

新国标增门槛 设两年过渡期 擦亮双眼 别迷信“零添加”等话术

记者 吴春霖 文/图

3月27日,最新版《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)(以下简称“新国标”)正式发布,明确预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行强调。同时,新国标设置了两年过渡期,将于2027年3月16日正式实施。近日,记者走访银川各大商超发现,“零添加”食品仍在销售,并处于显眼位置,“零添加”并非消费者理解的不含添加物,“零蔗糖”也并非真的没有糖。



调味品成“零添加”重灾区。

在企业适应新国标过程中,消费者如何通过查看食品标签来选购食品?

业内人士建议,首先食品名称应反映食品的真实属性,消费者要注意查看食品名称是否准确反映了该食品的主要原料和加工方式;其次要仔细查看配料表,学会区分“未添加”与“不含”,配料表按加入量递减顺序排列,靠前成分为主要成分;还要学会识别常见食品添加剂,如“苯甲酸钠”“山梨酸钾”是防腐剂,“阿斯巴甜”“蔗糖素”是甜味剂。

此外,生产日期是判断食品新鲜程度的重要依据,消费者要检查标注是否清晰准确;注意食品的贮存要求,按规定存放;查看生产者和(或)经销商的名称、地址和联系方式,若信息模糊缺失,可能是假冒伪劣产品,消费者可以及时拨打12315投诉举报。需要注意的是,有些食品会有“最佳食用期”的说法,这是指在这个日期之前,食品的口感、风味等品质处于最佳状态,但过了这个日期,食品可能仍然是安全可食用的,只是品质有所下降,消费者需要谨慎购买。

上海市联合(银川)律师事务所律师张怀灏表示,《中华人民共和国食品安全法》对食品成分公示有明确要求,预包装食品的包装上应当有标签,且标签上应当标明“所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称”、生产许可证编号等信息。食品添加剂应当有标签、说明书和包装,以及添加剂的使用范围、用量、使用方法,并在标签上载明“食品添加剂”字样,不得含有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能。

“‘零添加’并非绝对不添加,而是特定成分无添加。‘纯天然、零添加’宣传如果缺乏检验认证,对食品安全无实质意义。商家宣传‘零添加’应注明未添加的具体成分,否则易误导消费者。消费者选购食品时,应综合配料表、营养成分表和自身需求判断,无须过度追求‘零添加’。”张怀灏说。

关于企业以“纯天然、零添加”作为卖点是否违法,张怀灏指出,若产品确实采用纯天然原料且未添加化学试剂,相关宣传不违反法律强制性规定;但若存在虚假内容,欺骗、误导消费者,则构成虚假广告。

提醒

消费者应科学认识食品标签

律师

商家应规范标注食品添加剂

杜绝虚假宣传

调查

新规落地过渡期内

“零添加”仍为商家宣传主力

在日常生活中,很多预包装食品生产经营企业利用消费者追求“天然”、不喜欢食品添加剂的心理,在产品上特别标注“不添加”“零添加”等字眼,吸引消费者购买。在新百超市宝湖天下店调味品区,记者看到货架上摆满了不同类型、不同厂家生产的几十种调味品,多数调味品瓶身或包装袋上都标注着“零添加”的字样。

记者发现,不同品牌对“零添加”的解释差异明显。千禾品牌一款酱油,正面标注大大的“0”和“零添加酱油”,背面解释为“0%添加防腐剂(苯甲酸钠、山梨酸钾)”;华润万家超市金凤万达店的海天牌生抽酱油包装标注“零添加”,实际指“不添加防腐剂(苯甲酸钠、山梨酸钾)、甜味剂(三氯蔗糖、安赛蜜),添加味精含量0”。

“现在很多商家都宣传‘零添加’,给人的感觉是这种‘零添加’的商品会更健康、更安全。”市民李女士告诉记者,她特别注重食品安全,平时买东西都会看配料表,希望配料表尽可能清晰,少一些乱七八糟的成分。

在乳制品区,“零添加”含义更为多样。伊利黄桃燕麦益生菌风味发酵乳瓶身大字标注“0添加”,小字标明“不添加明胶、合成色素、甜味剂”。另外,部分酸奶包装上虽然标注着“0蔗糖”,但实际上添加了木糖醇等代糖。

记者调查发现,声称“零添加”的产品主要针对防腐剂、糖类、甜味剂、色素、香精香料等食品添加剂及氢化植物油等,涉及调味品、饮料、蛋奶制品、罐头等品类,其中调味品居多,千禾、海天、鲁花、金龙鱼、厨邦、太太乐等多个品牌均有相关产品。



标签上注明了食品添加剂含量。

回应

新国标助力食品安全

监管与指导并行

银川市市场监督管理局工作人员告诉记者,新国标禁止预包装食品使用“零添加”“不添加”等用语,旨在引导生产者将精力放在改进工艺、创新产品上,而非单纯依靠标签宣传。同时,新国标设置两年过渡期,2027年3月16日前生产的库存商品可按旧标准销售至保质期结束,此后所有产品须全面执行新国标,这一安排既避免了食品浪费,也为企业整改留出缓冲空间。从长远来看,新国标有利于规范食品添加剂使用,保障食品安全。

市场监管部门将加大监管执法力度,对食品添加剂的使用进行严格管理,对滥用食品添加剂等行为依法严厉处罚,督促企业落实食品安全主体责任,让企业不敢轻易触碰法律红线。同时,加强对企业的相关培训指导,帮助企业正确理解和执行新国标。

一位业内人士表示,食品添加剂是现代食品工业的重要组成部分,防腐剂在保障食品安全过程中发挥着不可或缺的作用。随着现代食品工业的发展,多种安全防腐剂被广泛应用,而且许多常用防腐剂天然存在于果蔬中。另外,部分产品无须添加防腐剂,如高温灭菌的罐头。但对不适合高温杀菌的食品,添加防腐剂反而有助于保障食用安全。

该业内人士表示,食品添加剂是食品工业的灵魂,食品添加剂是否安全,归根结底要看用量与摄入量,只要符合国家标准,食品添加剂的安全就有保障。



“零添加”调味品。