

团 体 标 准

T/CCA 007—2018

餐饮业中央厨房食品标签指南

Label guide of food for central kitchen of catering business

2018-11-06 发布

2019-01-01 实施

中国烹饪协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要素 2

5 标示内容 2

附录 A（资料性附录） 标签标示方法示例 5

附录 B（资料性附录） 食品类别属性标示内容示例 7

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国烹饪协会提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京新辣道餐饮管理有限公司、内蒙古西贝餐饮集团有限公司、北京和合谷餐饮管理有限公司、安徽青松食品有限公司、北京东方饺子王餐饮有限责任公司、呷哺呷哺餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：姜俊贤、冯恩援、吴颖、曹谊松、楚学友、赵京晶、林清、马宏波、张艳梅。

餐饮业中央厨房食品标签指南

1 范围

本标准提供了中央厨房出品的食品标签的基本要素和标示内容。

本标准适用于取得食品经营许可证的中央厨房提供给餐饮业再加工使用的食品标签。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DB31/2008 中央厨房卫生规范

餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局，2018年第12号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

中央厨房 central kitchen

由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。

3.2

中央厨房食品 central kitchen food

中央厨房由原料加工制成的食品成品、半成品。

3.3

食品成品 finished products

已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.4

食品半成品 semi-finished products

原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3.5

加工制作时间 processing time

将原料加工成为食品成品、半成品的日期，包括包装或灌装等日期。

3.6

主展示版面 main display label layout

包装物（容器）上容易被观察到的版面。

3.7

原料 raw materials

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

4 基本要素

4.1 中央厨房食品应有独立完整包装或简易包装，包装上应有标签。标签可采用如印刷、黏贴等方式。

4.2 标签应清晰、醒目、易于辨识、保持平整、贴合紧密，宜在主展示版面。不应在配送过程中模糊、脱落或分离。

4.3 标签应真实、准确、通俗易懂、有科学依据。不应使用虚假、夸大、容易产生歧义或欺骗性的文字、图形等介绍和利用字号大小或色差等进行误导，不应标示贬低其他食品或违背营养科学常识的内容。

4.4 不应直接或间接以语言、图形、符号等将食品的某一性质与另一食品混淆。不应明示或暗示具有预防、治疗疾病作用的内容。

4.5 可同时使用拼音或少数民族文字，拼音不应大于相应汉字。

4.6 可同时使用外文，但应与中文有对应关系（商标、地址、网址除外）。所有外文不应大于相应的汉字（商标除外）。

4.7 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单件食品，单件食品上应分别标示。

4.8 若外包装物（容器）易于开启识别或透过外包装物（容器）能清晰地识别所有标示内容，可不重复标示相应的内容，否则应在外包装物（容器）上按本标准内容标示。

5 标示内容**5.1 基本标示内容****5.1.1 食品名称**

5.1.1.1 在醒目位置清晰地标示食品名称。

5.1.1.2 食品名称应真实。不应虚假、夸大、误导、混淆。

5.1.2 原料

5.1.2.1 将食品中使用的所有主料、辅料、调味料、食品添加剂的名称进行标示。

5.1.2.2 当原料中涉及新食品原料，应按政府相关部门公告标示每日使用量、不适宜人群等信息。

5.1.3 净含量和规格

5.1.3.1 标示应由净含量、数字和法定计量单位组成。

5.1.3.2 非定量的食品成品、半成品可标示为“按实际重量结算”、“称重”、“份”等或直接标示为数量值。

5.1.4 食品经营许可证编号

应标示本经营者取得的食品经营许可证编号。

5.1.5 加工制作时间和保存期限

5.1.5.1 应清晰标示食品的加工制作时间和保存期限。加工制作时间应标示形成最小配送单元的时间，由年、月、日组成。短保存期限食品的时间，宜标示为年、月、日、时。日期不应另外加贴、补印或篡改。

5.1.5.2 当同一包装物（容器）含有多个已经标示了加工制作时间和保存期限的可单独销售的单件食品时，外包装上标示的加工制作时间应为最早生产的单件食品或外包装形成销售单元的时间，保存期限应按单件食品的最早到期保存期限计算，也可分别标示各单件食品的加工制作时间和保存期限。

5.1.5.3 根据食品需要，可标示批号。

5.1.5.4 保存期限推荐标示形式如：最好在……之前食（饮）用；……之前食（饮）用较佳；……日内食用完毕；保存期限至……等。

5.1.6 保存条件

5.1.6.1 应标示食品的保存条件。

5.1.6.2 多保存条件或开封后未脱离原包装物（容器）需再次保存的食品，应标示对应的保存期限和保存条件。

5.1.6.3 标示形式如：常温、避光、阴凉干燥处保存，开封后请置于冷藏保存、冷冻保存等。温度的标示方法如： $\leq xx^{\circ}\text{C}$ 、 $xx-xx^{\circ}\text{C}$ 保存。湿度的标示方法如： $\leq xx\%$ 保存。

5.1.7 中央厨房名称、地址和联系方式

5.1.7.1 应标示依法取得许可、能够承担食品质量安全责任的名称、地址和联系方式。

5.1.7.2 受其他餐饮单位委托加工食品的，应标示委托单位和受委托单位的名称、地址和联系方式。

5.1.7.3 联系方式应标示电话、传真、网址、二维码等至少其中一项。

5.1.8 加工制作食用要求

5.1.8.1 根据食品需要，可标示食品的食用、烹调、复水再制方法等对餐饮单位有帮助的说明。

5.1.8.2 即食食品应标示“开袋即食”，非即食熟制食品应标示“食用前应彻底加热”。

5.2 推荐标示内容

5.2.1 当食品名称不能清晰反映其真实属性时，可增加类别属性标示。类别属性应真实，不应虚假、夸大、误导、混淆，标示方式参见附录 B。

5.2.2 宜在标签上标示食品执行标准编号。

5.2.3 宜标示销售单位，如“供 XX 餐饮单位使用”等内容。

5.2.4 鼓励标识致敏物质。

5.2.5 鼓励标示营养成分表，标示形式和内容参照 GB 28050。

5.2.6 鼓励标示转基因食品信息，标示应符合政府相关部门的规定。

5.2.7 对特殊群体易造成影响的，宜做出提示，如婴幼儿、儿童、孕妇等。

5.2.8 鼓励采用信息化手段展示食品信息，建立质量安全追溯体系。

The logo consists of the text "T/CCA" in a bold, orange, sans-serif font. The text is centered within a large, thin orange circle. The "T" and "A" have a slight shadow or outline effect, giving them a 3D appearance.

T/CCA

附 录 A
(资料性附录)
标签标示方法示例

A.1 形式

标签可根据包装物(容器)的材质(如:塑料、玻璃、纸质、金属、周转箱)不同,采用如印刷、黏贴、外挂、电子二维码等形式。

A.2 位置

可在包装物(容器)的正面、侧面、背面等醒目处印刷或黏贴,对于反复使用的包装物(容器)可采取标签外挂并保存到本批次使用完为止。

A.3 特别注意事项

A.3.1 保存条件为冷藏冷冻时,宜采用防冻、防水、防油标签,可在包装之前进行标签的黏贴以防冷冻后黏贴不牢、卷边等情况,可对标签进行类似环境的破坏性实验以确保标签的适宜性,可在标签上使用透明胶二次封膜加固等手段。

A.3.2 日期不应另外加贴、补印或篡改。

A.4 标签标示内容示例

示例1:

食品名称:	
原料:	
净含量:	规格:
食品经营许可证编号:	
加工制作时间:	
保存条件:	保存期限:
中央厨房名称:	
地址:	
联系方式:	
加工制作食用要求:	

示例2:

食品名称:	类别属性:
原料:	
新食品原料:	
致敏物质:	
净含量:	规格:
食品经营许可证编号:	
加工制作时间:	
保存条件:	保存期限:
中央厨房名称:	
地址:	
联系方式:	
食品执行标准编号:	
加工制作食用要求:	
转基因提示:	

营养成分表

项目	每 100 克 (g) 或 100 毫升 (mL) 或每份	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦(kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
碳水化合物	克 (g)	%
钠	毫克 (mg)	%

供 XX 餐饮单位使用

附 录 B
（资料性附录）
食品类别属性标示内容示例

B.1 食品类别属性

食品类别属性可分为：热食类食品、冷食类食品、生食类食品、糕点类食品、自制饮品、其他类食品等。

B.2 分类参考

B.2.1 热食类食品：主食、菜肴、熟肉、水产品、豆制品、食用菌和藻类、坚果和籽类等。

B.2.2 冷食类食品：蔬果拼盘、冷荤、酱腌菜等。

B.2.3 生食类食品：生食水产品等。

B.2.4 糕点类食品：面包、糕点、饼干、裱花蛋糕等。

B.2.5 自制饮品：果蔬汁、茶饮、咖啡、植物饮料、固体饮料等。

B.2.6 其他类食品：果冻、油炸食品、膨化食品等。

中 国 烹 饪 协 会
团 体 标 准
餐饮业中央厨房食品标签指南
T/CCA 007—2018

*

中国烹饪协会印刷
北京市西城区南滨河路 27 号贵都国际中心 B-16
邮政编码：100055
网址：<http://www.ccas.com.cn>
电话：18513231985

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 3.3 千字
2018 年 11 月第一次印刷

*

内部资料 免费交流

*

如有印装差错有本协会调换
版权所有侵权必究
举报电话：18513231985