食品销售场所营养标识应用指引

中国连锁经营协会
CCFA China Chain Store & Franchise Association

2021 年 5 月 17 日

引 言

《国务院关于实施健康中国行动的意见》，明确指出普及知识、提升素养。把提升健康素养作为增进全民健康的前提，根据不同人群特点有针对性地加强健康教育与促进，让健康知识、行为和技能成为全民普遍具备的素质和能力。

为推动连锁行业落实《“健康中国 2030”规划纲要》对普及健康生活、优化健康服务、建设健康环境的整体部署，参与减盐、减油、减糖等食品营养标准体系建设，中国连锁经营协会组织相关企业、机构及专家共同编写《食品销售场所营养标识指引》（以下简称指引），通过销售购买食品的主要场所提供形式一致、简单易懂的营养信息，引导消费者形成均衡营养、合理膳食的健康饮食习惯，提升健康素养。

本指引内容适用需符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国广告法》、《预包装食品标签通则》(GB7718)、《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)、《食品营养强化剂使用标准》(GB14880-2012)等相关法律、法规要求，规范使用。

起草单位：

中国连锁经营协会

北京超市发连锁股份有限公司

步步高商业连锁股份有限公司

东莞市糖酒集团美宜佳便利店有限公司

湖北黄商集团股份有限公司

家乐福中国

天虹数科商业股份有限公司

永旺（中国）投资有限公司

百事

玛氏中国

内蒙古伊利实业集团股份有限公司

中粮营养健康研究院

（以企业名称拼音排序）

适用对象：

·零售门店及电商平台

·食品生产加工企业

适用范围：

本指引适用于食品销售场所中的预包装食品的营养信息的描述和说明。

本标准不适用于保健食品及预包装特殊膳食用食品的营养标示。

使用场所：

线上页面、线下货架、挂旗、堆头、广告屏等可以给消费者传递有效信息的场所。

使用方式：

生产商：依据指引对相关营养素含量的要求，对照商品配料表，提供产品清单。

营养素声称商品清单见附件一；营养成分功能性声称见附件二。

零售商：根据附件提供商品清单及工具包，参照指引提供的案例，依据企业自身特点，在符合相关法律、法规及相关标准的情况下，将商品展示给消费者，并将使用案例反馈至中国连锁经营协会。鼓励企业依据指引内容创新使用形式,并积极参与申报中国连锁经营协会健康消费优秀案例进行行业分享。

提供工具：

指引提供部分符合指引商品清单、消费者沟通工具包及具体实施指导，并定期更新相关内容，详细查询 http://www.ccfa.org.cn/portal/cn/xfjy.jsp。

参考文件：

《预包装食品标签通则》(GB7718)

《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)

《食品营养强化剂使用标准》(GB14880-2012)

《食品营养成分基本术语》(GB/Z21922)

《中华人民共和国广告法》

《中华人民共和国食品安全法》

美国餐馆及食品零售商店标准菜单项中的营养标签

Food Labeling; Nutrition Labeling of Standard Menu Items in Restaurants and Similar Retail Food Establishments

英国营养标签技术指南

Technical guidance on nutrition labelling

目 录

引言……1

一、依据 GB28050-2011 营养成分声称标准……4

1 关于“减盐、减糖、减脂”声称的使用……4

2 关于“富含特定营养素”声称的使用……7

二、《依据中国居民膳食营养指南 2016》平衡膳食推荐食物依据 ……10

1 全谷物、杂粮及种子类食物……10

2 薯芋类及深色蔬菜……10

3 食用油……11

4 肉蛋类……12

三、关于“中国有机产品标识”的使用规范……13

1 标志式样 ……13

2 标志使用要求……13

3 有机产品销售要求……13

四、标识形式……13

1 线下销售场所展示……13

2 线上销售页面展示……14

食品销售场所营养标识指引

一、依据 GB28050-2011 营养成分声称标准：

1 关于“减盐、减糖、减脂食品”声称的使用

1.1 关于含量的声称

引用自 GB28050-2.7.1.描述食品中能量或营养成分含量水平的声称。声称用语包括 “低”或“无”等。

1.1.1 关于“无”或“不含”的声称

本指引规定，只有当食品中的能量和营养成分满足 GB28050 附录 C 比较声称的要求和条件时，才可根据食品的营养成分表，声称“不含”，“无”。

例如：某坚果钠含量为 100mg/100g，符合关于“低钠”声称的要求（钠含量≤120mg/100g）。

1.1.2 关于低的声称

本指引规定，只有当能量或营养成分含量符合 GB28050 附录 C 营养声称的要求和条件时，才可根据食品的营养成分表，声称“低盐（钠）”、“低糖”、“低脂”等；

例如：某纤维系列低糖活菌型乳酸菌饮品，每 100mL 糖含量为 4.5g，符合关于“低糖”声称的要求（糖含量≤5g/100mL）。

1.2 关于比较的声称

引用自 GB28050-2.7.2 与消费者熟知的同类食品（参考食品）营养成分含量或能量值进行比较以后的声称。声称用语包括 “减少”、“降低”、“减”等。

本指引规定，只有当食品中的能量和营养成分满足 GB28050 附录 C 比较声称的要求和条件时，才可根据食品的营养成分表，声称“减盐（纳）”、“减糖”、“减脂”。

例如：某食品与此前版本相比较，糖含量减少 25%以上时，可声称“减糖”。

1.3 可标识内容

1.3.1 能量类

1.3.1.1 无能量

能量值≤17kJ/100g 或 100mL

同义词包括：不含能量、零能量、0 能量、没有能量

1.3.1.2 低能量

能量值≤170kJ/100g；能量值≤80kJ/100mL

同义词包括：少能量

1.3.1.3 减少能量

与参考食品比较，能量值减少 25%以上

同义词包括：减少能量(×%)、减能量(×%)、少能量(×%)、减低能量(×%)、降低能量(×%)等

例如：减能量、减少能量 30%、少能量、降低能量 45%等

1.3.2 盐类

1.3.2.1 无钠（盐）

钠含量≤5mg/100g 或 100mL

同义词包括：不含钠（盐）、零钠（盐）、0 钠（盐）、没有钠（盐）、100%不含钠（盐）、0%钠（盐）

1.3.2.2 极低钠（盐）

钠含量≤40mg/100g 或 100mL

同义词包括：极少钠（盐）

1.3.2.3 低钠（盐）

钠含量≤120mg/100g 或 100mL

同义词包括：少钠（盐）

1.3.2.4 减少钠

与参考食品比较，钠含量减少 25%以上

同义词包括：减少钠（×%）、减钠（×%）、少钠（×%）、减低钠（×%）、降低钠（×%）等

例如：减钠、减钠 30%、降低钠、降低钠 45%等

1.3.3 脂肪类

1.3.3.1 无脂肪

脂肪含量≤0.5g/100g 或 100mL

同义词包括：不含脂肪、零脂肪、0 脂肪、没有脂肪、100%不含脂肪、0%脂肪

1.3.3.2 低脂肪

脂肪含量≤3g/100g；脂肪含量≤1.5g/100mL

同义词包括：少脂肪

1.3.3.3 瘦

脂肪含量≤10%，仅指畜肉和禽肉类

1.3.3.4 脱脂

仅指乳制品

液态奶和酸奶 脂肪含量≤0.5%

乳粉 脂肪含量≤1.5%

1.3.3.5 无饱和脂肪

饱和脂肪及反式脂肪的总和≤0.1g/100g 或 100mL

同义词包括：不含饱和脂肪、零饱和脂肪、0 饱和脂肪、没有饱和脂肪、100%不含饱和脂肪、0%饱和脂肪

1.3.3.6 低饱和脂肪

饱和脂肪及反式脂肪的总和所提供能量占食品总能量 10%以下的前提下，总和≤1.5g/100g，总和

≤0.75g/100mL

同义词包括：少饱和脂肪

1.3.3.7 无反式脂肪酸

反式脂肪酸含量≤0.3g/100g 或 100mL

同义词包括：不含反式脂肪酸、零反式脂肪酸、0 反式脂肪酸、没有反式脂肪酸、100%不含反式脂肪酸、0%反式脂肪酸

1.3.3.8 无胆固醇

胆固醇含量≤5mg/100g 或 100mL

同义词包括：不含胆固醇、零胆固醇、0 胆固醇、没有胆固醇、100%不含胆固醇、0%胆固醇

1.3.3.9 低胆固醇

胆固醇含量≤20mg/100g；胆固醇含量≤10mg/100mL

同义词包括：少胆固醇

1.3.3.10 减少脂肪

与参考食品比较，脂肪含量减少 25%以上

同义词包括：减少脂肪(×%)、减脂肪(×%)、少脂肪(×%)、减低脂肪(×%)、降低脂肪(×%)等

例如：减少脂肪 30%、少脂肪、降低脂肪 45%等

1.3.3.11 减少胆固醇

与参考食品比较，胆固醇含量减少 25%以上

同义词包括：减少胆固醇（×%）、减胆固醇（×%）、少胆固醇（×%）、减低胆固醇（×%）、降低胆固醇（×%）等

例如：减少胆固醇、少胆固醇 30%、减低胆固醇等

1.3.4 碳水化合物（糖）类

1.3.4.1 无糖

碳水化合物含量≤0.5g/100g 或 100mL

同义词包括：不含糖、零糖、0 糖、没有糖、100%不含糖、0%糖

1.3.4.2 低糖

碳水化合物含量≤5g/100g 或 100mL

同义词包括：少糖

1.3.4.3 低乳糖

乳糖含量≤2g/100g 或 100mL，仅指乳制品

同义词包括：少乳糖

1.3.4.4 无乳糖

乳糖含量≤0.5g/100g 或 100mL，仅指乳制品

同义词包括：不含乳糖、零乳糖、0 乳糖、没有乳糖、100%不含乳糖、0%乳糖

1.3.4.5 减少糖

与参考食品比较，糖含量减少 25%以上

同义词包括：减少糖（×%）、减糖（×%）、少糖（×%）、减低糖（×%）、降低糖（×%）等

例如：减糖 30%、少糖、降低糖、降低糖 90%等

2 关于“富含特定营养素”声称的使用

2.1 关于含量的声称

引用自 GB28050-2.7.1.描述食品中能量或营养成分含量水平的声称。声称用语包括 “含有”或“高”等。

2.1.1 关于“含有”或“来源”的声称

本指引规定，只有当营养成分含量符合 GB28050 附录 C 营养声称的要求和条件时，才可根据食品的营养成分表，声称“含有”、“××的来源”；

例如：某肉干类产品，每 100g 含量为 8g，符合关于“含有蛋白”声称的要求（每 100g 的蛋白质含量≥10%NRV，蛋白质 NRV 为 60g）。

2.1.2 关于“高”、“富含”或“良好来源”的声称

本指引规定，只有当食品中的能量和营养成分满足 GB28050 附录 C 比较声称的要求和条件时，才可根据食品的营养成分表，声称“富含”或“良好来源”。

例如：某饼干膳食纤维含量为 10g/100g，符合关于“高膳食纤维”声称的要求（膳食纤维≥6g/100g 固体）。

2.2 关于比较的声称

引用自 GB28050-2.7.2。与消费者熟知的同类食品（参考食品）营养成分含量进行比较以后的声称。声称用语包括“增加”、“提高”、“加”等。

本指引规定，只有当食品中的能量和营养成分满足 GB28050 附录 C 比较声称的要求和条件时，才可根据食品的营养成分表，声称“增加蛋白质”、“加钙”、“添加膳食纤维”等。

例如：某食品与此前版本相比较，钙含量增加 25%以上时，可声称“增加钙”。

2.3 关于功能的声称

引用自 GB28050-2.8。某营养成分可以维持人体正常生长、发育和正常生理功能等作用的声称。

本指引规定，只有当食品中的能量和营养成分满足 GB28050 附录 C“含有”或“富含”时，才可根据 GB28050 附录 D 使用标准用语进行功能声称。

例如：某食品蛋白质含量达到“富含”声称要求，可声称“蛋白质是人体生命活动中必需的重要物质，有助于组织的形成与生长”。

2.4 可标识内容

2.4.1 宏量营养素类

2.4.1.1 高蛋白质

每 100g 固体食物蛋白质含量≥20%NRV（12g）

每 100mL 液体食物蛋白质含量≥10%NRV（6g）

每 420kJ 食物蛋白质含量≥10%NRV（6g）

同义词包括：富含蛋白质、蛋白质良好来源、含丰富蛋白质、丰富（的）蛋白质、提供高（含量）蛋白质

功能声称包括：

蛋白质是人体的主要构成物质并提供多种氨基酸；

蛋白质是人体生命活动中必需的重要物质，有助于组织的形成和生长；

蛋白质是组织形成和生长的主要营养素。

2.4.1.2 增加蛋白质

与参考食品比较，蛋白质含量增加 25%以上。

同义词包括：加（×%、×倍）蛋白质、蛋白质增高（×%、×倍）、添加（了）（×%、×倍）蛋白质、蛋白质多（×%）、蛋白质提高×倍等

例如：增加 30%蛋白质、蛋白质增高 50%、添加了 2 倍蛋白质、蛋白质多 80%、蛋白质提高 2 倍

2.4.1.3 高膳食纤维

每 100g 固体食物膳食纤维含量≥6g

每 100mL 液体食物膳食纤维含量≥3g 或每 420kJ 食物膳食纤维含量≥3g

同义词包括：富含膳食纤维、膳食纤维良好来源、含丰富膳食纤维、丰富（的）膳食纤维、提供高（含量）膳食纤维

功能声称包括：膳食纤维有助于维持正常的肠道功能；膳食纤维是低能量物质等。

2.4.1.4 增加膳食纤维

与参考食品比较，膳食纤维含量增加 25%以上。

同义词包括：加（×%、×倍）膳食纤维、膳食纤维增高（×%、×倍）、添加（了）（×%、×倍）膳食纤维、膳食纤维多（×%）、膳食纤维提高×倍等。

2.4.2 维生素类

2.4.2.1 富含维生素×、富含多种维生素

每 100g 固体食物中维生素×含量≥30%NRV

每 100mL 液体食物中维生素×含量≥15%NRV

每 420kJ 食物中维生素×含量≥10%NRV

富含多种维生素：3 种和（或）3 种以上维生素含量符合“富含”的声称要求

同义词包括：高维生素×、维生素×良好来源、含丰富维生素×、丰富（的）维生素×、提供高（含量）维生素×

功能声称包括：

维生素	**功能声称**	**NRV 值**
维生素 A	维生素 A 有助于维持暗视力。 维生素 A 有助于维持皮肤和黏膜健康。	800μg RE
维生素 D	维生素 D 可促进钙的吸收。 维生素 D 有助于骨骼和牙齿的健康。 维生素 D 有助于骨骼形成。	5μg
维生素 E	维生素 E 有抗氧化作用。	14mg α-TE

维生素 B1	维生素 B1 是能量代谢中不可缺少的成分。 维生素 B1 有助于维持神经系统的正常生理功能。	1.4mg
维生素 B2	维生素 B2 有助于维持皮肤和黏膜健康。 维生素 B2 是能量代谢中不可缺少的成分。	1.4mg
维生素 C	维生素 C 有助于维持皮肤和黏膜健康。 维生素 C 有助于维持骨骼、牙龈的健康。 维生素 C 可以促进铁的吸收。 维生素 C 有抗氧化作用。	100mg
烟酸	烟酸有助于维持皮肤和黏膜健康。 烟酸是能量代谢中不可缺少的成分。 烟酸有助于维持神经系统的健康。	14mg
叶酸	叶酸有助于胎儿大脑和神经系统的正常发育。 叶酸有助于红细胞形成。 叶酸有助于胎儿正常发育。	400μg DFE

附：仅列举常用维生素的功能声称

2.4.2.2 增加维生素×

与参考食品比较，维生素×含量增加 25%以上。

同义词包括：加（×%、×倍）维生素×、维生素×增高（×%、×倍）、添加（了）（×%、×倍）维生素×、维生素×多（×%）、维生素×提高×倍等

例如：增加 30%维生素 A、维生素 C 增高 50%、添加了维生素 D、多 80%维生素 E、叶酸提高 2 倍

2.4.3 矿物质类（不包括钠）

2.4.3.1 富含矿物质、富含多种矿物质

每 100g 固体食物中维生素×含量≥30%NRV

每 100mL 液体食物中维生素×含量≥15%NRV

每 420kJ 食物中维生素×含量≥10%NRV

富含多种矿物质：3 种和（或）3 种以上矿物质含量符合“富含”的声称要求

同义词包括：高×、×良好来源、含丰富×、丰富（的）×、提供高（含量）×

例如：高钙、铁元素良好来源、含丰富锌、提供高含量钾、富含硒等

功能声称包括：

矿物质	**功能声称**	**NRV 值**
钙	钙是人体骨骼和牙齿的主要组成成分，许多生理功能也需要钙的参与。 钙是骨骼和牙齿的主要成分，并维持骨密度。 钙有助于骨骼和牙齿的发育。 钙有助于骨骼和牙齿更坚固。	800mg
铁	铁是血红细胞形成的重要成分。 铁是血红细胞形成的必需元素。	15mg

	铁对血红蛋白的产生是必需的。	

锌	锌是儿童生长发育的必需元素。 锌有助于改善食欲。 锌有助于皮肤健康。	15mg
镁	镁是能量代谢、组织形成和骨骼发育的重要成分。	300mg
钾	—	2000mg
硒	—	150μg

附：仅列举常用矿物质的功能声称

2.4.3.2 增加矿物质

与参考食品比较，矿物质含量增加 25%以上。

同义词包括：加（×%、×倍）×、×增高（×%、×倍）、添加（了）（×%、×倍）、×多（×%）、×提高×倍等。

例如：加钙、铁增高 50%、添加了锌、钾提高 2 倍等。

二、 《依据中国居民膳食营养指南 2016》平衡膳食推荐食物依据

1 全谷物、杂粮及种子类食物

1.1 科学依据

《中国居民膳食指南 2016》指出：与精制米面相比，全谷物和杂豆可提供更多的 B 族维生素、矿物质、膳食纤维等营养成分。推荐每天摄入谷薯类食物 250-400 克，其中全谷物和杂豆类 50-150 克。

1.2 选品参考标准

全谷物、杂粮原料：全麦、糙米、紫米、小米、玉米、青稞、荞麦、燕麦、藜麦、薏米、芡实（鸡头米）、红豆、绿豆、芸豆、鹰嘴豆等谷物及杂豆类，但不包括糯米。

种子类原料：核桃、黑芝麻等坚果，大豆、青豆、黑豆等豆类。

1.3 推荐声称

《中国居民膳食指南 2016》指出：与精制米面相比，全谷物和杂豆可提供更多的 B 族维生素、矿物质、膳食纤维等营养成分。推荐每天摄入全谷物和杂豆类 50-150 克。

全谷物是指未经精细化加工或虽经碾磨/粉碎/压片等处理但仍保留胚乳、胚芽、麸皮以及全部天然营养物质；

稻米、小麦、大麦、燕麦、黑麦、黑米、玉米、裸麦、高粱、青稞、黄米、小米、粟米、荞麦、薏米等如果加工得当均可作为全谷物的良好来源；

杂豆指，除了大豆之外，红豆、绿豆、芸豆、花豆等。杂豆食品蛋白质含量达 20%以上，膳食纤维、钙、铁含量较高；

根据中国营养和健康检测的数据，我国成年人膳食中全谷物（以除大米、面粉之外的粗粮和杂豆计）的平均摄入量为 14.2g，不到最低推荐量（50g）的三分之一；

2 薯芋类及深色蔬菜

2.1 科学依据

《中国居民膳食指南 2016》指出：薯类含有丰富的淀粉、膳食纤维以及多种维生素和矿物质。推

荐每天摄入谷薯类食物 250-400 克，其中薯类 50-100 克。

《中国居民膳食指南 2016》指出：蔬菜水果是维生素、矿物质、膳食纤维和植物化学物的重要来源，对提高膳食微量营养素和植物化学物的摄入量起到重要作用。推荐每天摄入蔬菜 300-500 克，其中深色蔬菜占 1/2。

2.2 选品参考标准

薯芋类原料：马铃薯、红薯、紫薯、山药、芋头

深色蔬菜原料：里外均为深颜色的蔬菜（如茄子、黄瓜、西葫芦、水萝卜等内部颜色较浅的，不属于深色蔬菜），包括但不限于

深红色蔬菜：番茄、红彩椒、红菜头等

橙黄色蔬菜：胡萝卜、南瓜、黄彩椒、黄色番茄等

深绿色蔬菜：菠菜、油菜、小白菜、芹菜、苋菜等绿叶蔬菜，圆白菜、生菜等甘蓝类蔬菜，扁豆、荷兰豆等菜豆类蔬菜，青椒、西蓝花、绿芦笋等

深紫色蔬菜：紫甘蓝、紫洋葱等

2.2.1 新鲜蔬菜类食品

只含有 3.2.2 中定义的薯芋类及深色蔬菜类农产品。

2.2.2 加工类固体食品

案例如下：

产品类别	案例	说明
蔬菜干	配　　料：心里美萝卜、马铃薯、紫薯、南瓜、青萝卜、秋葵、香菇、植物油（含维生素E、抗坏血酸棕榈酸酯）、麦芽糖浆、麦芽糊精、食用盐。	配料含有薯芋类及深色蔬菜

2.2.3 加工类液体食品

案例如下：

产品类别	案例	说明
蔬菜汁	配料表：水、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩梨汁	配料表含有深红色蔬菜

2.3 推荐声称

《中国居民膳食指南 2016》指出：蔬菜富含维生素、矿物质、膳食纤维，且能量低，每天应摄入 300-500 克。不同蔬菜的营养价值差异大，选购时建议选择新鲜、深颜色的蔬菜，并注意品种变换。

3 食用油

3.1 科学依据

《中国居民膳食指南 2016》指出：烹调油包括植物油和动物油，是人体必需脂肪酸和维生素 E 的重要来源。过多脂肪和动物脂肪摄入会增加肥胖，反式脂肪酸增高心血管疾病的发生风险。应减少烹调油和动物脂肪用量，每天的烹调油摄入量为 25-30 克。

《中国居民膳食营养素参考摄入量 2013》，指出：我国居民膳食中植物甾醇的主要来源是谷物和植物油类。植物甾醇的特定建议值（SPL）为 0.9 克/天，植物甾醇酯为 1.5 克/天，同时建议配合以低饱和脂肪和低胆固醇的膳食，以预防和减少心血管疾病的发生。

3.2 选品参考标准

3.2.1 以维生素 E 含量选品参考标准

参考维生素每 420kJ 食物中含量≥10%NRV 标准，以食用油平均能量 3733kJ/100g 计算，选品参考标准为：

每 100g 植物油中维生素 E 含量≥12.4mg α-生育酚当量。

3.2.2 以植物甾醇含量选品参考标准

参考维生素每 420kJ 食物中含量≥10%NRV 标准，设定植物甾醇参考标准为每 420kJ 植物油中含量≥10%SPL（90mg），以食用油平均能量 3733kJ/100g 计算，选品参考标准为：

每 100g 植物油中植物甾醇含量≥800mg，即植物甾醇含量不低于 8000mg/kg（ppm）。

3.3 推荐声称

《中国居民膳食指南 2016》指出：烹调油是人体必需脂肪酸和维生素 E 的重要来源，每天的烹调油摄入量为 25-30 克。同时，植物油类也是中国居民膳食中植物甾醇的主要来源。推荐从食用油中摄入上述成分。

4 肉蛋类

4.1 科学依据

《中国居民膳食指南 2016》指出：鱼、禽、蛋和瘦肉均属于动物性食物，富含优质蛋白质、脂类、脂溶性维生素和矿物质等，是平衡膳食的重要组成部分。

水产品类脂肪含量相对较低，且含有较多的不饱和脂肪酸。

禽类脂肪含量也相对较低，其脂肪酸组成优于畜类脂肪，选择应先于畜肉。

蛋类各种营养成分比较齐全，营养价值高，但胆固醇含量也高，摄入量不宜过多。

畜肉类脂肪含量较多，但瘦肉中脂肪含量较低，因此吃畜肉应当选瘦肉。

4.2 选品参考标准

4.2.1 水产、蛋类

各类新鲜水产及蛋类农产品，但不包括内脏类。

4.2.2 畜肉、禽肉类

按照畜禽肉类“瘦”为脂肪含量≤10%的标识要求，以及《中国食物成分表 标准版 第 6 版/第二册》中相关食物脂肪含量，符合下列部位的新鲜畜禽肉

猪肉类：通脊、里脊

牛肉类：肋条、后腿、后腱、里脊(牛柳)、前腿、前腱、臀部肉、股内肉(米龙)、小腿肉(牛展)

羊肉类：后腿、颈肉、里脊、前腿、上脑、胸脯、腰窝

鸡肉类：胸脯、鸡腿

鸭肉类：胸脯、鸭翅

4.2.2 特殊类

通过调整饲喂原料及方式，达到强化脂溶性维生素、必需脂肪酸等营养素的新鲜肉类产品。如：亚麻籽猪肉、DHA 鸡蛋等。

三、 关于“中国有机产品标识”的使用

以《有机产品认证管理办法》（国家质检总局令第 155 号，根据总局令第 166 号修订）作为依据。

1 标志式样

2020 年 1 月国家市场监管总局、国家标准委联合发布了《有机产品生产、加工、标识与管理体系要求》（GB/T-19630 -2019）国家标准，规定了有机产品认证标志，式样如下：



2 标志使用要求

2.1 标志使用范围为按照《有机产品生产、加工、标识与管理体系要求》（GB/T-19630 -2019）国家标准要求生产或加工并获取认证的有机产品。

2.2 获证产品或者产品的最小销售包装上，应加施中国有机产品认证标志、有机码和认证机构名称。

2.3 标识使用不应误导消费者将常规产品和有机转换期内的产品作为有机产品。

2.4 获证产品标签、说明书及广告宣传等材料上可以印制中国有机产品认证标志，并可以按照比例放大或者缩小，但不得变形、变色。

2.5 进口的有机产品未获得中国有机产品认证，不能使用中国有机产品标识，也不得标注“有机”、“ORGANIC”等字样。

3 有机产品销售要求

3.1 采购方应索取有机产品认证证书、有机产品销售证书等证明材料，并进行验证。

3.2 销售方应建立有机产品的购买、运输、储存、出入库和销售记录，并采取措施避免有机产品与非有机产品的混杂，避免有机产品与有机生产、加工禁止使用物质接触。

3.3 对于散装或裸装产品，以及鲜活动物产品，应在销售场所设立有机产品销售专区或陈列专柜，并与非有机产品销售区、柜分开。应在显著位置摆放有机产品认证证书复印件。

3.4 在认证证书标明的生产、加工场所外对有机产品进行再次加工、分装、分割后，不得使用中国有机产品认证标志。

四、标识形式

1 线下销售场所展示

1.1 主题货架





1.2 货架上的健康提示







1.3 卖场中健康知识展示

包含：视频播放、吊旗类、易拉宝、科普知识卡、地贴等。











1.4 卖场空间组合使用。





2.线上销售页面展示

2.1 主题活动及商品推荐



2.2 科普视频及商品联动





以上声称、使用规范及案例将依据相关政策、法规、标准调整及企业实践案例收集定期更新，请登录网站 ccfa.org.cn 了解最新信息及工具包。