

## 國際與國內的潔淨標章發展

食品潔淨概念既是朝向使用天然的原料、沒有食品添加物、最少的加工製程。那麼，究竟避開什麼樣的添加物才能被視為「潔淨」呢？起源於英國通路商而後擴展到全球的食品潔淨運動，在各通路商之間對少添加的定義不太一樣！這邊我們來介紹國際上及我國的發展。

國際間目前已有許多國家推動「潔淨標章」(Clean Label)，下面針對英國、歐盟及美國的發展舉例：

### 1. 英國：

2011年由英國零售商率先發起，2015年底起，歐盟各國食品界開始自願性推廣不含添加劑(E編號<sup>1</sup>)的食品概念，遂成為食品產業發展的重點趨勢。Marks & Spencer 和 Tesco 等通路商，各自決定自家超市上架食品中，不添加何種添加物可視為「潔淨」，依各家潔淨標準對其供應商做驗證。目前在英國最大的瑪莎百貨網站，可以看到他們聲明，該超市販售的所有食品，都不使用任何人工色素或香料，並禁止使用調味劑麩胺酸鈉，俗稱味精(monosodium glutamate, MSG)、甜味劑環己基(代)磺醯胺酸(cyclamates)、食用黃色4號(Tartrazine)和食用紅色6號(Ponceau 4R)。此外，所有的兒童食品均不含任何人工色素、甜味劑或添加防腐劑。英國 Tesco 通路商也製作了一份不希望供應商使用的食品添加劑清單給供應商參考。

### 2. 歐洲：

食品潔淨概念既沒有統一定義，也沒有受到歐盟食品法的管理。因此，潔淨概念產品中準確包含或排除的內容因產業而異，具體取決於目標的消費者群體。總部設在荷蘭的無添加發展促進會(Anti Additive Clean Label Organization, A.A)，提倡和鼓勵食品和飲料業者不要在餐廳和產品製造過程中使用食品添加劑。該組織以第三方機構身份推廣潔淨標章。

A.A.組織會依據該國家之法規，將不能添加的食品添加劑分為以下六類，接受廠商提出書面申請書，審核通過給予證書。

---

<sup>1</sup> E 編號為歐盟對其准許的食品添加物編號。

調味劑：增加食物風味的合成或精製調味品，如味精、雞粉、湯塊等。

漂白劑：包括亞硫酸鹽、過氧化苯甲醯等。

品質改良劑：如氯化鈣。

著色劑：包含食用色素、二氧化鈦、焦糖色素等。

香料：包含所有人工香料。

防腐劑：包含己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸、丙酸鈣等。

### 3. 美國：

2016年總部設在美國芝加哥的GO CLEAN LABEL公司開始了一個有關潔淨標示的驗證系統，協助食品通路業者就各自提出的規定，對該通路商的供應商進行驗證，並針對符合規定之產品貼上驗證標章(該標章取其公司名：GO CLEAN LABEL)。GO CLEAN LABEL也是第三方驗證機構，依據各通路商自訂的標準，為其供應商進行評鑑。

表 1. 美國的潔淨標章及其標準





機構及標章	 <b>GO CLEAN LABEL</b>
標準	Whole Foods、H-E-B、Kroger、Trader Joes等通路商各自提出的潔淨標章規定(無使用之添加物清單)進行驗證

### 4. 臺灣

目前國內有4家本土驗證機構，包括慈悅國際股份有限公司、中華穀類食品工業技術研究所、台灣優良食品驗證協會(Taiwan Quality Food, TQF)和社團法人中華食品安全協會(CFSA)。這些機構，提出了自訂的評鑑辦法，對廠商提出申請的產品驗證後給予潔淨標章，而這些機構的評鑑標準並不盡相同，其中不使用的共通食品添加物包含防腐劑、漂白劑、保色劑、結著劑及人工香料，表2就針對4家業者(慈悅、穀研所、TQF及CFSA)之評鑑標準予以比較。

在臺灣市面上除有我國的驗證標章外，國際性的標章如 A.A.無添加發展促進會已經進入亞洲與台灣，國內廠商亦可以向他們提出申請，目前也可見市場上有許多產品上貼有 A.A.的潔淨標章。

表 2.國內本土 4 家驗證公司之評鑑標準比較

	慈悅、穀研所	TQF	CFSA
無使用項目	1. 防腐劑 2. 漂白劑 3. 保色劑 4. 結著劑 5. 人工香料 6. 人工化學合成色素 7. 人工化學合成甜味劑 8. 含鋁膨脹劑 9. 基改食品原料	1. 防腐劑 2. 殺菌劑 3. 漂白劑 4. 保色劑 5. 結著劑 6. 人工香料 7. 人工著色劑 8. 人工甜味劑 9. 含鋁膨脹劑 10. BHT、BHA、PG、TBHQ 等抗氧化劑 11. 基改食品原料	1. 防腐劑 2. 殺菌劑 3. 漂白劑 4. 保色劑 5. 結著劑 6. 人工香料 7. 食品工業用化學藥品
限用項目			1. 著色劑 2. 含鋁膨脹劑 3. 甜味劑 4. 其他(如樹脂、矽藻土、蟲膠等)
等級	單潔淨、雙潔淨、100%無添加	無	「純淨標章轉換期」標章：第一年:禁用防腐劑及限用著色劑。 第二年:禁用防腐劑、漂白劑、保色劑、人工香料、結著劑；限用含鋁膨脹劑、著色劑及甜味劑。 「純淨標章」： 無使用及限用表列之項目。
標章	慈悅標章： 	 標準版  單色版	

<p>單潔淨素食</p>  <p>單潔淨葷食</p>   <p>雙潔淨素食</p>  <p>雙潔淨葷食</p>  <p>慈悅 100%無添加 穀研所標章：</p>  <p>單潔淨</p>  <p>雙潔淨</p>  <p>100%無添加</p>		<p>純淨標章轉換期</p>  <p>純淨標章</p>
--	--	--

資料來源：

1. The Clean Label Movement & How Whole Foods Is Setting The Tone, <https://www.bevsource.com/news/clean-label-movement-how-whole-foods-setting-tone>
2. Clean Label: <https://cleanlabel.wordpress.com/>
3. Acacia Gum for Clean Labels.  
<https://www.preparedfoods.com/articles/113769-acacia-gum-for-clean-labels>
4. TESCO prints out a list of unwanted food additives.  
<http://www.foodfocusthailand.com/eBook/138/ebook/assets/basic-html/page45.html>
5. Go Clean Label certified. <https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2017/06/13/GoCleanLabel-certified-scheme-rolls-out-but-what-does-it-mean>