

《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）问答（七）

产品名称	《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）问答（七）
公司名称	广东杰信检验认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市天河区中山大道建工路19号2楼
联系电话	13760668881 13760668881

产品详情

（二十三）关于脂肪及其含量。

脂肪的含量可通过测定粗脂肪（crude fat）或总脂肪（total fat）获得，在营养标签上两者均可标示为“脂肪”。粗脂肪是食品中一大类不溶于水而溶于有机溶剂（yi醚或石you醚）的化合物的总称，除了甘油三酯外，还包括磷脂、固醇、色素等，可通过索氏抽提法或罗高氏法等方法测定。总脂肪是通过测定食品中单个脂肪酸含量并折算脂肪酸甘油三酯总和获得的脂肪含量。

（二十四）关于碳水化合物及其含量。

碳水化合物是指单糖、寡糖、多糖等的总称，是提供能量的重要营养素。

食品中碳水化合物的量可按减法或加法计算获得。减法是以食品总质量为100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分和膳食纤维的质量，称为“可利用碳水化合物”；或以食品总质量为100，减去蛋白质、脂肪、水分、灰分的质量，称为“总碳水化合物”。在标签上，上述两者均以“碳水化合物”标示。加法是以淀粉加糖的总和为“碳水化合物”。

（二十五）关于食品中的钠。

食品中的钠指食品中以各种化合物形式存在的钠的总和。食盐是膳食中钠的主要来源。

世界卫生组织推荐健康成年人每日食盐摄入量不超过5g，中国营养学会推荐每日食盐摄入量不超

过6g，但膳食调查结果显示我国居民盐平均摄入量远高于中国营养学会推荐水平。过量摄入食盐可引起高血压等许多健康问题，因此倡导低盐饮食。

（二十六）关于反式脂肪酸。

反式脂肪酸是油脂加工中产生的含1个或1个以上非共轭反式双键的不饱和脂肪酸的总和，不包括天然反式脂肪酸。在食品配料中含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，应标示反式脂肪（酸）含量。

配料中含有以氢化油和（或）部分氢化油为主要原料的产品，如人造奶油、起酥油和代可可脂（未使用氢化油的除外）等，也应标示反式脂肪（酸）含量。

（二十七）如何使能量与核心营养素标示醒目。

使能量与核心营养素标示更加醒目的方法推荐如下：

- * 增大字号
- * 改变字体（如斜体、加粗、加黑）
- * 改变颜色（字体或背景颜色）
- * 改变对齐方式或其他方式。

如下表，营养成分表中增加了钙、维生素C和铁的标示后，能量及核心营养素用加粗的方式使其醒目。

我们合作的食品实验室有为企业做预包装食品标签审核业务，出具相关检验报告，有需求企业，可以与我们联系。

邹工