



时迎认证（北京）有限公司企业标准

Q/SRS CL01—2026

代替Q/SRS CL01-2022

洁净成分评价标准

Evaluation Standard for Clean Label

2026 - 03 - 01 发布

2026 - 03 - 01 实施

时迎认证（北京）有限公司 发 布

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。

本文件由时迎认证（北京）有限公司提出并归口。

本文件起草单位：时迎认证（北京）有限公司

本文件主要起草人：王沛文、李涵、杨莉芳、王安然。

引 言

洁净标签（Clean Label），也被称为清洁标签，出现源于千禧年后的欧洲，随着大家对环保理解、健康饮食越来越多地关注，原本在食品工业中被大量使用的传统防腐剂和人工色素等成分被认为“难理解”、“不健康”，从而带动食品行业开始有意识地将工业流程转向更加“可持续”的生产方式，以更多天然、安全的新原料替代传统化学合成添加剂。

本标准食品制造商提供了新的可持续发展方向，以更好地满足消费者对健康食品日益增长的需求。

洁净成分评价标准

1 范围

本标准适用于有意愿按照可持续理念生产食品的企业。

申请本标准评价的食品加工/经营企业需在当地取得合法许可。除了本标准的要求，洁净成分产品应符合目的市场国家或地区关于食品安全等方面的相关标准和要求。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

原料 raw materials

原料及包装材料。

3.2

配料 ingredients

在制造或加工食品时使用的，并存在（包括以改性的形式存在）于产品中的任何物质，包括食品添加剂。

3.3

食品添加剂 food additives

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

3.4

标签 label

用于产品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

4 基本要求

4.1 生产原则

本标准要求的洁净成分产品是，减少使用化学合成的食品添加剂，尽量使用成分简单、对身体无负担的食品作为配料，且应满足以下基本原则：

- 1) 安全、天然、健康。
- 2) 调味宜减盐、减油、减糖。
- 3) 鼓励加工程度越低越好，减少营养成分流失。
- 4) 食品添加剂以天然无害为主，合成无害为辅。
- 5) 应实施自主管理，制定食品安全计划，确保食品卫生安全。

4.2 原料/辅料

4.2.1 不直接或间接使用含基因工程生物及其衍生物的食品原料/辅料。

4.2.2 作为食品原料的饮用水和食用盐应分别符合 GB 5749 和 GB 2721 的要求。食品原料/辅料、食品添加剂、食品相关产品符合卫生法规及标准，不得使用不符合食品安全标准的产品作为原料/辅料。

4.2.3 申请利用新的食品原料从事食品生产或者从事食品添加剂新品种、食品相关产品新品种生产活动的单位或者个人，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料，在评估合格后方可使用新的食品原料进行生产。

4.3 食品添加剂

4.3.1 在加工过程中，不应使用含有人工合成的防腐剂、香精色素、甜味剂的配料，也不应作为食品添加剂添加在食品中。

1) 人工合成防腐剂

主要包括苯甲酸及其盐类、山梨酸及其盐类、丙酸及其盐类、对羟基苯甲酸酯类及其盐类、亚硫酸及其盐类、硝酸盐及亚硝酸盐、脱氢乙（醋）酸及其盐类、二甲基二碳酸盐、游离氯及次氯酸盐等。

二氧化碳、海藻糖、甘露聚糖、壳聚糖、蚯蚓提取液、溶菌酶、乳酸链球菌素、纳他霉素、鱼精蛋白、果胶分解产物、香辛料提取物、甜菜碱、肉桂醛、 ϵ -聚赖氨酸除外。

2) 人工合成香料

人工合成香料是指运用不同的原料，经过化学或生物合成的途径制备或创造出的某一“单一体”香料。

注：本标准允许使用的香料见 GB 2760 附录 B 表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单。

3) 人工合成色素（着色剂）

人工合成色素是指用人工化学合成方法所制得的有机色素，主要是以煤焦油中分离出来的苯胺染料为原料制成的。如胭脂红、赤藓红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、亮蓝等。

天然食用色素除外。

4) 人工合成甜味剂

人工合成甜味剂包括磺胺类、二肽类、蔗糖化学衍生物三大类在内的非天然来源甜味剂。如爱德万甜、双甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸）、三氯蔗糖、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、阿斯巴甜、阿力甜、纽甜等。

注：除了天然来源的糖原外，本标准推荐使用甘草甜素、罗汉果甜苷、甜菊苷、甜茶苷等非糖天然甜味剂。

5) 护色剂和漂白剂

能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。列入 GB2760 中的还原型漂白剂全部是以亚硫酸制剂为主，如亚硫酸钠、二氧化硫、低亚硫酸钠、（焦）亚硫酸钠盐或钾盐如硝酸钾、（亚）硝酸钾和（亚）硝酸钠和硫磺。

6) 含铝膨松剂

俗称明矾，如硫酸铝钾、硫酸铝铵、硫酸铝钾和硫酸铝铵。

碳酸氢钠、碳酸钙、乳酸钙、乳酸钠、酒石酸（氢）钾、碳酸氢铵，以及酵母除外。

7) 磷酸、焦磷酸类抗结剂

各类磷酸盐、焦磷酸盐组成的抗结剂，如磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙等。。

8) 水分保持剂

水分保持剂主要是为提高产品的稳定性，保持食品内部持水性，一般肉制品较为常见。

无磷酸盐类保水剂、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、乳酸钠及甘油除外。

4.3.2 当由于生产需要必须使用 4.3.1 之外的食品添加剂时，必须符合 GB 2760 规定的使用条件和限量。

4.3.3 在下列情况下可使用食品添加剂：（顺序需要调整，按照原则：尽量不适用-特殊情况下的使用条件-完全不能使用的部分食品添加剂）

- 1) 保持或提高食品本身的营养价值，但应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。
- 2) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分
- 3) 提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性
- 4) 便于食品的生产、加工、包装、运输或贮藏

5 加工过程要求

5.1 加工用水

5.1.1 洁净成分产品生产使用的水应达到目的市场所在国家或地区饮用水质量标准。在中华人民共和国大陆地区销售的产品生产使用的水应符合 GB 5749 的要求。

5.1.2 加工厂使用的末梢水用应每年送至当地主管部门认可资质的实验室检测，加工用水质应达到 GB 5749 附录 A 表 A.1 中对饮用水水质要求。

5.2 原料验收及使用

5.2.1 原料必须是新鲜、无毒、无害的，并且有可追溯来源的相关资料、记录，不得使用来源不明或标示不清的原料。

5.2.2 应制定原材料供应商管理规程以及内检制度，保证确实执行规程和制度的要求并形成记录。

5.2.3 原材料进货时，应经验收程序并形成记录，验收不合格的，应明确标示并适当处理，以免误用。

5.2.4 对原材料进行验收时，应索取并保留供应商提供的相关检验报告，确认其产品质量符合国家法律法规及当地主管部门的要求后方可使用。

5.2.5 适用时，原料的使用宜遵循先进先出原则，超过质保期限或产品存在明显质量问题时不得使用。

5.3 生产措施

5.3.1 应采取必要的措施，防止洁净成分产品与常规产品混合或被禁用物质污染：

- 1) 对洁净成分产品和常规产品进行时间或空间上的分离，包括原料、中间过程产品（半成品）、终产品等；
- 2) 采取必要措施以确保批号可以辨认，避免洁净成分产品和常规产品混合；
- 3) 应对生产设备进行适当清洁之后才能开展洁净成分产品的生产操作。

5.3.2 在生产和贮藏过程中不应采用辐照处理；

5.3.3 适用时，宜采取机械、冷冻、加热、微波等处理方法及微生物发酵工艺；采用提取、浓缩、沉淀和过滤工艺时，提取溶剂仅限于水、乙醇、动植物油、醋、二氧化碳、氮或羧酸，在提取和浓缩工艺中不应添加其他化学试剂。

5.3.4 不应使用石棉过滤材料或可能被有害物质渗透的过滤材料。

6 加工厂通用要求

洁净成分产品加工厂的厂区环境、建筑设施、卫生安全管理（包含从业人员、设备器具、清洁消毒

废弃物处理等)、病媒防治、生产过程的食品安全控制、成品召回管理等方面应符合当地主管部门规定。
在中国大陆境内还应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范。

7 标签、标识

7.1 经洁净成分评价的食品标签应符合当地主管部门关于食品标签标识的规定。在中国大陆境内销售时,应符合 GB 7718、GB 29924(适用时)以及 GB 28050(适用时)的法规要求。

7.2 洁净成分标签的使用规则

7.2.1 食品生产商可根据需求将以下术语或类似描述的一种或几种自行设计于食品包装上:

本产品不添加:

- 人工合成防腐剂
- 人工合成香料
- 人工合成色素
- 人工合成甜味剂
- 护色剂和漂白剂
- 含铝膨松剂
- 磷酸、焦磷酸类抗结剂
- 水分保持剂

7.2.2 获得洁净成分标准评价的产品,允许在产品标签上,在声称上述八种不添加的同时,可使用洁净标签。洁净标签标识作为注册商标是受保护的,未经过上海时迎评价且表明符合该标准要求的产品禁止在任何场合使用洁净标签。



颜色 (R:90、 G:160、 B:69)

图 1 洁净标签标识

8 包装、运输与储存

8.1 包装

8.1.1 尽可能少的使用包装，并优先使用可回收或可生物降解的包装材料。

8.1.2 包装材料应完好、清洁、安全、无污染、无异味；

8.1.3 不应使用聚氯乙烯及其他含氯塑料、聚苯乙烯及其他含苯乙烯、含有杀菌剂、防腐剂和熏蒸剂的包装材料。

8.1.4 应采取必要措施，预防产品受塑化剂污染。

8.1.5 在中国境内生产、包装、销售的产品，其原料和产品的包装应符合 GB 23350 的要求。

8.2 运输

8.2.1 应在装载洁净成分产品前对运输工具、容器、装载设备等进行清洁，优先使用物理或机械的方法进行消毒。使用清洁、消毒物质后应使用清水彻底清洗，避免清洁、消毒物质与洁净成分产品接触。

8.2.2 运输和装卸洁净成分产品的容器、包装、工具和设备应安全，对产品无污染，能满足保证产品质量安全的需要。

8.2.3 在运输和装卸过程中，洁净成分产品的容器和包装物应是密封的，并且在不破坏封条的情况下无法替换里面的产品，应有清晰的及有关说明，保持清洁，防止与其他产品混合或被污染。

8.3 储存

8.3.1 储藏洁净成分产品的仓库应保持清洁卫生、无虫害，无有害物质残留，保证产品在储藏过程中不受到本标准禁用物质的污染。

8.3.2 洁净成分产品的原料、半成品、成品、包装材料应单独储藏，确保洁净成分产品与常规产品的识别，防止混杂和受到禁用物质或其他产品的污染。

8.4 分包

洁净成分产品的操作工序，例如加工、包装、储存等委托给第三方，应提供与分包商的书面协议，描述分包商所分包的活动。分包商也应依据本标准接受评价。

9 可追溯与文件化信息管理

9.1 可追溯

应采取措施保证洁净成分产品的生产具有可追溯性，确保每一批次的产品应可以追溯到原料来源。

9.2 文件化信息管理

9.2.1 应保存与洁净成分评价产品生产活动相关的文件化信息并及时更新，包括生产场所的位置图、平面图，操作规程和记录等。自第一次现场评价起，所有文件化信息应至少保存五年，以便追溯产品的流动情况。

9.2.2 操作规程应至少包含：

- 产品生产、包装、运输、储存操作规程
- 生产设备、运输工具及仓储设施的维护、清洁规程
- 适用时，加工厂卫生管理与有害生物防治规程
- 标签及生产批号的管理规程

9.2.3 记录应至少包含：

- 原料供应商清单、资质材料及相关证书
- 原材料购买的种类、数量和出入库情况
- 生产、包装、储存、出库、运输、销售记录
- 生产设备、运输工具及仓储设施的清洁记录

9.2.4 财务记录中的信息和与之相符合的单据凭证应一起记录存档。

9.2.5 从记录和文件中必须能看出已购买原料和所使用原料的物料平衡，并能显示生产的产品和销售产品的货流平衡。
