录 A.1	本附录规定了净含量的标示要求，并以示例形式提供了预包装食品部分标签项目的标示形式。标示相应项目时应按照示例形式，选用其中一种进行标示。	本附录 规定了净含量的标示要求，并以示例形式提供了预包装食品部分标签项目的推荐标示形式，标示相应项目时 <u>应按照示例形式，可</u> 选用 <u>但不限于这些形式其中一种进行标示。如需要根据食品特性或包装特点等对推荐形式调整</u>	按目前层次、语义表述的话，易使人误解为只能从所有罗列的选项当中选择其一来标识，但是附录里并不能穷尽所有的可能性，不希望以此限制行业操作的灵活性。只要能满足规定要

	为方便表述，部分净含量和规格的示例使用质量为计量单位，使用冒号为分隔符。标签上净含量和规格应根据实际产品及其适用的计量单位标示，并可根据实际情况选择空格或便于识读的其他符号作为分隔符。	<u>使用的，应与推荐形式基本涵义保持一致。</u> 现有附录 A.1 描述挪到 A.3,即: <u>A.3净含量及规格的标示应满足下列要求。标示形式可选用但不限于这些形式，但应与推荐形式基本涵义保持一致。</u>	求同时与推荐形式基本涵义保持一致即可。 举例：目前标准中对于“同一预先定量的预包装内含有多件同种类的预先定量的预包装食品时，净含量和规格的标示形式之一为 净含量（或净含量/规格）：200 克（5件）”；在保持涵义一致的情况下，应允许企业表式为“净含量（或净含量/规格）：200 克（内含5 袋）”等类似形式。
附录 A.2	拼音的字高不得大于对应的规范汉字（商标除外）。所有外文、繁体字的字高不得大于相应内容的规范汉字(商标除外)。具有装饰作用的各种艺术字，应书写正确，易于辨认。 鼓励以白底黑字等背景颜色与日期颜色对比明显的形式清晰标示日期。日期标示最小字符高度不宜小于3mm，高度与宽度之比不宜大于3:1。	拼音的字高不得大于对应的规范汉字（商标除外）。<u>同一版面</u>所有外文、繁体字的字高不得大于相应内容的规范汉字(商标除外)。具有装饰作用的各种艺术字，应书写正确，易于辨认。 鼓励以白底黑字等背景颜色与日期颜色对比明显的形式清晰标示日期。<u>一，并鼓励</u>日期标示最小字符高度不宜小于3mm，<u>高度与宽度之比不宜大于3:1。</u>	添加“同一版面”的理由： 强调限定条件“同一版面”，是因为进口产品的品名等外文字号很大，但中文标签只是贴标，所以面积受限，加上这次要求中外文对应，中标内容会多很多，很难做到都比外文大。 更改最小字符的理由： 1) 日期标示最小字高不宜小于3mm与强制标示内容字高要求不一致，希望明确此处要求的日期字高3mm为鼓励企业执行内容，而非强制要求。 2) 日期标识信息（如采用蚀刻或喷码）位置往往独立预留的、被清晰指明的，与其他字符高度等同的字符要求更方便识读； 3) 部分小包装或多面不规则产品，日期信息设计角度预留一部分面积，可能导致剩余面积有限，其他强制性标识信息面积也将受影响。同时统一的字符高度要求也便于设计一致。 4) 日期标识信息不仅涉及标签设计，还涉及实施日期的方式与设备。企业可能面临新设备投入（比如设备升级采购、包装更新、产品调

			试、产能受限等）将造成巨大经济负担。
附录 A.3	净含量和规格的标示	净含量和规格的标示 <u>净含量及规格的标示应满足下列要求。标式形式可选用但不限于这些形式，但应与推荐形式基本涵义保持一致。</u>	净含量及规格的标示不应局限于所列举形式，但应与推荐形式基本涵义保持一致。 为方便表述，部分净含量和规格的示例使用质量为计量单位，使用冒号为分隔符。标签上净含量和规格应根据实际产品及其适用的计量单位标示，并可根据实际情况选择空格或便于识读的其他符号作为分隔符。
附录 A.3 质量		建议增加计量单位，如毫克。	
附录 A.6		建议增加如下标示形式的举例： A 产品 净含量/规格： B 产品 净含量/规格： C 产品 净含量/规格：	对于产品名称比较长的多个产品组合（如下举例），采用目前附件中的标示形式，净含量的标示会非常的长，对于排版和标签设计比较困难，消费者识读感受不友好，建议增加如下的标示形式，识读起来清晰可见。 
附录 A.4		建议增加：“可根据包装特点及打印设备条件等对以下形式适当调整使用，应与推荐形式基本涵义保持一致。”	日期标示主要采取生产过程中打印的方式进行，收到包装设计和打印设备设置等因素限制，难以穷尽列举。建议在保持基本涵义一致的情况下，适当增加一定的操作灵活性。 如目前 A.4 所列“生产日期和保质期可在同行标示“相关范例中，均为生产日期在前保质期在后的情况，实际打印中可能是保质期在前生产日期在后。两个日期的顺序调整不影响消费者识读，也不影响对于日期标示的基本涵义。

			2025 02 23 J1 B1 合 2023 02 24 10:49 格
附录 A.6 表 A.4	部分配料可使用的归类标示方式	配料类别增加“食品中添加的各类食用盐”，可归类标识方式为“食用盐”	《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》中规定碘盐的包装应当有明显标识，并附有加工企业名称、地址、加碘量、批号、生产日期和保管方法等说明。《食盐质量安全监督管理办法》中规定加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。部分地方法规例如《上海市盐业管理规定》中规定加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。以上食用盐相关规定均对加碘食盐产品包装标识要求，并未对使用了加碘食盐的加工食品标识有要求标注“加碘盐”。
附录 A.7.1	预包装食品配料定量标示的标示形式，定量标示可使“≥”“不低于”或“不少于”说明承诺的添加量或含量的最小值： 用具体数值形式标示添加量或含量； 用百分比形式标示添加量或含量； 用附加说明的方式标示添加量或含量； 当生产加工工艺可能造成添加量或含量存在波动时，可用变动区间形式标示添加量或含量。	预包装食品配料定量标示的标示形式， <u>可用具体数值或百分比形式标示添加量或含量；</u> <u>1) 定量标示可使用“≥”“不低于”“不少于”等说明承诺的添加量或含量的最小值；</u> <u>用具体数值形式标示添加量或含量；—</u> <u>用百分比形式标示添加量或含量；—</u> <u>2) 定量标示可使用“≤”、“不高于”或“不大于”说明承诺的添加量或含量的最大值；</u> 3) 当生产加工工艺可能造成添加量或含量存在波动时，可用 <u>平均添加量</u> 、变动区间 <u>等</u> 形式标示添加量或含量； 4) 用附加说明的方式标示添加量或含量。	1) 增加“等”字。定量标示的方法应不限于单一的三种形式 2) 征求意见稿正文 4.4.2 中允许特别强调一种或多种配料或成分的含量较低的情况（如强调酒精或麸质含量较低）。这种情况下通常会限制该配料或成分的最大值，因此需要在标识形式里面列举“≤”、“不高于”、“不大于”的描述方式。 3) 当生产加工工艺存在波动时，生产企业往往通过产品规格书和生产记录中的平均添加量来控制配料的添加量，信息沟通更透明，可追溯性更强。同时，此次征求意见稿中要求食品名称中提及的配料也属于定量声称，生产企业需要披露的信息更多了，希望立法和监管部门给予更多的标示方式，方便企业根据自身情况披露配料信息。 4) 使用“≥”“不低于”或“不少于”说明承诺的添加量或含量的最小值做定量标示，应为定量标示的一种形式，与用平均添加量、变动区间等形式标示添加量或含量并列作为可选方

			式。
附录 B.2	按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的通用名称 配料：水，全脂奶粉，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯，食用香精，柠檬黄），稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酸酯，食用香精，柠檬黄），葡萄糖浆，丙二醇脂肪酸酯，卡拉胶，瓜尔胶，胭脂树橙，麦芽糊精，食用香料。		附录B.2中分别标示了两种巧克力的标示，建议保留现在的描述，就是可以分别标识两种巧克力的方式。 在实际生产中，可能也会遇到，同时用到两种原料，例如用到两个配方的巧克力。
附录 D.2.2	在配料表临近位置专门标示提示信息，可使用“食物致（过）敏原（提示）”“致（过）敏物质（提示）”或“致（过）敏原信息（提示）”为引导词，或不使用引导词： 含有鸡蛋、花生、坚果、乳成分； 含有花生酱、大豆制品； 本产品含有鱼、大豆成分； 本产品含有鱼、大豆成分，可能导致食物过敏。	在配料表临近位置专门标示提示信息，可使用“食物致（过）敏原（提示）”“致（过）敏物<u>（质）</u>（提示）”或“致（过）敏原信息（提示）”为引导词，或不使用引导词： 含有鸡蛋、花生、坚果、乳成分； 含有花生酱、大豆制品； 本产品含有鱼、大豆成分； 本产品含有鱼、大豆成分，可能导致食物过敏。 <u>含有麸质的谷物</u> <u>含有花生及其制品</u>	增加举例“致敏物”提示，给行业更多选择。 应该允许致敏物质的描述可以使用大类标示，也可以使用具体致敏物质原料名称标示，所以建议增加大类描述的举例。
附录 D.3	加工过程中间接带入或可能带入的致敏物质，宜在配料表临近或其他位置用以下方式加以提示： “本产品可能含有……”； “可能含有……”； “可能含有微量……”； “本（此）生产设备还（也）加工含有……”	加工过程中间接带入或可能带入的致敏物质，宜在配料表临近或其他位置用以下方式加以提示： “本产品可能含有……”； “可能含有……”； “可能含有微量……”； “本（此、<u>该</u>）生产设备还（也）加工含	增加同义用语。

	的食品（产品）”； “本（此）生产线还（也）加工含有……的食品（产品）”。	有……的食品（产品）”； “本（此、 <u>该</u> ）生产线还（也）加工含有……的食品（产品）”。	
附录 D.4	下列经深度加工的配料，已去除可能导致过敏反应的蛋白质成分，可免于致敏物质标示： a. 大豆及花生加工产品：精炼大豆油、精炼花生油、大豆来源的肽、磷脂、维生素 E、植物甾醇、植物甾醇酯及植物甾烷醇酯、黄原胶； b. 谷物加工产品：淀粉、糊精、葡萄糖浆、谷物来源的精炼植物油； c. 水产加工产品：甲壳素、壳寡糖、鱼明胶、精炼鱼油、鱼油来源 DHA； d. 乳加工产品：乳糖醇	下列经深度加工的配料，已去除可能导致过敏反应的蛋白质成分，可免于致敏物质标示： a. 大豆及花生加工产品：精炼大豆油、精炼花生油、大豆来源的肽、磷脂、维生素 E、植物甾醇、植物甾醇酯及植物甾烷醇酯、黄原胶； b. <u>含有麸质的</u> 谷物加工产品：淀粉（ <u>如葡萄糖浆（粉）、糊精、麦芽糊精、果葡糖浆等</u> ）、 <u>变性淀粉葡萄糖浆</u> 、谷物来源的精炼植物油； c. 水产加工产品：甲壳素、壳寡糖、鱼明胶、精炼鱼油、鱼油来源 DHA； d. 乳加工产品：乳糖醇 <u>乳糖、乳清蛋白粉、水解乳蛋白制品</u>	建议更改谷物加工产品的理由： 1.建议将“谷物加工产品”改为“含有麸质的谷物加工产品”，与 4.12 致敏物质 中的规定保持一致。 2.根据欧盟和澳新的法规，淀粉及淀粉水解产品可免于致敏物质标示。“糊精”“葡萄糖浆”都属于淀粉水解产品，另外更常见的还有麦芽糊精等，而它们都可以统称为“淀粉糖”，因此建议将“糊精、葡萄糖浆”改为“淀粉糖（如葡萄糖浆（粉）、糊精、麦芽糊精、果葡糖浆等）”。 3.谷物加工来源的产品种类举例有限，建议新增品种变性淀粉等。 建议更改乳加工产品的理由： 乳蛋白过敏是由乳蛋白引起的异常免疫反应，通过水解工艺对乳蛋白进行水解，可以将乳蛋白分解成小分子肽段和氨基酸，去除可能导致过敏的蛋白片段，从而有效降低了乳蛋白致敏性。因此申请对 <u>乳糖、乳清蛋白粉和水解乳蛋白质制品</u> 致敏原标识豁免。
附录 E	一般性声称的标示原则	建议保留“附录E 一般性声称的标示原则”	在科学、真实的前提下，提供了更多的宣称，符合食品企业和消费者的共同需求。
附录 E.2.3	与食品目标消费群体相关的声称，如涉及特定的年龄段、身体条件和营养需求，且无国家相关法律、法规、标准和国务院有关部门发布的	建议删除该条款，或者修改为： 与食品目标消费群体相关的声称，如涉及特定的年龄段、身体条件和营养需求，且无国家相	对于普通食品，国家相关法律、法规、标准和国务院有关部门发布的法规、公告规定的涉及特定的年龄段、身体条件和营养需求的内容很

	法规、公告规定的，宜在标签上同时标示所依据的科学证据的内容或来源。	关法律、法规、标准和国务院有关部门发布的法规、公告规定的， <u>要有相关宜在标签上同时标示所依据的科学或营养学依据证据的内容或来源。</u>	少，很多针对目标消费群体声称的依据是参考科学、营养学方面的证据；这方面的证据来源不仅仅局限于一本书、一篇文献，也可能会综合考虑权威调研报告、科研文献、专业书籍以及相关的法律法规等，切入的角度包括但不限于原料、营养素以及市场定位、消费者需求等多个维度，从企业实际操作的角度，与食品目标消费群体相关的声称所有依据如果都要标识在标签上，可操作性较差；从监管者的角度也很难评估和判断标签上标示的依据是否足够支持相关的声称。
附录 E.3.2 – E.3.7		建议更改“E.3.2-E.3.7”的编号，为E.3.1.1-E.3.1.6”。	E.3.1 该条款中，指出“下列食品声称用语及其同义语易产生误导，应在满足特定条件的前提下使用。”但是后面直接编号到 E.3.2，“下列食品”是指 E.3.2-E.3.7，目前的编号是并列关系，不是从属关系，建议更改“E.3.2-E.3.7”的编号。
附录 E.3.2	使用未经加工的物质（动物、植物、藻、菌、微生物、矿物质、自然界来源的水等）作为配料，并满足以下条件时，可声称“天然”“自然”。 a. 食品中直接使用了上述物质作为原料/配料时，可使用“天然”“自然”描述食品原料/配料的来源； b. 仅对上述物质进行简单操作或采用物理方法进行加工且未导致原料/配料发生化学变化，或在加工过程中使用的酶和/或微生物来源于原料/配料本身或自然境时，可使用“天然”“自然”“原”描述生产工艺/加工过程； c. 单一原料或单一种类配料的食品，如同时满足条件 a、b 时，可使用“天然”描述食品终产品。	使用未经加工的物质（动物、植物、藻、菌、微生物、矿物质、自然界来源的水等）作为配料，并满足以下条件时，可声称“天然”“自然”。 a. 食品中直接使用了上述物质作为原料/配料时，可使用“天然”“自然”描述食品原料/配料的来源； b. 仅对上述物质进行简单操作或采用物理方法进行加工且未导致原料/配料发生化学变化，<u>或在加工过程中使用的酶和/或微生物来源于原料/配料本身或自然境时，</u>可使用“天然”“自然”“原”描述生产工艺/加工过程，<u>允许的工艺包含：如分拣，去皮，剥壳，粉碎，清洗，切割，打蜡，混合，搅拌，冷冻，漂烫，干燥，浓缩，脱水，压榨等；</u>	更改 b.的理由： 有酶或微生物介入的工艺肯定有化学变化，与前提矛盾。 增加可使用“天然”“自然”“原”描述生产工艺/加工过程；增加说明允许的工艺包含：如分拣，去皮，剥壳，粉碎，清洗，切割，打蜡，混合，搅拌，冷冻，漂烫，干燥，浓缩，脱水，压榨等。 添加 d.的理由： 有些原料在法规中，其规定的命名中是带“天然”，例如“天然可可粉，天然胡萝卜素”，如果宣称产品添加“天然可可粉”，也是合法合规，建议涵盖。

		c. 单一原料或单一类别配料的食品，如同时满足条件 a、b 时，可使用“天然”描述食品终产品； <u>d. 法律、法规和标准规定有特殊规定的，从其规定。</u>	
附录 E.3.3	使用“生”“鲜”“原”及其同义语描述食品、食品原料的状况和生产工艺/加工过程时，需符合以下要求：	使用“生”“鲜”“原”及其同义语描述食品、食品原料的状况和生产工艺/加工过程时 <u>（当描述感官特征时除外）</u> ，需符合以下要求：	目前市面上很多产品用“生”描述感官方面的特征，它一般是用来代表一种特别的口感，生吐司代表Q 弹，生可乐代表强劲气泡和爽快口感。如果将生局限在描述产品的生鲜状态，会对市面上很多产品带来影响。其它如鲜味、原味。
附录 E.3.6	使用“纯”或其类似词语时，应符合以下要求： a. 食品由同一、同种原料/配料组成时，可使用“纯”描述该原料或该类原料； b. 由不同原料组成的食品，如全部原料/配料中的成分仅有一种时，可使用“纯”描述该成分； c. 食品由同一、同种原料/配料组成时，可使用“纯”及其同义语描述该食品。	使用“纯”或其类似词语时，应符合以下要求： a. 食品由同一、同种原料/配料组成时，可使用“纯”描述该原料或该类原料； b. 由不同原料组成的食品，如全部原料/配料中的成分仅有一种时，可使用“纯”描述该成分； c. 食品由同一、同种原料/配料组成时，可使用“纯”及其同义语描述该食品； <u>d. 法律、法规和标准规定有特殊规定的，从其规定。</u>	有些原料在法规中，其规定的命名中是带“纯”，例如“灭菌乳中的纯牛乳”，如果宣称产品添加“纯牛乳”，也是合法合规，建议涵盖。
附录 E.6.1	感官声称是对依据感官分析方法的测定结果确定的食品特性，如，质地、风味、滋味、气味、外观等可感知到的质量特征描述，以及食物/摄入后的感知、态度和偏好性等产品特性/性能等的表述。	感官声称是对 <u>依据感官分析方法的测定结果确定的食品感官特性，如，质地、风味、滋味、气味、外观等可感知到的质量特征</u> 的描述， <u>包括质地、风味、滋味、气味、外观、口感等可感知到的质量特征描述</u> ，以及食物/摄入后的感知、态度和偏好性等产品特性/性能等的表述。	1) 感官声称是食品的基本描述，企业根据实际情况遵循真实不误导的基本法律法规原则自行选择是否描述，如何描述即可，不建议在食品安全国家标准中进行过多的限定 2) 若仍保留该条款，建议无需将“感官分析方法的测定结果”作为感官描述的必要前提，有些产品感官性质非常明显，比如方形、劲爽、爆爽、透心凉、软糯、香气浓郁、醇香、口口浓

			醇等，不应要求企业对每一个感官相关的描述都要进行感官分析，加重企业负担。
附录 E.6.2	感官声称可通过对食品的观察、品尝等感官测试方法获得，产品特性/性能等的描述可使用研发报告、实验、统计数据和感官测试结果，被广泛采用的科学资料等作为依据	感官声称可通过对食品的观察、品尝等感官测试方法获得，产品特性/性能等的描述可使用研发报告、实验、统计数据、 和 感官测试结果， <u>或其他</u> 被广泛采用的科学资料等作为依据	文字修改
编制说明 2.3.3.2	明确了复合配料中的复合配料，可不再展开示其原始配料；复合配料必须单独体现，不可展开与原始配料合并标示。	建议删除这段文字。	GB7718 章节4.3.4不涉及这段文字而且和目前GB7718问答和市场已有产品的标识方法不能保持一致。
编制说明		建议能在7718的问答或释义中补充关于“复合配料”的判定原则，或者明确可以豁免打开标识的产品，比如：食用盐、味精。	因为考虑，这些都是目前消费者认知度和使用度很高的调味类食品，在调味品行业使用也很广泛，没必要再展开。

Questions?

Please contact:

Jelene Teo

Regulatory Affairs, Senior Executive

jieling.teo@foodindustry.asia