

เผยแพร่เดือนธันวาคม 2557



## สาธารณรัฐประชาชนจีน

เรื่อง มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ: มาตรฐาน  
ทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ  
(National Food Safety Standard General Standard for  
the Labeling on Prepackaged Food: GB 7718-2011)

รายละเอียด	:	ข้อกำหนดสำหรับการแสดงฉลากอาหาร
กลุ่มอาหาร	:	อาหารบรรจุหีบห่อทุกชนิด
ลำดับชั้นกฎหมาย	:	มาตรฐาน
หัวข้อสำคัญ	:	ฉลากอาหาร
วันที่ออกประกาศ	:	20 เมษายน 2554
วันที่บังคับใช้	:	20 เมษายน 2555
วันที่ปรับปรุงล่าสุด	:	พ.ศ. 2550



## สาธารณรัฐประชาชนจีน

### เรื่อง มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ: มาตรฐานทั่วไป สำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

(National Food Safety Standard General Standard for the  
Labeling on Prepackaged Food: GB 7718-2011)

บังคับใช้ วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2555

#### คำนำ

มาตรฐานนี้ใช้แทน GB 7718-2004 “มาตรฐานทั่วไปสำหรับการติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ” การเปลี่ยนแปลงหลักของมาตรฐานนี้เมื่อเปรียบเทียบกับ GB 7718-2004 มีดังต่อไปนี้

- การปรับปรุงขอบเขตของการนำไปใช้
- การปรับปรุงคำจำกัดความของอาหารในภาชนะบรรจุและวันที่ผลิต การเพิ่มเติมคำจำกัดความของคุณลักษณะเฉพาะ และการยกเลิกคำจำกัดความของกำหนดวันที่ควรใช้
- การปรับปรุงคำประกาศเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
- การเพิ่มเติมคำประกาศเรื่องคุณลักษณะเฉพาะ
- การปรับปรุงคำประกาศเรื่องชื่อ ที่อยู่ และข้อมูลติดต่อของผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย
- การปรับปรุงพื้นที่ผิวที่ใหญ่ที่สุดของหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ในเรื่อง “ขนาดขั้นต่ำของข้อความสัญลักษณ์ และตัวเลข ในฉลากบังคับจะต้องมีความสูงไม่น้อยกว่า 1.8 มม.”
- การเพิ่มเติมข้อบังคับการติดฉลากที่แนะนำสำหรับอาหารที่มีสารที่อาจก่อให้เกิดการแพ้ได้
- การปรับปรุงวิธีการคำนวณพื้นที่ผิวที่ใหญ่ที่สุดของหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ในภาคผนวก
- การเพิ่มเติมภาคผนวก ข และภาคผนวก ค

#### 1 ขอบเขต

มาตรฐานนี้ใช้กับการติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุเพื่อจัดจำหน่ายแก่ผู้บริโภคทั้งทางตรงและทางอ้อม มาตรฐานนี้ไม่ใช้กับการติดฉลากอาหารในภาชนะบรรจุในระหว่างการจัดเก็บและขนย้าย รวมถึงอาหารบรรจุในหีบห่อขนาดใหญ่และอาหารปรุงสด

#### 2 อาหารในภาชนะบรรจุ

##### 2.1 อาหารในภาชนะบรรจุ (Prepackaged food)

อาหารในภาชนะบรรจุ หมายถึง อาหารที่ได้รับการบรรจุหรือผลิตขึ้นล่วงหน้าด้วยปริมาณที่ผ่าน

การชั่งตวงวัด ซึ่งรวมถึงอาหารที่ได้รับการบรรจุหรือผลิตขึ้นล่วงหน้าด้วยปริมาณที่ตวงวัดแล้วใน  
วัสดุหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปริมาตรที่เหมือนกัน

2.2 ฉลากอาหาร (Food label)

ฉลากอาหาร หมายถึง คำ รูปภาพ เครื่องหมาย หรือสิ่งบรรยายใดๆ บนหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์  
ของอาหาร

2.3 ส่วนประกอบ (Ingredients)

ส่วนประกอบ หมายถึง สารใดๆ รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิตหรือการเตรียมอาหาร  
และยังคงอยู่ในผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายแม้ว่าอาจจะเปลี่ยนรูปแบบไปก็ตาม

2.4 วันที่ผลิต (Date of Manufacture)

วันที่ผลิต หมายถึง วันที่อาหารได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย รวมถึงวันที่บรรจุหีบห่อ นั่นคือ  
วันที่อาหารถูกนำไปบรรจุไว้ในหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ ซึ่งจะถูกนำไปจำหน่ายในที่สุด

2.5 วันหมดอายุ หรือ วันที่ควรบริโภคก่อน (Date of Minimum)

วันหมดอายุ (ควรบริโภคก่อน) หมายถึง วันที่แสดงบนฉลากซึ่งเป็นวันสิ้นสุดของช่วงเวลาที่ยัง  
ในภาชนะบรรจุจะยังคงคุณภาพไว้ได้ภายใต้สภาวะการเก็บรักษาที่กำหนด และผลิตภัณฑ์จะยังคง  
จำหน่ายได้ รวมทั้งยังคงคุณภาพเฉพาะใดๆ ที่ได้ทำการกล่าวอ้างหรือโฆษณาไว้

2.6 คุณลักษณะเฉพาะ (Configuration)

คุณลักษณะเฉพาะ หมายถึง ข้อความที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสุทธิและจำนวนหน่วย  
อาหาร แต่ละหน่วยที่มีอาหารในภาชนะบรรจุมากกว่าหนึ่งหน่วยอาหารบรรจุอยู่ด้วยกันในหีบห่อ  
ขนาดใหญ่

2.7 บริเวณแสดงข้อมูลสำคัญ (Principle Display Panel)

บริเวณแสดงข้อมูลสำคัญ หมายถึง พื้นที่บนฉลากที่ปรากฏให้เห็นได้ในสภาพการจำหน่ายปกติ

3 **ข้อบังคับพื้นฐาน**

3.1 การติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องเป็นไปตามข้อบังคับตามกฎหมายของรัฐและระเบียบ  
ต่างๆ รวมถึงมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้อง

3.2 การติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องชัดเจน โดดเด่น ไม่สามารถลบออกได้ และผู้บริโภค  
สามารถอ่านออกได้ง่ายภายใต้สภาพการซื้อปกติ

3.3 การติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องทำให้ประชาชนเข้าใจได้ง่าย และมีหลักฐานทาง  
วิทยาศาสตร์สนับสนุน ข้อบ่งชี้ใดๆ ซึ่งเป็นเรื่องความเชื่อ สิ่งลามก การกล่าวโทษผลิตภัณฑ์อื่นๆ  
หรือไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์เป็นสิ่งต้องห้าม

3.4 การติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องเป็นความจริงและถูกต้อง และต้องไม่เป็นการอธิบาย  
หรือนำเสนอในลักษณะที่เป็นเท็จ เกินจริง ทำให้เกิดความเข้าใจผิดหรือหลอกลวง หรือมีโอกาสที่

จะสร้างความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนโดยการใช้ขนาด สี หรือความคมชัดของคำที่แตกต่างกัน

- 3.5 การติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องไม่เป็นการอธิบายหรือนำเสนอโดยข้อความ รูปภาพ หรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อ้างถึงหรือมีการชี้แนะทั้งทางตรงหรือโดยอ้อม เกี่ยวกับอาหารหรือคุณสมบัติบางประการของผลิตภัณฑ์อื่นๆ
- 3.6 ต้องไม่มีการประกาศหรือเสนอแนะเนื้อหาที่แสดงถึงการทำงานของการป้องกันและรักษาโรคต่างๆ ไม่มีการระบุทั้งอย่างชัดเจนหรือโดยนัยเกี่ยวกับเนื้อหาการดูแลสุขภาพอื่นๆ ของอาหาร นอกเหนือจากการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ
- 3.7 ฉลากบนอาหารในภาชนะบรรจุต้องติดไว้ในลักษณะที่ไม่สามารถแยกออกจากบรรจุภัณฑ์ได้
- 3.8 คำที่ใช้บนฉลากอาหารในภาชนะบรรจุต้องเป็นตัวอักษรภาษาจีนทั่วไป (ยกเว้นในเครื่องหมายการค้า) ตัวหนังสือที่เป็นการประดับตกแต่งต้องถูกต้องและอ่านออกได้ง่าย
- 3.8.1 นอกเหนือจากตัวอักษรภาษาจีนแล้วอาจใช้ภาษา Chinese Pinyin และ/หรือภาษาของชนกลุ่มน้อยบนฉลากอาหารในภาชนะบรรจุได้ แต่ขนาดของคำต้องไม่ใหญ่กว่าตัวอักษรภาษาจีนที่มีความหมายเดียวกัน
- 3.8.2 นอกเหนือจากตัวอักษรภาษาจีนแล้ว อาจใช้ภาษาต่างประเทศแทนตัวอักษรภาษาจีนที่มีความหมายเดียวกันได้ (ยกเว้นเครื่องหมายการค้า ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิตของอาหารนำเข้า ชื่อและที่อยู่ของผู้จำหน่ายต่างประเทศ และที่อยู่เว็บไซต์) ตัวอักษรภาษาต่างประเทศต้องมีขนาดไม่ใหญ่กว่าตัวอักษรภาษาจีนที่มีความหมายเดียวกัน (ยกเว้นเครื่องหมายการค้า)
- 3.9 หากพื้นที่ผิวของหีบห่อ (บรรจุภัณฑ์) ที่ใหญ่ที่สุดของอาหารในภาชนะบรรจุมีขนาดมากกว่า 35 ตารางเซนติเมตร (สำหรับวิธีการคำนวณพื้นที่ผิวที่ใหญ่ที่สุด ดูภาคผนวก ก) ขนาดขั้นต่ำของคำ เครื่องหมาย และตัวเลขในข้อมูลบังคับในฉลากต้องมีความสูงไม่ต่ำกว่า 1.8 มิลลิเมตร
- 3.10 หากอาหารในภาชนะบรรจุที่บรรจุในหีบห่อประเภทต่างๆ กันที่สามารถจำหน่ายแยกกันได้ถูกบรรจุอยู่ในหีบห่อขนาดใหญ่ (หน่วยจำหน่าย) หีบห่ออาหารแต่ละชิ้นต้องได้รับการติดฉลากอย่างเหมาะสม
- 3.11 หากสิ่งที่ห่อด้านนอกสามารถเปิดออกได้ง่ายหรือข้อมูลบังคับในฉลากบางส่วนหรือทั้งหมดสามารถมองเห็นได้จากหีบห่อ (หรือบรรจุภัณฑ์) ด้านใน ข้อมูลบนฉลากเดียวกันนั้นต้องไม่ซ้ำกับสิ่งที่ห่อด้านนอก อย่างไรก็ตาม ต้องมีการระบุข้อมูลบังคับในฉลากบนสิ่งที่ห่อด้านนอกตามข้อบังคับด้วย

#### 4 ข้อมูลบนฉลาก

- 4.1 นำเสนอข้อมูลบนฉลากของฉลากอาหารในภาชนะบรรจุต่อผู้บริโภคโดยตรง

##### 4.1.1 ข้อบังคับทั่วไป (General Requirement)

การติดฉลากอาหารในภาชนะบรรจุที่นำเสนอต่อผู้บริโภคโดยตรงต้องมีชื่ออาหาร รายการส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ และคุณลักษณะเฉพาะ ชื่อ ที่อยู่ และข้อมูลติดต่อของผู้ผลิต และ/หรือผู้จำหน่าย วันที่ผลิต วันหมดอายุ ลักษณะการเก็บรักษา เลขชุดของใบทะเบียนการผลิตอาหาร

- (license number) ข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และข้อมูลบนฉลากอื่นๆ ที่จำเป็น
- 4.1.2 ชื่ออาหาร (Name of Food)
- 4.1.2.1 ชื่อเฉพาะของอาหารต้องนำเสนอในจุดที่เห็นได้ชัดบนฉลาก และต้องระบุถึงลักษณะธรรมชาติของอาหารอย่างชัดเจน
- 4.1.2.1.1 หากมีการกำหนดชื่ออาหารหนึ่งชื่อหรือหลายชื่อตามมาตรฐานอาหารแห่งชาติ มาตรฐานการค้า หรือมาตรฐานท้องถิ่นใดๆ จะต้องเลือกหนึ่งในชื่อเหล่านี้หรือชื่อที่เทียบเคียงมาใช้
- 4.1.2.1.2 หากไม่มีชื่อดังกล่าว อาจใช้ชื่อสามัญหรือชื่อที่ใช้ประจำซึ่งไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดหรือสับสน
- 4.1.2.2 หากมีการใช้ “ชื่อที่บัญญัติขึ้นใหม่” “ชื่อแฟนซี” “ชื่อทับศัพท์” “ชื่อแบรนด์” “ชื่อท้องถิ่น” หรือ “เครื่องหมาย การค้า” จะต้องสอดคล้องกับหนึ่งในชื่อที่ระบุในข้อ 4.1.2.1 ในส่วนแสดงข้อมูลเดียวกัน
- 4.1.2.2.1 หาก “ชื่อที่บัญญัติขึ้นใหม่” “ชื่อแฟนซี” “ชื่อทับศัพท์” “ชื่อแบรนด์” “ชื่อท้องถิ่น” หรือ “เครื่องหมาย การค้า” มีการใช้คำหรือคำศัพท์เฉพาะ ชื่อเฉพาะที่ระบุลักษณะธรรมชาติที่แท้จริงของอาหารในขนาดคำเดียวกัน ต้องอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับชื่อนี้ในส่วนแสดงข้อมูลเดียวกัน
- 4.1.2.2.2 หากชื่อเฉพาะที่ระบุลักษณะธรรมชาติที่แท้จริงของอาหารทำให้เกิดความเข้าใจผิดเกี่ยวกับธรรมชาติของอาหาร อันเกิดจากขนาดหรือสีของคำที่แตกต่างกัน ต้องใช้ขนาดและสีของคำเดียวกันเพื่อระบุชื่อเฉพาะนั้น
- 4.1.2.3 คำหรือวลีเพิ่มเติมต้องปรากฏหน้าหรือหลังชื่ออาหารบนฉลากหากจำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจผิดหรือสับสนเกี่ยวกับธรรมชาติของอาหาร ลักษณะทางกายภาพของอาหาร หรือวิธี การเตรียมอาหาร เช่น อบแห้ง เข้มข้น สร้างใหม่ รมควัน ทอด เป็นผง เป็นเม็ด
- 4.1.3 รายการส่วนประกอบ (List of Ingredients)
- 4.1.3.1 รายการส่วนประกอบของอาหารในภาชนะบรรจุต้องถูกระบุบนฉลาก ชื่อเฉพาะของส่วนประกอบในรายการนั้นต้องเป็นไปตามที่ระบุในข้อบังคับข้อ 4.1.2 ชื่อของวัตถุดิบอาหารต้องเป็นไปตามข้อบังคับข้อ 4.1.3.1.4
- 4.1.3.1.1 รายการส่วนประกอบต้องมีหัวข้อ “ส่วนประกอบ (Ingredients)” หรือ “รายการส่วนประกอบ (List of Ingredients)” หากวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการเตรียมอาหารถูกเปลี่ยนเป็นส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ไขมัน ซีอิ๊ว น้ำส้มสายชู และผลิตภัณฑ์หมักดองอื่นๆ) อาจใช้คำว่า “วัตถุดิบ (raw materials)” หรือ “วัตถุดิบและวัตถุดิบเพิ่มเติม (raw materials and supplementary)” แทน “Ingredients” และ “List of Ingredients” ได้ และวัตถุดิบ วัตถุดิบเพิ่มเติม และวัตถุดิบอาหารต้องอยู่ในรายการตามข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดนี้ ไม่จำเป็นต้องระบุขั้นตอนความช่วยเหลือในรายการส่วนประกอบ
- 4.1.3.1.2 ส่วนประกอบทั้งหมดต้องระบุไว้เป็นลำดับขั้นจากมากไปน้อยตามน้ำหนักที่เพิ่มเข้าไปในกระบวนการผลิตหรือการเตรียมอาหารนั้น ส่วนประกอบที่มีน้ำหนักรวมกันน้อยกว่าร้อยละ 2

ของอาหารอาจไม่ต้องระบุได้

- 4.1.3.1.3 หากส่วนประกอบหนึ่งกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบสองรายการหรือมากกว่า (ยกเว้นสารประกอบปรุงแต่งอาหาร) ต้องระบุส่วนประกอบผสมดังกล่าวในรายการตามจริงในรายการส่วนประกอบ ในลักษณะ ที่ตามด้วยรายการของส่วนประกอบหลักในวงเล็บโดยทันที ในลำดับขั้นสัดส่วนจากมากไปน้อย หากส่วนประกอบ ส่วนผสม (ซึ่งมีการระบุชื่อในมาตรฐานแห่งชาติ มาตรฐานการค้า หรือมาตรฐานท้องถิ่นใดๆ) มีน้ำหนักรวมน้อยกว่าร้อยละ 25 ของอาหาร ไม่จำเป็นต้องระบุส่วนประกอบหลัก
- 4.1.3.1.4 ต้องระบุชื่อทั่วไปของวัตถุเจือปนอาหารใน GB 2760 อาจระบุชื่อทั่วไปของวัตถุเจือปนอาหารเป็นชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร หรือเป็นชื่อกลุ่มตามการทำงานและชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร หรือเลขหมายของระบบนานาชาติ (INS Number) (สำหรับแบบฟอร์มการติดฉลากดูภาคผนวก ข) ต้องเลือกการระบุหนึ่งประเภทในภาคผนวก ข เพื่อระบุวัตถุเจือปนอาหารบนฉลากอาหารในภาชนะบรรจุเดียวกัน หากใช้ทั้งชื่อกลุ่มตามการทำงานและเลข INS เพื่อระบุวัตถุเจือปนอาหารในกรณีที่ไม่มีเลข INS สำหรับวัตถุเจือปนอาหารนั้น หรือจำเป็นต้องระบุสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ ต้องระบุชื่อเฉพาะด้วยชื่อของวัตถุเจือปนอาหารโดยไม่รวมวิธีการเตรียมสารปรุงแต่งนั้นๆ หากส่วนประกอบผสมมีน้ำหนักรวมน้อยกว่าร้อยละ 25 ของอาหาร โดยที่เป็นไปตามหลักการดำเนินงานใน GB 2760 และไม่ได้เป็นขั้นตอนทางเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้วไม่จำเป็นต้องระบุส่วนประกอบผสมนั้น
- 4.1.3.1.5 ต้องระบุน้ำที่เติมในระหว่างกระบวนการเตรียมหรือผลิตอาหารในรายการส่วนประกอบด้วย แต่ไม่ต้องระบุน้ำ หรือสารละลายอื่นๆ ที่ระเหยออกไปในกระบวนการผลิต
- 4.1.3.1.6 ต้องระบุหีบห่อที่รับประทานได้ในรายการส่วนประกอบด้วย เว้นแต่ถูกยกเว้นในกฎหมายหรือระเบียบแห่งรัฐ
- 4.1.3.2 ต้องระบุส่วนประกอบตามที่ปรากฏในตารางที่ 1 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 การระบุส่วนประกอบ

ส่วนประกอบ	วิธีการระบุ
น้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชกลิ่นอื่นๆ นอกเหนือจากน้ำมันมะกอก	"น้ำมัน (Oil)" ที่อยู่รวมกับคำว่า "พืช (Vegetable)" หรือ "ผ่านการกลั่น (Refined)" สามารถใช้ว่า "ผ่านกระบวนการไฮโดรเจน (Hydrogenated)" หรือ "ผ่านกระบวนการไฮโดรเจนบางส่วน (Partial hydrogenated)" ได้ตามความเหมาะสม
แป้งที่ไม่ใช่แป้งที่ได้รับการดัดแปลงทางเคมี	"แป้ง (Starch)"

เครื่องเทศและสารสกัดจากเครื่องเทศชนิดเดี่ยวหรือชนิดรวม มีน้ำหนักไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนักอาหาร	“เครื่องเทศ (Spice)” “เครื่องเทศหลายชนิด (Spices)” หรือ “เครื่องเทศผสม (Mix spices)” ตามความเหมาะสม
ยางที่ผ่านการเตรียมทุกประเภทที่ใช้ในการผลิตยางหมากฝรั่ง	“ยางสำหรับหมากฝรั่ง (Chewy gum base)” หรือ “ยางหมากฝรั่ง (Gum base)” ตามความเหมาะสม
ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปทุกชนิดที่น้ำหนักไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักอาหาร	“ผลไม้แปรรูป (Preserved fruit)” หรือ “ผลไม้กระป๋อง (Canned fruit)” ตามความเหมาะสม
สารแต่งกลิ่นและปรุงรสอาหาร	“สารแต่งกลิ่นรสอาหาร (Food flavor)” “สารแต่งกลิ่นอาหาร (Food aroma)” หรือ “สารแต่งกลิ่นและปรุงรสอาหาร (Food flavor and food aroma)” ตามความเหมาะสม

4.1.4 การแสดงปริมาณของส่วนผสม (Quantitative labeling of ingredients)

4.1.4.1 หากการติดฉลากอาหารให้ความสำคัญกับส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่มีค่าและ/หรือมีลักษณะพิเศษชนิดใดชนิดหนึ่งหรือมากกว่า ต้องระบุปริมาณของส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่ถูกเติมลงไปในการผลิตหรือร้อยละของส่วนผสมหรือส่วนประกอบนั้นในผลิตภัณฑ์ที่แล้วเสร็จด้วย

4.1.4.2 หากการติดฉลากอาหารให้ความสำคัญกับส่วนผสมหรือส่วนประกอบประกอบที่มีน้อยหรือไม่มีเลย ต้องระบุร้อยละของส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่เน้นย้ำนั้นในผลิตภัณฑ์ที่แล้วเสร็จด้วย

4.1.4.3 การอ้างถึงชื่ออาหารในส่วนผสมหรือส่วนประกอบชนิดใดชนิดหนึ่งของอาหารจะไม่ถือว่าเป็นส่วนประกอบที่มีลักษณะพิเศษ

4.1.5 ปริมาณสุทธิและคุณลักษณะเฉพาะ

4.1.5.1 การระบุปริมาณสุทธิต้องใช้ปริมาณสุทธิ ตัวเลข และหน่วยที่เป็นทางการของการวัด (สำหรับแบบฟอร์มการติดฉลาก ดูภาคผนวก ค)

4.1.5.2 ต้องระบุปริมาณสุทธิของอาหารบรรจุตามหน่วยการวัดที่เป็นทางการ ในลักษณะดังต่อไปนี้

- ก) สำหรับอาหารเหลว ใช้ปริมาณเป็นลิตร (l) มิลลิลิตร (ml) หรือโดยน้ำหนักเป็นกรัม (g) กิโลกรัม (kg)
- ข) สำหรับอาหารแข็ง ใช้น้ำหนักเป็นกรัมหรือกิโลกรัม
- ค) สำหรับอาหารกึ่งแข็งหรือเหนียว ใช้น้ำหนักเป็นกรัม (g) กิโลกรัม (kg) หรือปริมาตรเป็นลิตร (l) มิลลิลิตร (ml)

4.1.5.3 ต้องระบุหน่วยการวัดของปริมาณสุทธิตามที่ปรากฏในตารางที่ 2



## ตารางที่ 2 การระบุหน่วยการวัดของปริมาณสุทธิ

วิธีการวัด	ช่วงของปริมาณสุทธิ (Q)	หน่วยการวัด
ปริมาตร	Q < 1000mL	มิลลิลิตร (ml)
	Q ≥ 1000mL	ลิตร (l)
น้ำหนัก	Q < 1000g	g
	Q ≥ 1000g	kg

4.1.5.4 ขนาดตัวหนังสือขั้นต่ำของการระบุปริมาณสุทธิต้องเป็นไปตามที่ปรากฏในตารางที่ 3

## ตารางที่ 3 ขนาดตัวอักษรในการระบุปริมาณสุทธิ

ช่วงของปริมาณสุทธิ (Q)	ความสูงขั้นต่ำของตัวอักษร (mm)
Q ≤ 50 mL; Q ≤ 50 g	2
50 mL < Q ≤ 200 mL; 50 g < Q ≤ 200 g	3
200mL < Q ≤ 1 L; 200g < Q ≤ 1 kg	4
Q > 1 kg; Q > 1 L	6

4.1.5.5 ต้องระบุปริมาณสุทธิและชื่ออาหารในบริเวณแสดงข้อมูลเดียวกันบนหีบห่อ (บรรจุภัณฑ์)

4.1.5.6 ในกรณีของอาหารแข็งที่บรรจุในของเหลวและมีของแข็งเป็นส่วนประกอบหลัก นอกจากการระบุปริมาณสุทธิแล้ว ต้องระบุน้ำหนักหรือร้อยละของส่วนประกอบที่เทน้ำออกแล้ว (ของแข็ง) ด้วย (สำหรับรายละเอียดของการระบุ ดูภาคผนวก ค)

4.1.5.7 สำหรับหน่วยอาหารในภาชนะบรรจุที่ห่อแยกเป็นชิ้นๆ ซึ่งบรรจุอยู่ในหีบห่อใหญ่เดียวกัน นอกจากการระบุปริมาณสุทธิแล้ว ต้องระบุคุณลักษณะเฉพาะของหน่วยอาหารแต่ละชิ้นด้วย

4.1.5.8 การระบุคุณลักษณะเฉพาะต้องรวมปริมาณสุทธิและจำนวนหน่วยอาหารแต่ละชิ้นด้วย หรือระบุเพียงจำนวน หน่วยอาหารแต่ละชิ้นโดยไม่มีคำว่า “คุณลักษณะเฉพาะ (Configuration)” ปรากฏอยู่ คุณลักษณะเฉพาะของหน่วยอาหารแต่ละชิ้นหมายถึงปริมาณสุทธิ (สำหรับรายละเอียดของการระบุ ดูภาคผนวก ค)

4.1.6 ชื่อ ที่อยู่ และข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย (Name, address and contact information of the manufacturer and distributor)

4.1.6.1 ต้องระบุชื่อ ที่อยู่ และข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิต ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตต้องเป็นชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตที่ลงทะเบียนไว้ถูกต้องตามกฎหมาย และสามารถรับประกันคุณภาพความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้ สำหรับในสภาวะแวดล้อมดังต่อไปนี้ การติดฉลากต้องเป็นไปตามข้อบังคับดังต่อไปนี้

4.1.6.1.1 กลุ่มบริษัทหรือบริษัทลูกใดๆ ที่มีภาระความรับผิดชอบตามกฎหมาย ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของกลุ่มบริษัทหรือบริษัทลูก (ผู้อำนวยการความสะอาดในการผลิต) นั้นๆ ด้วย หรือระบุเพียงชื่อและที่อยู่ของ



กลุ่มบริษัทเท่านั้น

- 4.1.6.1.2 สำนักงานสาขาหรือผู้อำนวยการความสะดวกในการผลิตใดๆ ที่ไม่ได้มีการความผิดชอบต่อบริษัทอย่างเสรีตามกฎหมาย ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของกลุ่มบริษัทและสำนักงานสาขา (ผู้อำนวยการความสะดวกในการผลิต) หรือระบุเพียงชื่อ ที่อยู่ และประเทศแหล่งกำเนิดของกลุ่มบริษัทเท่านั้น โดยมีต้องระบุแหล่งกำเนิดในระดับเมืองตามการแบ่งเขตการปกครอง
- 4.1.6.1.3 ในกรณีที่มีผู้บรรจุหีบห่อที่รับจ้างผลิตตามสัญญาจ้าง ต้องระบุชื่อและที่อยู่ของบริษัทที่ให้อำนาจผู้บรรจุหีบห่อตามสัญญาจ้างและของบริษัทที่รับมอบอำนาจ หรือระบุเพียงชื่อ ที่อยู่ และแหล่งกำเนิดของบริษัทที่ให้อำนาจผู้บรรจุหีบห่อตามสัญญาเท่านั้น และระบุแหล่งกำเนิดในระดับเมืองตามการแบ่งเขตการปกครอง
- 4.1.6.2 ต้องระบุรายการต่อไปนี้อย่างน้อยหนึ่งรายการที่เกี่ยวกับข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายที่มีการความผิดชอบต่อบริษัทตามกฎหมาย ได้แก่ หมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร ข้อมูลติดต่อทางอินเทอร์เน็ต ฯลฯ หรือระบุที่อยู่ทางไปรษณีย์รวมกับที่อยู่
- 4.1.6.3 สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่นำเข้า ต้องระบุประเทศหรือเขตปกครอง (เช่น ฮองกง มาเก๊า หรือไต้หวัน) ที่ผลิต และชื่อ ที่อยู่ และข้อมูลติดต่อของตัวแทน ผู้นำเข้าหรือผู้จัดจำหน่ายที่ขึ้นทะเบียนกับสาธารณรัฐประชาชนจีน ไม่ต้องระบุชื่อ ที่อยู่ และข้อมูลติดต่อของผู้ผลิต
- 4.1.7 การระบุวันที่ (Date making)
- 4.1.7.1 ต้องระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน หากระบุวันที่โดยการอ้างอิงไปยังตำแหน่งเฉพาะบนหีบห่อ ต้องระบุตำแหน่งเฉพาะบนหีบห่อนี้ ต้องไม่มีการพิมพ์ทับ การเพิ่มเติม หรือการแก้ไขวันที่ที่ระบุนี้ (สำหรับรูปแบบการแสดงฉลาก ดูภาคผนวก ค)
- 4.1.7.2 ในกรณีที่หีบห่อขนาดใหญ่เดียวกันบรรจุหน่วยอาหารในภาชนะบรรจุที่ห่อแยกชิ้นกันที่ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ วันหมดอายุบนสิ่งห่อด้านนอกต้องเป็นไปตามที่ระบุบนหน่วยอาหารแต่ละชิ้นโดยใช้วันหมดอายุที่เร็วที่สุด วันที่ผลิตที่ระบุบนสิ่งห่อด้านนอกต้องเป็นวันผลิตหน่วยอาหารแต่ละชิ้นที่เร็วที่สุด หรือวันที่มีการห่อด้านนอกสำหรับการจำหน่าย ต้องระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุของหน่วยอาหารแต่ละชิ้นบนสิ่งห่อด้านนอกด้วย
- 4.1.7.3 การบอกวันที่ต้องเป็นลำดับ ปี เดือน และวัน ในกรณีที่การบอกวันที่ไม่เป็นไปตามลำดับนี้ ต้องระบุลำดับของการบอกวันที่อย่างชัดเจน (สำหรับรูปแบบการแสดงฉลาก ดูภาคผนวก ค)
- 4.1.8 สภาวะการเก็บรักษา (Condition for storage)
- การติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องระบุสภาวะการเก็บรักษา (สำหรับรูปแบบการแสดงฉลาก ดูภาคผนวก ค)
- 4.1.9 เลขชุดของใบทะเบียนการผลิตอาหาร (Food production license number)
- หากการติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุต้องระบุเลขชุดของใบทะเบียนการผลิตอาหารแบบฟอร์มการติดฉลากต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

- 4.1.10 รหัสมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ (Code of product standard)  
ต้องระบุรหัสมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และเลขลำดับของอาหารในภาชนะบรรจุซึ่งผลิตและจัดจำหน่ายในประเทศ (ไม่รวมอาหารในภาชนะบรรจุนำเข้า)
- 4.1.11 ข้อมูลการติดฉลากอื่นๆ (Other information)
- 4.1.11.1 อาหารฉายรังสี
- 4.1.11.1.1 ฉลากของอาหารซึ่งผ่านการฉายรังสีที่แตกตัวเป็นไอออนต้องระบุว่า “อาหารฉายรังสี (Irradiated food)” ในระยะที่ใกล้กับชื่ออาหาร
- 4.1.11.1.2 ส่วนประกอบใดที่ผ่านการฉายรังสีที่แตกตัวเป็นไอออนต้องระบุในรายการส่วนประกอบ
- 4.1.11.2 อาหารที่ผ่านการตัดแปรพันธุกรรม (Genetically modified food)  
การติดฉลากของอาหารที่ผ่านการตัดแปรพันธุกรรมต้องเป็นไปตามระเบียบข้อบังคับและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 4.1.11.3 ฉลากโภชนาการ (Nutrition label)
- 4.1.11.3.1 การติดฉลากของอาหารเพื่อการบริโภคพิเศษ และอาหารหลัก และอาหารเสริมสำหรับทารก โดยเฉพาะ ต้องระบุส่วนประกอบหลักของสารอาหารและปริมาณ สำหรับวิธีการติดฉลากต้องเป็นไปตาม GB 13432
- 4.1.11.3.2 ในกรณีที่ต้องติดฉลากสารอาหารสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุอื่นๆ การติดฉลากต้องเป็นไปโดยการอ้างอิง มาตรฐานที่ระบุตามกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
- 4.1.11.4 ระดับคุณภาพ (Quality grade)  
ต้องระบุระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ซึ่งได้กำหนดระดับของอาหารดังกล่าวไว้แล้ว
- 4.2 ข้อมูลการติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ต้องนำเสนอต่อผู้บริโภคโดยตรง  
ข้อมูลการติดฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ต้องนำเสนอต่อผู้บริโภคโดยตรงต้องเป็นไปตามข้อบังคับที่เกี่ยวข้องในข้อ 4.1 โดยระบุชื่ออาหาร คุณสมบัติเฉพาะ ปริมาณสุทธิ วันที่ผลิต วันหมดอายุ รวมถึงสถานะการเก็บรักษา ต้องระบุปริมาณอื่นๆ ที่ไม่ได้ระบุบนฉลากบนวิธีใช้หรือสัญลักษณ์
- 4.3 ข้อยกเว้นจากข้อบังคับการติดฉลาก
- 4.3.1 อาหารในภาชนะบรรจุที่ได้รับการยกเว้นการระบุวันหมดอายุ ได้แก่ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ซึ่งมีปริมาณแอลกอฮอล์ร้อยละ 10 หรือมากกว่า น้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลในลักษณะของแข็งและโมโนโซเดียมกลูตาเมต
- 4.3.2 สำหรับหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีพื้นผิวที่ใหญ่ที่สุดน้อยกว่า 10 ตารางเซนติเมตร (สำหรับวิธีการคำนวณพื้นผิวที่ใหญ่ที่สุด ดูภาคผนวก ก) ต้องระบุชื่อ ปริมาณสุทธิของผลิตภัณฑ์ และชื่อและที่อยู่

- 
- ของผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายเท่านั้น
- 4.4 ข้อเสนอแนะสำหรับข้อมูลการติดฉลาก
- 4.4.1 การบ่งชี้ชุด (Batch identification)
- ต้องระบุเลขชุดของสิ่งบ่งชี้ผลิตภัณฑ์หากมีความจำเป็น
- 4.4.2 ข้อเสนอแนะในการใช้
- อาจระบุข้อเสนอแนะในการใช้ เช่น วิธีเปิด วิธีบริโภค วิธีเตรียม วิธีการสร้างใหม่ และข้อเสนอแนะอื่นๆ ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคได้หากจำเป็น
- 4.4.3 สารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ (Allergies)
- 4.4.3.1 ในกรณีที่อาหารหรือผลิตภัณฑ์ต่อไปนี้อาจก่อให้เกิดการแพ้ถูกใช้เป็นส่วนประกอบ ต้องระบุชื่อของสิ่งเหล่านี้ในรายการส่วนประกอบ หรือระบุคำเตือนใกล้เคียงกับรายการส่วนประกอบ
- ก) ธัญพืชที่มีกลูเตนเป็นส่วนประกอบและผลิตภัณฑ์จากธัญพืชเหล่านั้น (เช่น ข้าวสาลี ข้าวไรย์ ข้าวบาเลย์ ข้าวโอ๊ต ข้าวสเปล์ท หรือชนิดธัญพืชที่มีการผสมข้ามสายพันธุ์) (Grain and its product containing gluten protein (for example wheat, rye, barley, spelt or their crossbreeding products))
  - ข) สัตว์น้ำเปลือกแข็งและผลิตภัณฑ์จากสัตว์ประเภทนี้ (เช่น กุ้ง ล็อบสเตอร์ ปู ฯลฯ) (Crustacean animal and its products (for example shrimp, lobster, crab and so on))
  - ค) ปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา (Fish and its products)
  - ง) ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ (Egg and its products)
  - จ) ถั่วลิสงและผลิตภัณฑ์จากถั่วลิสง (Peanut and its products)
  - ฉ) ถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง (Soybean and its products)
  - ช) นมและผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงน้ำตาลจากนม (Milk and dairy products including lactose)
  - ซ) ถั่วและผลิตภัณฑ์จากถั่ว (Nut and its products)
- 4.4.3.2 ในกรณีที่อาหารและผลิตภัณฑ์ที่กล่าวข้างต้นอาจถูกใช้ในกระบวนการผลิต ต้องมีคำเตือนระบุใกล้เคียงกับรายการ ส่วนประกอบ
- 5 อื่นๆ
- การบ่งชี้ฉลากสำหรับอาหารที่มีการตรวจหรืออนุมัติพิเศษตามกฎหมายแห่งชาติที่เกี่ยวข้องต้องเป็นไปตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องนั้น

## ภาคผนวก ก

### วิธีการคำนวณพื้นที่ผิวที่ใหญ่ที่สุดของภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์)

- ก.1 วิธีการคำนวณสำหรับภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า  
ในกรณีที่ภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ให้ใช้ผลคูณของส่วนสูง (ซม.) ของด้านที่มีพื้นที่มากที่สุดกับความกว้าง (ซม.) ของด้านนั้น
- ก.2 วิธีการคำนวณสำหรับภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) รูปทรงกระบอก  
ในกรณีที่ภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) เป็นรูปทรงกระบอกหรือใกล้เคียง ให้ใช้ร้อยละ 40 ของผลคูณของส่วนสูง (ซม.) ของบรรจุภัณฑ์กับเส้นรอบวง (ซม.)
- ก.3 วิธีการคำนวณสำหรับภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) ที่มีรูปทรงอื่นใด  
ในกรณีที่ภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) มีรูปทรงอื่นใด ให้ใช้ร้อยละ 40 ของพื้นที่ผิวทั้งหมดของภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์)  
หากภาชนะบรรจุ (บรรจุภัณฑ์) มี “บริเวณแสดงข้อมูลสำคัญ” พื้นที่ของ “บริเวณแสดงข้อมูลสำคัญ” นี้คือพื้นที่ผิวที่ใหญ่ที่สุด  
ในกรณีของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุง ในการกำหนดพื้นที่ผิว ขนาดของขอบปิดจะถูกกลดลง ในกรณีของบรรจุภัณฑ์ที่มีรูปร่างเป็นขวดหรือเป็นกระป๋อง ไม่นับรวมขอบข้าง คอขวด และริมขอบในส่วนบนและล่างในการกำหนดพื้นที่ผิว

## ภาคผนวก ข

### รูปแบบการแสดงผลของวัตถุเจือปนอาหารในรายการส่วนประกอบ

- ข.1 การระบุชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดให้เรียงลำดับตามน้ำหนักจากมากไปน้อย เช่น  
ส่วนประกอบ: น้ำ นมผง ครีม น้ำมันพืช ซ็อกโกแลต (โกโก้แมส น้ำตาลทราย ไขมันโกโก้ เลซิติน PGPR สารแต่งกลิ่นรส และสีเหลืองมะนาว) น้ำเชื่อมกลูโคส โพรพิลีนไกลคอล เอสเทอร์ของกรดไขมัน คาราจีแนน กัวกัม annatto มอลโทเด็กซ์ทรีน และ สารแต่งกลิ่น
- ข.2 การระบุชื่อชั้น (Class name) และ International code ของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดให้เรียงลำดับตามน้ำหนักจากมากไปน้อย เช่น  
ส่วนประกอบ: น้ำ นมผง ครีม น้ำมันพืช ซ็อกโกแลต (โกโก้แมส น้ำตาลทราย ไขมันโกโก้ อิมัลซิไฟเออร์ (322, 476) สารแต่งกลิ่น สี (102) น้ำเชื่อมกลูโคส อิมัลซิไฟเออร์ (477) สารให้ความข้นเหนียว (407, 412) สี (160b) มอลโทเด็กซ์ทรีน และสารปรุงรส
- ข.3 การระบุชื่อชั้น (Class name) และชื่อเฉพาะ (Specific name) ของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมดให้เรียงลำดับตามน้ำหนักจากมากไปน้อย เช่น

ส่วนประกอบ: น้ำ นมผง ครีม น้ำมันพืช ซ็อกโกแลต (โกโก้แมส น้ำตาลทรายขาว ไขมันโกโก้ อิมัลซิไฟเออร์ (เลซิดิน PGPR) สารแต่งกลิ่น สี (ตาร์ตราซีน) อิมัลซิไฟเออร์ (โพรพิลีนไกลคอล เอสเทอร์ของกรดไขมัน) สารให้ความข้นหนืด (คาราจีแนน กัวกัม) สี (แอนแนตโต) มอลโทเด็กซ์ทริน และสารแต่งกลิ่น

ข.4 รูปแบบของการแสดงรายการวัตถุเจือปนอาหารแบบรวม

ข.4.1 หลักการทั่วไป

วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้โดยตรง (Direct food additive) ควรแสดงในรายการวัตถุเจือปนอาหารรวมทั้งสารเสริมสารอาหาร (Nutrition fortifier) สารแต่งกลิ่นรสอาหารที่บริโภคได้ (Edible flavor) และ gum base สำหรับหมากฝรั่ง สามารถยกเว้นการแสดงในรายการวัตถุเจือปนอาหารได้ ส่วนวัตถุเจือปนอาหารที่ไม่ได้ถูกใช้โดยตรง (Indirect food additive) ไม่ต้องแสดงในรายการวัตถุเจือปนอาหารได้ ลำดับของการระบุวัตถุเจือปนอาหารในรายการส่วนประกอบกำหนดโดยน้ำหนักรวมของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด

ข.4.2 การระบุชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมด เช่น

ส่วนประกอบ: น้ำ นมผง ครีม น้ำมันพืช ซ็อกโกแลต (โกโก้แมส น้ำตาลทรายขาว ไขมันโกโก้ เลซิดิน PGPR สารแต่งกลิ่นรส สีตาร์ตราซีน) น้ำเชื่อมกลูโคส วัตถุเจือปนอาหาร (โพรพิลีน ไกลคอล เอสเทอร์ของกรดไขมัน คาราจีแนน กัวกัม แอนแนตโต) มอลโทเด็กซ์ทริน และสารแต่งกลิ่น

ข.4.3 การระบุชื่อชั้นและ International code ของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมด

ส่วนประกอบ: น้ำ นมผง ครีม น้ำมันพืช ซ็อกโกแลต (มอลโกโก้ น้ำตาลทรายขาว เนยโกโก้ สารทำอิมัลชัน (322, 476) น้ำหอมใส่อาหาร สารแต่งสี (102)) น้ำเชื่อมกลูโคส วัตถุเจือปนอาหาร (อิมัลซิไฟเออร์ (477) สารให้ความข้นหนืด (407, 412) สี (160b)) มอลโทเด็กซ์ทริน และสารแต่งกลิ่น

ข.4.4 การระบุชื่อชั้นและชื่อเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหารทั้งหมด

ส่วนประกอบ: น้ำ นมผง ครีม น้ำมันพืช ซ็อกโกแลต (โกโก้แมส น้ำตาลทรายขาว ไขมันโกโก้ (อิมัลซิไฟเออร์ (เลซิดิน PGPR) สารแต่งกลิ่น สี (เหลืองมะนาว) น้ำเชื่อมกลูโคส วัตถุเจือปนอาหาร (อิมัลซิไฟเออร์ (โพรพิลีนไกลคอล เอสเทอร์ของกรดไขมัน) สารให้ความข้นหนืด (คาราจีแนน กัวกัม) สารแต่งสี (แอนแนตโต)) มอลโทเด็กซ์ทริน และ สารแต่งกลิ่น

## ภาคผนวก ค

### รูปแบบการแสดงผลฉลากที่แนะนำสำหรับการแสดงผลฉลากบางส่วน

ค.1 ข้อกำหนดทั่วไป

ภาคผนวกนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับรูปแบบการแสดงผลฉลากที่แนะนำสำหรับแสดงผลฉลากเพียงบางส่วนของอาหารในภาชนะบรรจุเป็นตัวอย่าง การแสดงผลฉลากในตัวอย่างสามารถใช้ได้แต่ไม่จำกัดเพียงเฉพาะรูปแบบดังกล่าว ในกรณีที่รูปแบบที่แนะนำต้องมีการปรับเปลี่ยนตามที่กำหนดไว้ในลักษณะ

อาหารหรือคุณลักษณะของภาชนะบรรจุ ความหมายของรูปแบบที่ได้รับการปรับเปลี่ยนต้อง  
สอดคล้องกับรูปแบบที่แนะนำ

ค.2 การติดฉลากของปริมาณสุทธิและคุณลักษณะเฉพาะ

เพื่อความสะดวกในการให้ข้อมูล ตัวอย่างปริมาณสุทธิใช้น้ำหนักที่มาจากวิธีการวัดเดียวกันและใช้  
เครื่องหมายทวิภาค (:) เป็นตัวคั่น หน่วยของการวัดบนฉลากที่จะนำมาใช้ต้องใช้ได้จริงกับ  
ผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้อาจใช้ช่องว่างหรือสัญลักษณ์อื่นๆ เป็นตัวคั่นตามเงื่อนไขที่เกิดขึ้นจริง เพื่อให้  
สะดวกในการบ่งชี้

ค.2.1 ต้องระบุปริมาณสุทธิ (คุณลักษณะเฉพาะ) ของหน่วยอาหารในภาชนะบรรจุแต่ละชิ้น ดังต่อไปนี้

- ปริมาณสุทธิ (หรือปริมาณสุทธิ/ คุณลักษณะเฉพาะ) เช่น 450 g
- ปริมาณสุทธิ (หรือปริมาณสุทธิ/ คุณลักษณะเฉพาะ) เช่น 225 g (200 g + ปริ 25 g)
- ปริมาณสุทธิ (หรือปริมาณสุทธิ/ คุณลักษณะเฉพาะ) เช่น 200 g + ปริ 25 g
- ปริมาณสุทธิ (หรือปริมาณสุทธิ/ คุณลักษณะเฉพาะ) เช่น (200 + 25) g

ค.2.2 อาจระบุปริมาณสุทธิและน้ำหนักหลังเอาน้ำออก (น้ำหนักเนื้อ) ดังต่อไปนี้ (ดูตัวอย่างของลูกแพร์ใน  
น้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง)

Net weight (or net contents / specification): 425 g ปริมาณเมื่อเอาน้ำออก (ปริมาณ  
ของแข็งหรือชิ้นลูกแพร์): ไม่น้อยกว่า 225 g (หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 60)

ค.2.3 สำหรับหน่วยอาหารในภาชนะบรรจุชนิดเดียวกันหลายๆ หน่วยที่บรรจุอยู่ในหีบห่อเดียวกัน ระบุ  
ปริมาณสุทธิและคุณลักษณะเฉพาะ ดังต่อไปนี้

- Net weight (or net contents / specification): 40 g × 5
- Net weight (or net contents / specification): 5 × 40 g
- Net weight (or net contents / specification): 200 g (5 × 40 g)
- Net weight (or net contents / specification): 200 g (40 g × 5)
- Net weight (or net contents / specification): 200 g (5 units/packs)
- Net weight: 200g specification: 5 × 40 g
- Net weight: 200g specification: 40 g × 5
- Net weight: 200g specification: 5 packs
- Net weight (or net contents / specification): 200 g (100 g + 50 g × 2)
- Net weight (or net contents / specification): 200 g (80 g × 2 + 40 g)
- Net weight: 200g specification: 100g+50g×2
- Net weight: 200g specification: 80g×2+40g

ค.2.4 สำหรับหน่วยอาหารในภาชนะบรรจุคนละชนิดหลายๆ หน่วยที่บรรจุอยู่ในหีบห่อเดียวกัน ระบุ  
ปริมาณสุทธิและคุณลักษณะเฉพาะ ดังต่อไปนี้

- Net weight (or net contents / specification): 200 g (Product A 40 g × 3 Product  
B 40 g × 2)

- Net weight (or net contents / specification): 200 g (40 g × 3, 40 g × 2)
- Net weight (or net contents / specification): Product A: 100 g Product B: 50 g × 2 Product C: 50 g
- Net weight (or net contents / specification): Product A: 100 g Product B: 50 g × 2 Product C: 50 g
- Net weight (or net contents / specification): 100g (Product A) 50 g × 2 (Product B) 50 g (Product C)
- Net contents / specification: Product A size 100 g Product B size 50 g × 2 Product C size 50 g

ค.3 การบอกวันที่

ปี เดือน และวัน ของวันที่สามารถแยกกันได้โดยใช้สัญลักษณ์ เช่น ช่องว่าง เส้นเฉียง ยัติกัณฑ์ จุด ฯลฯ หรือไม่ใช้สัญลักษณ์แยกก็ได้ โดยปกติแล้ว ปีจะบอกโดยตัวเลขสี่หลัก และตัวเลขสองหลัก อาจจะใช้สำหรับหีบห่อขนาดเล็ก เดือนและวันที่บอกโดยใช้ตัวเลขสองหลัก

สามารถระบุวันที่ได้ดังต่อไปนี้

- March 20, 2010 (2010 年 3 月 20 )
- 2010 03 20, 2010/03/20, 20100320
- (ตด/วว/ปป) เช่น 20 日 3 月 2010 年, 3 月 20 日 2010 年 (03 20 2010, 03/20/2010, 03202010)

ค.4 การระบุวันหมดอายุ

วันหมดอายุสามารถระบุได้ดังต่อไปนี้

- ควรบริโภคก่อน... (เดิมก่อน) ... (Best before... หรือ 最好在 ... 之前食 (饮) 用... ”) โดยระบุวันที่ไว้
- เก็บรักษาได้ถึงวันที่... (Best if... หรือ 此日期前最佳....., 此日期前食 (饮) 用最佳...)
- อายุการเก็บ xx เดือน หรือ xx วัน xx สัปดาห์ หรือ xx ปี) (Shelf life xx month or xx day, xx week or xx year หรือ 保质期xx个月 (或 xx日, 或 xx天, 或 xx周, 或 xx年)

ค.5 การระบุสถานะการเก็บรักษา

ระบุสถานะการเก็บรักษาด้วย “การเก็บรักษา” (Storage หรือ 贮存条件) หรือ “สถานะการเก็บรักษา” (Storage condition หรือ “贮藏条件) หรือ “วิธีเก็บรักษา” (Storage method หรือ 贮藏方法)

โดยสามารถระบุสถานะการเก็บรักษาได้ดังต่อไปนี้



- อุณหภูมิปกติ (หรือเยือกแข็ง ในตู้เย็น ในที่มืด หรือที่เย็นแห้ง) (At room temperature (or frozen, or refrigerated, or dark, or a cool dry place หรือ 常温 (或冷冻, 或冷藏, 或避光, 或阴凉干燥处)
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิระหว่าง XX - XX °C (Preserved in xx – xx °C หรือ 保存)
- โปรดเก็บในที่เย็นและแห้ง (Please keep in cool dry place หรือ 请置于阴凉干燥处)
- เก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิปกติ (Stored at Room Temperature หรือ 常温保存)
- โปรดเก็บในที่เย็นหลังเปิดแล้ว (Refrigerated after opened หรือ 开封后需冷藏)
- อุณหภูมิ (Temperature หรือ 温度):  $\leq XX^{\circ}\text{C}$
- ความชื้น (Humidity หรือ 湿度):  $\leq XX\%$ .

## ประกาศฉบับเต็ม

มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ: มาตรฐานทั่วไปสำหรับการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ  
(National Food Safety Standard General Standard for the Labeling on Prepackaged Food: GB 7718-2011) สามารถดูรายละเอียดได้จากเอกสารแนบ (ภาษาจีน)

\*\*\*\*\*

สืบค้นกฎหมายอาหารเพิ่มเติมได้จากฐานข้อมูลกฎหมายมาตรฐานอาหาร  
ภายในเว็บไซต์ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร หรือ  
<http://fic.nfi.or.th>



# 中华人民共和国国家标准

GB 7718—2011

---

## 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

2011-04-20 发布

2012-04-20 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准代替 GB 7718-2004《预包装食品标签通则》。

本标准与 GB 7718-2004 相比，主要变化如下：

- 修改了适用范围；
- 修改了预包装食品和生产日期的定义，增加了规格的定义，取消了保存期的定义；
- 修改了食品添加剂的标示方式；
- 增加了规格的标示方式；
- 修改了生产者、经销者的名称、地址和联系方式的标示方式；
- 修改了强制标示内容的文字、符号、数字的高度不小于 1.8mm 时的包装物或包装容器的最大表面面积；
- 增加了食品中可能含有致敏物质时的推荐标示要求；
- 修改了附录 A 中最大表面面积的计算方法；
- 增加了附录 B 和附录 C。

# 食品安全国家标准

## 预包装食品标签通则

### 1 范围

本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品标签和非直接提供给消费者的预包装食品标签。

本标准不适用于为预包装食品在储藏运输过程中提供保护的食品储运包装标签、散装食品和现制现售食品的标识。

### 2 术语和定义

#### 2.1 预包装食品

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，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或体积标识的食品。

#### 2.2 食品标签

食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

#### 2.3 配料

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。

#### 2.4 生产日期（制造日期）

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。

#### 2.5 保质期

预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。在此期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。

#### 2.6 规格

同一预包装内含有多个预包装食品时，对净含量和内含件数关系的表述。

#### 2.7 主要展示版面

预包装食品包装物或包装容器上容易被观察到的版面。

### 3 基本要求

3.1 应符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定。

3.2 应清晰、醒目、持久，应使消费者购买时易于辨认和识读。

3.3 应通俗易懂、有科学依据，不得标示封建迷信、色情、贬低其他食品或违背营养科学常识的内容。

3.4 应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，也不得利用字号大小或色差误导消费者。

3.5 不应直接或以暗示性的语言、图形、符号，误导消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

3.6 不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。

3.7 不应与食品或者其包装物（容器）分离。

- 3.8 应使用规范的汉字（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。
- 3.8.1 可以同时使用拼音或少数民族文字，拼音不得大于相应汉字。
- 3.8.2 可以同时使用外文，但应与中文有对应关系（商标、进口食品的制造者和地址、国外经销者的名称和地址、网址除外）。所有外文不得大于相应的汉字(商标除外)。
- 3.9 预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于 35cm<sup>2</sup>时（最大表面面积计算方法见附录 A），强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于 1.8mm。
- 3.10 一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品，每件独立包装的食品标识应当分别标注。
- 3.11 若外包装易于开启识别或透过外包装物能清晰地识别内包装物（容器）上的所有强制标示内容或部分强制标示内容，可不在外包装物上重复标示相应的内容；否则应在外包装物上按要求标示所有强制标示内容。

## 4 标示内容

### 4.1 直接向消费者提供的预包装食品标签标示内容

#### 4.1.1 一般要求

直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、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、产品标准代号及其他需要标示的内容。

#### 4.1.2 食品名称

4.1.2.1 应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

4.1.2.1.1 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的一个，或等效的名称。

4.1.2.1.2 无国家标准、行业标准或地方标准规定的名称时，应使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称。

4.1.2.2 标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面标示 4.1.2.1 规定的名称。

4.1.2.2.1 当“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，应在所示名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示食品真实属性的专用名称。

4.1.2.2.2 当食品真实属性的专用名称因字号或字体颜色不同易使人误解食品属性时，也应使用同一字号及同一字体颜色标示食品真实属性的专用名称。

4.1.2.3 为不使消费者误解或混淆食品的真实属性、物理状态或制作方法，可以在食品名称前或食品名称后附加相应的词或短语。如干燥的、浓缩的、复原的、熏制的、油炸的、粉末的、粒状的等。

#### 4.1.3 配料表

4.1.3.1 预包装食品的标签上应标示配料表，配料表中的各种配料应按 4.1.2 的要求标示具体名称，食品添加剂按照 4.1.3.1.4 的要求标示名称。

4.1.3.1.1 配料表应以“配料”或“配料表”为引导词。当加工过程中所用的原料已改变为其他成分（如酒、酱油、食醋等发酵产品）时，可用“原料”或“原料与辅料”代替“配料”、“配料表”，并按本标准相应条款的要求标示各种原料、辅料和食品添加剂。加工助剂不需要标示。

4.1.3.1.2 各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列；加入量不超过 2%的配料可以不按递减顺序排列。

4.1.3.1.3 如果某种配料是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料（不包括复合食品添加剂），应在配料表中标示复合配料的名称，随后将复合配料的原始配料在括号内按加入量的递减顺序标示。当某

种复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准，且其加入量小于食品总量的 25% 时，不需要标示复合配料的原始配料。

4.1.3.1.4 食品添加剂应当标示其在 GB 2760 中的食品添加剂通用名称。食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称，也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码（INS 号）（标示形式见附录 B）。在同一预包装食品的标签上，应选择附录 B 中的一种形式标示食品添加剂。当采用同时标示食品添加剂的功能类别名称和国际编码的形式时，若某种食品添加剂尚不存在相应的国际编码，或因致敏物质标示需要，可以标示其具体名称。食品添加剂的名称不包括其制法。加入量小于食品总量 25% 的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的**带入原则**且在最终产品中不起工艺作用的，不需要标示。

4.1.3.1.5 在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示。在加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料不需要标示。

4.1.3.1.6 可食用的包装物也应在配料表中标示原始配料，国家另有法律法规规定的除外。

4.1.3.2 下列食品配料，可以选择按表 1 的方式标示。

表1 配料标示方式

配料类别	标示方式
各种植物油或精炼植物油，不包括橄榄油	“植物油”或“精炼植物油”；如经过氢化处理，应标示为“氢化”或“部分氢化”
各种淀粉，不包括化学改性淀粉	“淀粉”
加入量不超过2%的各种香辛料或香辛料浸出物(单一的或合计的)	“香辛料”、“香辛料类”或“复合香辛料”
胶基糖果的各种胶基物质制剂	“胶姆糖基础剂”、“胶基”
添加量不超过10%的各种果脯蜜饯水果	“蜜饯”、“果脯”
食用香精、香料	“食用香精”、“食用香料”、“食用香精香料”

#### 4.1.4 配料的定量标示

4.1.4.1 如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分，应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量。

4.1.4.2 如果在食品的标签上特别强调一种或多种配料或成分的含量较低或无时，应标示所强调配料或成分在成品中的含量。

4.1.4.3 食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量。

#### 4.1.5 净含量和规格

4.1.5.1 净含量的标示应由净含量、数字和法定计量单位组成（标示形式参见附录 C）。

4.1.5.2 应依据法定计量单位，按以下形式标示包装物（容器）中食品的净含量：

- a) 液态食品，用体积升（L）（l）、毫升（mL）（ml），或用质量克（g）、千克（kg）；
- b) 固态食品，用质量克（g）、千克（kg）；
- c) 半固态或黏性食品，用质量克（g）、千克（kg）或体积升（L）（l）、毫升（mL）（ml）。

4.1.5.3 净含量的计量单位应按表 2 标示。

表2 净含量计量单位的标示方式

计量方式	净含量（Q）的范围	计量单位
体积	$Q < 1000 \text{ mL}$	毫升（mL）（ml）
	$Q \geq 1000 \text{ mL}$	升（L）（l）
质量	$Q < 1000 \text{ g}$	克（g）
	$Q \geq 1000 \text{ g}$	千克（kg）

4.1.5.4 净含量字符的最小高度应符合表 3 的规定。

表 3 净含量字符的最小高度

净含量 (Q) 的范围	字符的最小高度 mm
$Q \leq 50 \text{ mL}; Q \leq 50 \text{ g}$	2
$50 \text{ mL} < Q \leq 200 \text{ mL}; 50 \text{ g} < Q \leq 200 \text{ g}$	3
$200 \text{ mL} < Q \leq 1 \text{ L}; 200 \text{ g} < Q \leq 1 \text{ kg}$	4
$Q > 1 \text{ kg}; Q > 1 \text{ L}$	6

4.1.5.5 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

4.1.5.6 容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以质量或质量分数的形式标示沥干物（固形物）的含量（标示形式参见附录 C）。

4.1.5.7 同一预包装内含有多个单件预包装食品时，大包装在标示净含量的同时还应标示规格。

4.1.5.8 规格的标示应由单件预包装食品净含量和件数组成，或只标示件数，可不标示“规格”二字。单件预包装食品的规格即指净含量（标示形式参见附录 C）。

#### 4.1.6 生产者、经销者的名称、地址和联系方式

4.1.6.1 应当标注生产者的名称、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。有下列情形之一的，应按下列要求予以标示。

4.1.6.1.1 依法独立承担法律责任的集团公司、集团公司的子公司，应标示各自的名称和地址。

4.1.6.1.2 不能依法独立承担法律责任的集团公司的分公司或集团公司的生产基地，应标示集团公司和分公司（生产基地）的名称、地址；或仅标示集团公司的名称、地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

4.1.6.1.3 受其他单位委托加工预包装食品的，应标示委托单位和受委托单位的名称和地址；或仅标示委托单位的名称和地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

4.1.6.2 依法承担法律责任的生产者或经销者的联系方式应标示以下至少一项内容：电话、传真、网络联系方式等，或与地址一并标示的邮政地址。

4.1.6.3 进口预包装食品应标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式。

#### 4.1.7 日期标示

4.1.7.1 应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标示所在包装物的具体部位。日期标示不得另外加贴、补印或篡改（标示形式参见附录 C）。

4.1.7.2 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计算。外包装上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。

4.1.7.3 应按年、月、日的顺序标示日期，如果不按此顺序标示，应注明日期标示顺序（标示形式参见附录 C）。

#### 4.1.8 贮存条件

预包装食品标签应标示贮存条件（标示形式参见附录 C）。

#### 4.1.9 食品生产许可证编号

预包装食品标签应标示食品生产许可证编号的，标示形式按照相关规定执行。

#### 4.1.10 产品标准代号

在国内生产并在国内销售的预包装食品（不包括进口预包装食品）应标示产品所执行的标准代号和顺序号。

#### 4.1.11 其他标示内容

##### 4.1.11.1 辐照食品

4.1.11.1.1 经电离辐射线或电离能量处理过的食品，应在食品名称附近标示“辐照食品”。

4.1.11.1.2 经电离辐射线或电离能量处理过的任何配料，应在配料表中标明。



#### 4.1.11.2 转基因食品

转基因食品的标示应符合相关法律、法规的规定。

#### 4.1.11.3 营养标签

4.1.11.3.1 特殊膳食类食品和专供婴幼儿的主辅类食品，应当标示主要营养成分及其含量，标示方式按照 GB 13432 执行。

4.1.11.3.2 其他预包装食品如需标示营养标签，标示方式参照相关法规标准执行。

#### 4.1.11.4 质量（品质）等级

食品所执行的相应产品标准已明确规定质量(品质)等级的，应标示质量(品质)等级。

### 4.2 非直接提供给消费者的预包装食品标签标示内容

非直接提供给消费者的预包装食品标签应按照 4.1 项下的相应要求标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。

#### 4.3 标示内容的豁免

4.3.1 下列预包装食品可以免除标示保质期：酒精度大于等于 10% 的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。

4.3.2 当预包装食品包装物或包装容器的最大表面面积小于 10cm<sup>2</sup> 时（最大表面面积计算方法见附录 A），可以只标示产品名称、净含量、生产者（或经销商）的名称和地址。

#### 4.4 推荐标示内容

##### 4.4.1 批号

根据产品需要，可以标示产品的批号。

##### 4.4.2 食用方法

根据产品需要，可以标示容器的开启方法、食用方法、烹调方法、复水再制方法等对消费者有帮助的说明。

##### 4.4.3 致敏物质

4.4.3.1 以下食品及其制品可能导致过敏反应，如果用作配料，宜在配料表中使用易辨识的名称，或在配料表邻近位置加以提示：

- a) 含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系）；
- b) 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；
- c) 鱼类及其制品；
- d) 蛋类及其制品；
- e) 花生及其制品；
- f) 大豆及其制品；
- g) 乳及乳制品（包括乳糖）；
- h) 坚果及其果仁类制品。

4.4.3.2 如加工过程中可能带入上述食品或其制品，宜在配料表临近位置加以提示。

### 5 其他

按国家相关规定需要特殊审批的食品，其标签标识按照相关规定执行。

## 附录 A

## 包装物或包装容器最大表面面积计算方法

## A.1 长方体形包装物或长方体形包装容器计算方法

长方体形包装物或长方体形包装容器的最大一个侧面的高度 (cm) 乘以宽度 (cm)。

## A.2 圆柱形包装物、圆柱形包装容器或近似圆柱形包装物、近似圆柱形包装容器计算方法

包装物或包装容器的高度 (cm) 乘以圆周长 (cm) 的 40%。

## A.3 其他形状 of 包装物或包装容器计算方法

包装物或包装容器的总表面积的 40%。

如果包装物或包装容器有明显的主要展示版面, 应以主要展示版面的面积为最大表面面积。

包装袋等计算表面面积时应除去封边所占尺寸。瓶形或罐形包装计算表面面积时不包括肩部、颈部、顶部和底部的凸缘。

## 附录 B 食品添加剂在配料表中的标示形式

### B.1 按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的具体名称

配料：水，全脂奶粉，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。

### B.2 按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的功能类别名称及国际编码

配料：水，全脂奶粉，稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（322，476），食用香精，着色剂（102）），葡萄糖浆，乳化剂（477），增稠剂（407，412），着色剂（160b），麦芽糊精，食用香料。

### B.3 按照加入量的递减顺序全部标示食品添加剂的功能类别名称及具体名称

配料：水，全脂奶粉，稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（磷脂，聚甘油蓖麻醇酯），食用香精，着色剂（柠檬黄）），葡萄糖浆，乳化剂（丙二醇脂肪酸酯），增稠剂（卡拉胶，瓜尔胶），着色剂（胭脂树橙），麦芽糊精，食用香料。

### B.4 建立食品添加剂项一并标示的形式

#### B.4.1 一般原则

直接使用的食品添加剂应在食品添加剂项中标注。营养强化剂、食用香精香料、胶基糖果中基础物质可在配料表的食物添加剂项外标注。非直接使用的食品添加剂不在食品添加剂项中标注。食品添加剂项在配料表中的标注顺序由需纳入该项的各种食品添加剂的总重量决定。

#### B.4.2 全部标示食品添加剂的具体名称

配料：水，全脂奶粉，稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，磷脂，聚甘油蓖麻醇酯，食用香精，柠檬黄），葡萄糖浆，食品添加剂（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。

#### B.4.3 全部标示食品添加剂的功能类别名称及国际编码

配料：水，全脂奶粉，稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（322，476），食用香精，着色剂（102）），葡萄糖浆，食品添加剂（乳化剂（477），增稠剂（407，412），着色剂（160b）），麦芽糊精，食用香料。

#### B.4.4 全部标示食品添加剂的功能类别名称及具体名称

配料：水，全脂奶粉，稀奶油，植物油，巧克力（可可液块，白砂糖，可可脂，乳化剂（磷脂，聚甘油蓖麻醇酯），食用香精，着色剂（柠檬黄）），葡萄糖浆，食品添加剂（乳化剂（丙二醇脂肪酸酯），增稠剂（卡拉胶，瓜尔胶），着色剂（胭脂树橙）），麦芽糊精，食用香料。

## 附录 C 部分标签项目的推荐标示形式

### C.1 概述

本附录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，标示相应项目时可选用但不限于这些形式。如需要根据食品特性或包装特点等对推荐形式调整使用的，应与推荐形式基本涵义保持一致。

### C.2 净含量和规格的标示

为方便表述，净含量的示例统一使用质量为计量方式，使用冒号为分隔符。标签上应使用实际产品适用的计量单位，并可根据实际情况选择空格或其他符号作为分隔符，便于识读。

#### C.2.1 单件预包装食品的净含量（规格）可以有如下标示形式：

- 净含量（或净含量/规格）：450g；
- 净含量（或净含量/规格）：225 克（200 克+送 25 克）；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克+赠 25 克；
- 净含量（或净含量/规格）：（200+25）克。

#### C.2.2 净含量和沥干物（固形物）可以有如下标示形式（以“糖水梨罐头”为例）：

净含量（或净含量/规格）：425 克 沥干物（或固形物或梨块）：不低于 255 克（或不低于 60%）。

#### C.2.3 同一预包装内含有多件同种类的预包装食品时，净含量和规格均可以有如下标示形式：

- 净含量（或净含量/规格）：40 克×5；
- 净含量（或净含量/规格）：5×40 克；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克（5×40 克）；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克（40 克×5）；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克（5 件）；
- 净含量：200 克 规格：5×40 克；
- 净含量：200 克 规格：40 克×5；
- 净含量：200 克 规格：5 件；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克（100 克+50 克×2）；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克（80 克×2+40 克）；
- 净含量：200 克 规格：100 克+50 克×2；
- 净含量：200 克 规格：80 克×2+40 克。

#### C.2.4 同一预包装内含有多件不同种类的预包装食品时，净含量和规格可以有如下标示形式：

- 净含量（或净含量/规格）：200 克（A 产品 40 克×3，B 产品 40 克×2）；
- 净含量（或净含量/规格）：200 克（40 克×3，40 克×2）；
- 净含量（或净含量/规格）：100 克 A 产品，50 克×2 B 产品，50 克 C 产品；
- 净含量（或净含量/规格）：A 产品：100 克，B 产品：50 克×2，C 产品：50 克；
- 净含量/规格：100 克（A 产品），50 克×2（B 产品），50 克（C 产品）；
- 净含量/规格：A 产品 100 克，B 产品 50 克×2，C 产品 50 克。

### C.3 日期的标示

日期中年、月、日可用空格、斜线、连字符、句点等符号分隔，或不用分隔符。年代号一般应标示 4 位数字，小包装食品也可以标示 2 位数字。月、日应标示 2 位数字。

日期的标示可以有如下形式：

2010 年 3 月 20 日；

2010 03 20; 2010/03/20; 20100320;  
20日3月2010年; 3月20日2010年;  
(月/日/年): 03 20 2010; 03/20/2010; 03202010。

#### C.4 保质期的标示

保质期可以有如下标示形式:

最好在……之前食(饮)用; ……之前食(饮)用最佳; ……之前最佳;

此日期前最佳……; 此日期前食(饮)用最佳……;

保质期(至)……; 保质期××个月(或××日, 或××天, 或××周, 或××年)。

#### C.5 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题, 或不标示标题。

贮存条件可以有如下标示形式:

常温(或冷冻, 或冷藏, 或避光, 或阴凉干燥处)保存;

××-××℃保存;

请置于阴凉干燥处;

常温保存, 开封后需冷藏;

温度: ≤××℃, 湿度: ≤××%。

---