

团 体 标 准

T/CNFIA –

清洁配方食品技术要求

Technical specification for clean recipe foods

(征求意见稿)

xx-xx-xx 发布

xx-xx-xx 实施

中国食品工业协会 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。

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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布，版权归中国食协所有，任何组织及个人未经许可，不得以任何形式全部或部分使用。

引言

随着我国社会经济发展水平的不断提高，消费者对于食品工业产品的需求也更为多元。在满足基本营养需要的同时，部分消费者对加工食品使用的配料逐渐有了更高的要求。

为引导食品工业高质量发展、促进产品创新、回应消费者对食品的多元需求，特制定本文件。

清洁配方食品技术要求

1 范围

本文件规定了清洁配方食品配料使用、加工过程、标签标识、贮存运输等要求。

本规范适用于普通加工食品，不适用于需要备案注册管理的特殊食品。

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 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 预包装特殊膳食食用标签通则

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

食品标识监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特级清洁配方食品

食品配方中配料简单，不直接或间接使用食品添加剂的加工食品。

3.2

一级清洁配方食品

食品配方中配料相对简单，最低限度的使用必要食品添加剂的加工食品。

4 基本要求

4.1 配料使用要求

配料中不得使用按照《农业转基因生物安全管理条例》、《农业转基因生物标识管理办法》等法律法规应当标示的农业转基因生物或其制品。

配料的使用还应符合表 1 的要求。如使用食品添加剂和食品用香精香料，应符合 GB 2760 的要求。

表 1 清洁配方食品配料使用要求

	单一配料	复合配料	食品添加剂	香精香料
特级清洁配方食品	≤ 5 种	不使用	不直接或间接使用	不使用

一级清洁 配方食品	≤ 8 种	可使用一种，但其 原始配料 ≤5 种。	不使用合成着色剂； 可使用一种防腐剂； 其它食品添加剂 ≤3 种	可使用天然 香精香料
注：用作配料的水不计入。复合配料不包括复合食品添加剂。				

4.2 生产加工

4.2.1 应符合 GB14881 的要求。

4.2.2 生产加工中不得使用辐照灭菌工艺。

4.2.3 生产加工场所应获得至少以下两项资质：

- a) 相应类别的食品生产许可；
- b) 以 HACCP 原理为基础的食品安全体系类认证（如 ISO 22000、HACCP、FSSC 22000、BRCGS 等 GFSI 认可的认证）；
- c) 质量管理体系认证（如 ISO 9001，或乳制品良好生产规范（GMP）认证等）。

4.3 标签标识

4.3.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》以及其它相关食品安全标准和法规、公告的规定。

4.3.2 经认证符合 4.1 项要求的产品可在标签上相应标示附录 A 中的“特级清洁配方食品”或者“一级清洁配方食品”标志。

4.3.3 标示了“特级清洁配方食品”或者“一级清洁配方食品”标志的产品，在宣传中不得误导消费者将其理解为“无添加”“零添加”某种或全部食品添加剂。

4.4 产品包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。

5 检测及验证方法

5.1 配料表信息初核

对企业提供的符合 4.3.1 条规定的产品配料表进行初步审核，确认其配料使用是否符合本文件 4.1 要求。

5.2 食品添加剂使用验证

按 GB 2760 的规定进行检验验证。

5.3 食品用香精香料使用验证

按照 GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》及 GB 29938《食品安全国家标准 食品用香料通则》的规定进行检验验证。

6 贮存运输

产品的贮存运输条件应符合相应产品类别对温度、湿度、通风条件的要求。产品运输时不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

附录 A. “特级清洁配方食品”及“一级清洁配方食品”标志

(略)
