目录

预包装饮料

样例 A：清茶饮品 2

样例 B：无糖汽水 3

样例 C：风味乳制饮品 4

样例 D：速溶咖啡粉 6

样例 E：速溶谷类饮品 8

现制饮料 [2023 年 12 月新增]

样例 F：南洋咖啡 11

样例 G：鲜榨橙汁 15

样例 H：混合冰果奶昔 17

样例 I：精品茶 19

样例 J：奶茶（含糖量最高） 21

样例 K：配料含糖量声明 23

样例 L：珍珠奶茶菜单 24

样例 M：精品咖啡/茶菜单 25

样例 N：南洋咖啡/茶菜单 26

样例 O：果汁菜单 27

样例 P：允许定制组成成分的菜单 28

注：预包装饮料是指非现制的预先包装饮料。

样例 A：清茶饮品

- 瓶装即饮饮品
- 配料：水、茶提取物、糖、调味香料

营养成分信息		
每包份数：4		
食用份量：200 毫升		
	每份	**每 100 毫升**
热量	86 千卡	43 千卡
蛋白质	6.2 克	3.1 克
脂肪	2.4 克	1.2 克
饱和脂肪	1.6 克	0.8 克
碳水化合物	9.8 克	4.9 克
总糖量	9.8 克	4.9 克

注：可选择声明“每份”和“每 100 毫升”。热量值和营养成分含量可按其中一种或两种比例声明。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	总糖量为 4.9 克/100 毫升，糖含量等级为“B”。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 0.8 克/100 毫升，饱和脂肪含量等级为“B”。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	最终等级为“B”。 请注意，Nutri-Grade 标志中所显示的糖含量四舍五入至整数。

样例 B：无糖汽水

- 瓶装即饮饮品
- 配料：碳酸水、阿斯巴甜、调味香料

营养成分信息	
	每 100 毫升
热量	0 千卡
蛋白质	0 克
脂肪	0 克
碳水化合物	0 克

注：如果脂肪含量为 0，则无需在 NIP 上标明饱和脂肪含量，因为肯定也是 0。同样，如果碳水化合物含量为 0，则无需在 NIP 上标明总糖量，因为肯定也是 0。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	总糖量为 0 克/100 毫升，糖含量等级为“A”。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 0 克/100 毫升，饱和脂肪含量等级为“A”。
第 3 步: 非糖替代品	含有允许使用的非糖替代品，因此不能评为“A”级。
	最终等级为“B”。

样例 C：风味乳制饮品

样例 C1：风味乳制饮品

- 纸盒装即饮饮品
- 配料：低脂牛奶，糖、调味香料

营养成分信息	
	每 100 毫升
热量	70 千卡
蛋白质	2.1 克
脂肪	1.5 克
饱和脂肪	1.0 克
碳水化合物	11.0 克
总糖量	11.0 克
乳糖	4.0 克

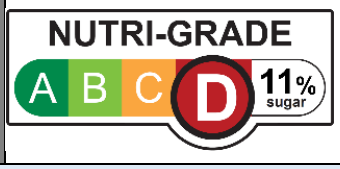
Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于 NIP 上标明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量（即 11.0 克 – 4.0 克 = 7.0 克）。**糖含量等级为“C”。**
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 1.0 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“B”。**
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“C”。

样例 C2：风味乳制饮品

- 纸盒装即饮饮品
- 配料：低脂牛奶，糖、调味香料

营养成分信息	
	每 100 毫升
热量	70 千卡
蛋白质	2.1 克
脂肪	1.5 克
饱和脂肪	1.0 克
碳水化合物	11.0 克
总糖量	11.0 克

与样例 C1 不同，在样例 C2 中，NIP 上未标明“乳糖”。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于 NIP 上未标明乳糖，因此使用总糖量来进行分级。总糖量为 11.0 克/100 毫升，**糖含量等级为“D”。**
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 1.0 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“B”。**
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	 **取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“D”。**

样例 D：速溶咖啡粉

样例 D1：速溶咖啡粉，每 100 毫升的营养成分数值

- 饮用前需要用水稀释的粉末（根据制造厂家贴在包装上的说明，是将 30 克粉末与 170 毫升热水混合）
- 配料：奶精、咖啡粉、麦芽奶粉、调味香料

营养成分信息			
食用份量：30 克（1 袋） **每包份数：**15			
	每 100 克	**每份**	**每 100 毫升***
热量	333 千卡	100 千卡	50 千卡
蛋白质	6.0 克	1.8 克	0.9 克
脂肪	16.7 克	5.0 克	2.5 克
饱和脂肪	14.0 克	4.2 克	2.1 克
碳水化合物	40.0 克	12.0 克	6.0 克
总糖量	13.3 克	4.0 克	2.0 克
乳糖	6.7 克	2.0 克	1.0 克

*根据制造厂家的说明重新调制

注：可选择同时声明“每份”和“每 100 毫升”的制备。热量值和营养含量可按其中一种或这两种比例声明。

也可选择声明销售的“每 100 克”。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于 NIP 上标明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量（即 2.0 – 1.0 = 1.0 克）。**糖含量等级为“A”。**
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 2.1 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“C”。**
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“C”。

样例 D2：速溶咖啡粉，每份的营养成分数值

- 饮用前需要用水稀释的粉末（根据制造厂家贴在包装上的说明，是将 30 克粉末与 170 毫升热水混合）
- 配料：奶精、咖啡粉、麦芽奶粉、调味香料

营养成分信息		
食用份量：30 克（1 袋）**每包份数：**15		
	每 100 克	**每份**
热量	333 千卡	100 千卡
蛋白质	6.0 克	1.8 克
脂肪	16.7 克	5.0 克
饱和脂肪	14.0 克	4.2 克
碳水化合物	40.0 克	12.0 克
总糖量	13.3 克	4.0 克
乳糖	6.7 克	2.0 克

注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。

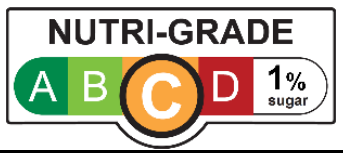
可选择声明销售的“每 100 克”。

NIP 上的营养成分值以“每份”来表示，需要按比例转换为“每 100 毫升”，以便适用分级法。为此，应考虑用液体稀释后重新调制的饮料的最终体积。

为了便于计算，可以视为增加 1 克产品可使重新调制的饮料体积增加 1 毫升。

	每份（30 克粉末 + 170 毫升水，即成为 200 毫升）	**按比例换算到 100 毫升**
饱和脂肪	4.2 克	2.1 克
总糖量	4.0 克	2.0 克
乳糖	2.0 克	1.0 克

X（100 毫升/200 毫

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于 NIP 上标明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量（即 2.0 – 1.0 = 1.0 克/100 毫升）。**糖含量等级为“A”。**
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 2.1 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“C”。**
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	 **取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“C”。**

样例 E：速溶谷类饮品

样例 E1：速溶谷类饮品，有两种重新调制的方式

- 饮用前需要用液体稀释的谷类混合物
- 但是，包装上有两套说明：
  - 将 30 克谷类混合物与 170 毫升温水混合；或
  - 将 30 克谷类混合物与 170 毫升温全脂牛奶混合
- 配料：谷类、糖、脱脂奶粉、棕榈油、面粉、麦芽提取物、调味香料

营养成分信息		
食用份量：30 克（1 袋） **每包份数：**15		
	每份	**每 100 毫升***
热量	100 千卡	50 千卡
蛋白质	2.0 克	1.0 克
脂肪	2.0 克	1.0 克
饱和脂肪	1.5 克	0.8 克
碳水化合物	18.5 克	9.3 克
总糖量	10.0 克	5.0 克
乳糖	4.0 克	2.0 克

*用水重新调制后

在 NIP 上应表明这些数值是根据用水重新调制的。请见第 29(b)段。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于 NIP 上标明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量（即 5.0 – 2.0 = 3.0 克）。**基于糖含量的等级为“B”。**
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 0.8 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“B”。**
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	最终等级为“B”。

样例 E2：速溶谷类饮品，以牛奶重新调制

- 饮用前需要以牛奶稀释的谷类混合物（制造厂家在包装上注明的说明是将 30 克谷类混合物与 170 毫升牛奶混合）
- 配料：谷类、糖、脱脂奶粉、棕榈油、面粉、麦芽提取物、调味香料

营养成分信息		
食用份量：30 克（1 袋） **每包份数：**15		
	每份	**每 100 毫升***
热量	100 千卡	104 千卡
蛋白质	2.0 克	3.7 克
脂肪	2.0 克	4.1 克
饱和脂肪	1.5 克	2.7 克
碳水化合物	18.5 克	13.0 克
总糖量	10.0 克	8.8 克
乳糖	4.0 克	5.8 克

*根据制造厂家的说明重新调制

用牛奶重新调制后，“每 100 毫升”的营养价值计算指南

- 由于没有标明牛奶的类型，则默认为是全脂牛奶。请参阅第 29(c)和(d)段关于将牛奶的营养成分纳入 NIP 的指南。
- 当按比例调整为 100 毫升时，应考虑用液体稀释后重新调制的饮料的最终体积。为了便于计算，可以视为增加 1 克产品可使重新调制的饮料体积增加 1 毫升。

	每份（**30** 克混合物）	**170** 毫升全脂牛奶	**30** 克混合物 **+ 170** 毫升全脂牛奶（即视为 **200** 毫升）	按比例换算到 **100** 毫升
饱和脂肪	1.5 克	2.25 克 x $\frac{170\,ml}{100\,ml}$ = 3.825 克	5.325 克	2.7 克
总糖量	10.0 克	4.50 克 x $\frac{170\,ml}{100\,ml}$ = 7.65 克	17.65 克	8.8 克
乳糖	4.0 克	4.50 克 x $\frac{170\,ml}{100\,ml}$ = 7.65 克	11.65 克	5.8 克
总糖量——乳糖	6.0 克	0 克	6.0 克	3.0 克

X（100 毫升/200

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于 NIP 上标明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量。最终的糖含量为 3.0 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“B”**。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 2.7 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“C”**。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“C”。

样例 F：南洋咖啡（“Kopi”）

样例 F1：热咖啡

- 默认情况下，南洋咖啡使用炼乳制备。这一默认制备方法应作为分级的参考变体。
- 配料：南洋咖啡基底（由烘焙的南洋咖啡粉/咖啡粉和水制成）、炼乳、热水

通过以下任何一种方式获取营养成分信息（详见第 3.3 节）：
1) 饮料化学分析；
2) 根据成分的已知值或实际值进行计算（例如蜂蜜等成分的 NIP）；或者
3) 使用普遍公认的数据计算（例如，对于水果等原料，HPB 的新加坡食品成分系统（FOCOS）可用于获取相应的营养价值）。

此说明性示例所使用的是以下所示值。行业可选择其他方法获取营养成分信息（详见行业指南第 3.3 节），但不限于以下所示值。

- **对于炼乳**，使用的是该成分 NIP 上的实际营养值，并根据每种成分的使用量计算。
- 配方中使用的**水**不含卡路里、蛋白质、碳水化合物或脂肪。
- 然而，南洋咖啡基底将含有卡路里、糖和脂肪，因为在烘焙咖啡豆作为咖啡基底时使用了**人造黄油和/或糖**。

	每份成分（180 毫升）			**每份总计**
	水（150 毫升）	南洋咖啡基底（由用人造黄油和糖烘焙的咖啡粉制成）	炼乳（30 毫升）	使用的所有成分总和
热量	0 千卡	8 千卡	97 千卡	105 千卡
蛋白质	0 克	0.0 克	2.1 克	2.1 克
脂肪	0 克	0.9 克	2.4 克	3.3 克
饱和脂肪	0 克	0.6 克	1.6 克	2.2 克
碳水化合物	0 克	1.9 克	16.4 克	18.3 克
总糖量	0 克	1.9 克	14.8 克	16.7 克
乳糖	0 克	0.0 克	1.6 克	1.6 克

- 下列信息应提供给任何希望查看该信息的人。可选择在以下信息中声明乳糖和/或半乳糖

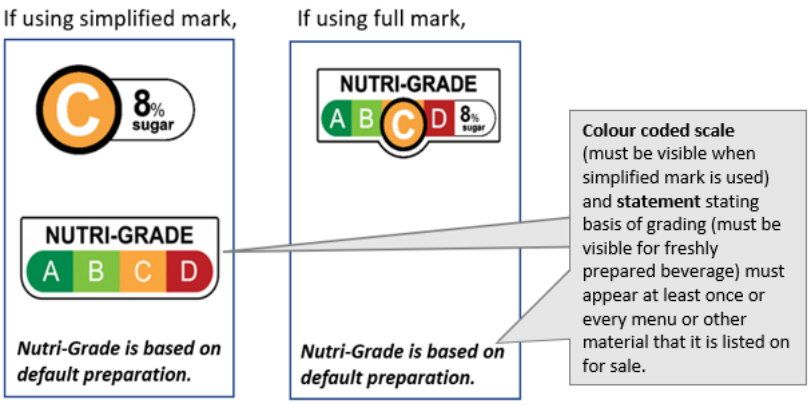
注：相同配方的加冰南洋咖啡所得到的分级相同，冰不纳入分级考虑因素，因为加冰与否的营养值无异。同样原则适用于所有其他非预包装的饮料，例如来自自动饮料售货机的加冰饮品。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

营养成分信息		
食用份量：180 毫升		
	每份	**每 100 毫升**
热量	105 千卡	58 千卡
蛋白质	2.1 克	1.2 克
脂肪	3.3 克	1.8 克
饱和脂肪	2.2 克	1.2 克
碳水化合物	18.3 克	10.2 克
总糖量	16.7 克	9.3 克
乳糖	1.6 克	0.9 克

X（100 毫升/180

（注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖/半乳糖含量。因为乳糖是 0.9 克，最终的糖含量为 8.4 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“C”。**
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 1.2 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“B”。**
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	 **取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“C”。**

样例 F2：热淡奶南洋咖啡（“Kopi C”）

现制饮料(2023 年 12 月新增)

- Kopi C 是使用淡奶调制的。这一默认制备方法应作为分级的参考变体。
- 配料：南洋咖啡基底（由南洋咖啡粉、咖啡粉和水制成）、淡奶、热水
- 请参阅样例 F1（热南洋咖啡），了解如何获取以下营养值。

	每份成分（190 毫升）				**每份总计**
	水（150 毫升）	南洋咖啡基底（由用人造黄油和糖烘焙的咖啡粉制成）	淡奶（30 毫升）	糖（10 克）	使用的所有成分总和
热量	0 千卡	8 千卡	42 千卡	40 千卡	90 千卡
蛋白质	0 克	0.0 克	2.1 克	0 克	2.1 克
脂肪	0 克	0.9 克	1.8 克	0 克	2.7 克
饱和脂肪	0 克	0.6 克	0.9 克	0 克	1.5 克
碳水化合物	0 克	1.9 克	3.0 克	10 克	14.9 克
总糖量	0 克	1.9 克	2.5 克	10 克	14.4 克
乳糖	0 克	0.0 克	0.5 克	0 克	0.5 克

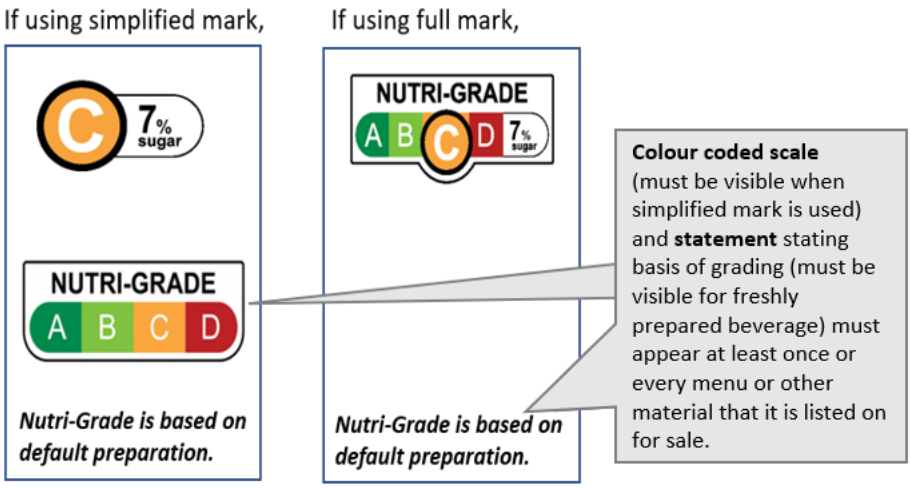
营养成分信息		
食用份量：190 毫升		
	每份	**每 100 毫升**
热量	90 千卡	47 千卡
蛋白质	2.1 克	1.2 克
脂肪	2.7 克	1.5 克
饱和脂肪	1.5 克	0.8 克
碳水化合物	14.9 克	7.8 克
总糖量	14.4 克	7.6 克
乳糖	0.5 克	0.3 克

X（100 毫升/190

（注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。)

Nutri-Grade 标志的等级推导

现制饮料(2023 年 12 月新增)

第 1 步: 糖含量等级	用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖/半乳糖含量。因为乳糖是 0.3 克，最终的糖含量为 7.3 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“C”**。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 0.8 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“B”**。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	 **取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“C”。**

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 G：鲜榨橙汁

- 橙汁可加冰或不加冰制备。由于冰不计入分级，因此 Nutri-Grade 应基于默认制备方法，加冰与否所得等级应相同。（注：如果加冰和不加冰的制备方法不同，但在菜单上列为一项，请使用等级较低的制备方法作为参考变体进行分级。）
- 配料：3 个整个橙子

通过以下任何一种方式获取营养成分信息（详见第 3.3 节）：
1) 饮料化学分析；
2) 根据成分已知值或实际值进行计算（例如蜂蜜等成分的 NIP）；或者
3) 使用普遍公认的数据计算（例如，对于水果等原料，HPB 的新加坡食品成分系统（FOCOS）可用于获取相应的营养价值）。

对于此说明性示例，由于使用不具有 NIP 的新鲜水果，因此可通过饮料的化学分析或通过普遍公认的数据获得营养值。

- **对于新鲜橙子**，营养值获取自 HPB 的 FOCOS，然后根据配方中的用量进行计算，例如：一整个橙子（150 克）含有 12 克糖，所以三个整个橙子含有 36 克糖。

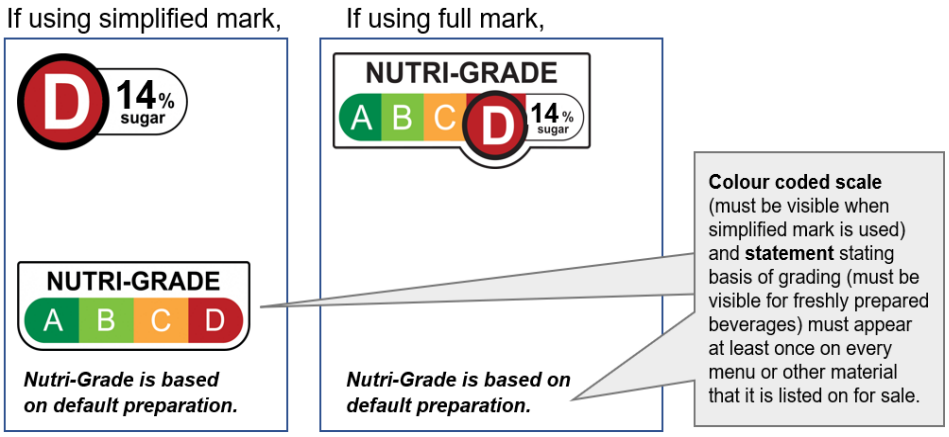
	每份总计（250 毫升不含冰）
	3 整个橙子
热量	189 千卡
蛋白质	4.5 克
脂肪	0.45 克
饱和脂肪	0 克
碳水化合物	36 克
总糖量	36 克

营养成分信息		
食用份量：250ml		
	每份	**每 100 毫升**
热量	189 千卡	76 千卡
蛋白质	4.5 克	1.8 克
脂肪	0.45 克	0.18 克
饱和脂肪	0 克	0 克
碳水化合物	36 克	14.4 克
总糖量	36 克	14.4 克

X（100 毫升/250

（注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	最终的糖含量为 14.4 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“D”**。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 0 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“A”**。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“D”。 

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 H：混合冰果奶昔

样例 H：草莓混合冰沙

- 对于混合冰饮料，在制备过程中加入冰作为形成饮料的主要介质。因此，可在这些混合冰饮料的分级中考虑冰。
- 配料：新鲜草莓泥、全脂原味酸奶、蜂蜜、冰

通过以下任何一种方式获取营养成分信息（详见第 3.3 节）：
4) 饮料化学分析；
5) 根据成分已知值或实际值进行计算（例如蜂蜜等成分的 NIP）；或者
6) 使用普遍公认的数据计算（例如，对于水果等原料，HPB 的新加坡食品成分系统（FOCOS）可用于获取相应的营养价值）。

此说明性示例使用的是以下所示值。行业可选择其他方法获取营养成分信息（详见第 3.3 节），但不限于以下所示值。

- **对于新鲜草莓泥、酸奶和蜂蜜**，NIP 上的实际营养值可获取自产品 NIP 或 HPB FOCOS。

	每份配料（350 毫升含冰）				**每份总计**
	冰（150 克）	草莓泥（100 克）	全脂原味酸奶（50 毫升）	蜂蜜（50 毫升）	所有成分总和
热量	0 千卡	30 千卡	73 千卡	158 千卡	261 千卡
蛋白质	0 克	0.6 克	4.7 克	0.1 克	5.4 克
脂肪	0 克	0.4 克	3.4 克	0 克	3.8 克
饱和脂肪	0 克	0.02 克	2.2 克	0 克	2.2 克
碳水化合物	0 克	4.7 克	4.7 克	41.0 克	50.4 克
总糖量	0 克	4.7 克	3.3 克	41.0 克	49.0 克
乳糖	0 克	0 克	1.4 克	0.0 克	1.4 克

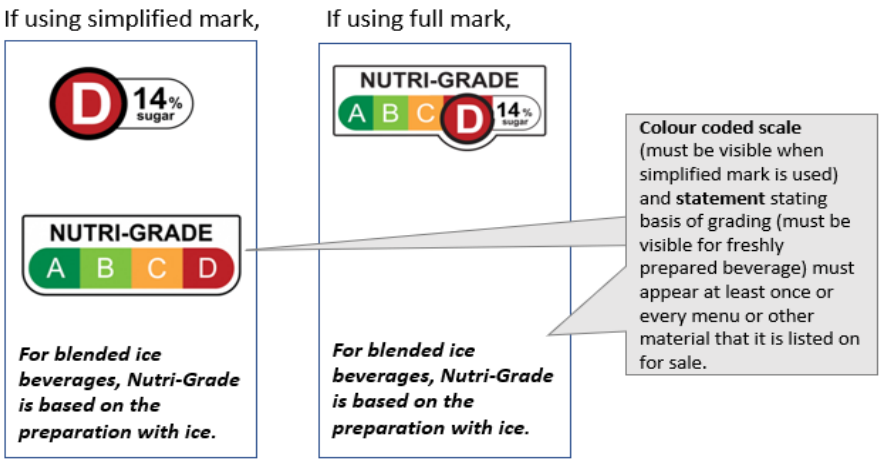
营养成分信息		
食用份量：350 毫升		
	每份	**每 100 毫升**
热量	261 千卡	75 千卡
蛋白质	5.4 克	1.5 克
脂肪	3.8 克	1.2 克
饱和脂肪	2.2 克	0.6 克
碳水化合物	50.4 克	14.4 克
总糖量	49.0 克	14.0 克
乳糖	1.4 克	0.4 克

X（100 毫升/350

现制饮料(2023 年 12 月新增)

（注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于上述信息中声明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量。最终的糖含量为 13.6 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“D”**。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 0.6 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“A”**。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。



取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“D”。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 I：精品茶

样例：荔枝果茶（含荔枝果）

- 这种饮料仅具有默认制备方法，没有糖度的定制选项（即只有常规版本，消费者无法选择所需糖度）。Nutri-Grade 应基于默认制备方法，冰不计入分级。
- 成分：水、绿茶叶/粉、荔枝糖浆、果葡糖浆、荔枝果、冰（不使用非糖替代品）。

通过以下任何一种方式获取营养成分信息（详见第 3.3 节）：

7) 饮料化学分析；
8) 根据成分已知值或实际值进行计算（例如蜂蜜等成分的 NIP）；或者
9) 使用普遍公认的数据计算（例如，对于水果等原料，HPB 的新加坡食品成分系统（FOCOS）可用于获取相应的营养价值）。

此说明性示例使用的是以下所示值。行业可选择其他方法获取营养成分信息（详见行业指南第 3.3 节），但不限于以下所示值。

- **对于荔枝糖浆和果葡糖浆**，使用成分 NIP 上的实际营养值，并根据每种成分的使用量计算。
- **对于新鲜荔枝果**，营养值获取自 HPB 的 FOCOS，然后根据配方中的用量进行计算，例如：130 克生荔枝含 19.8 克糖，所以 20 克生荔枝含 3.05 克糖。
- 配方中使用的**水和绿茶叶/粉**不含碳水化合物或脂肪。

	每份成分（300 毫升不含冰）					**每份总计**
	水（250 毫升）	绿茶叶（2 克）	荔枝糖浆（35 毫升）	果葡糖浆（15 毫升）	荔枝果（3 颗）	使用的所有成分总和（300 毫升不含冰）
热量	0 千卡	0 千卡	112 千卡	45 千卡	19 千卡	176 千卡
蛋白质	0 克	0 克	0.1 克	0 克	0.2 克	0.3 克
脂肪	0 克	0 克	0 克	0 克	0.1 克	0.1 克
饱和脂肪	0 克	0 克	0 克	0 克	0.02 克	0.02 克
碳水化合物	0 克	0 克	28 克	12 克	4.3 克	44.3 克
总糖量	0 克	0 克	27 克	11.4 克	4.1 克	42.5 克

- 下列信息应提供给任何希望查看该信息的人。可选择在以下信息中声明乳糖和/或半乳糖。

根据配方，加冰前有 300 毫升的饮料。冰不应计入分级。

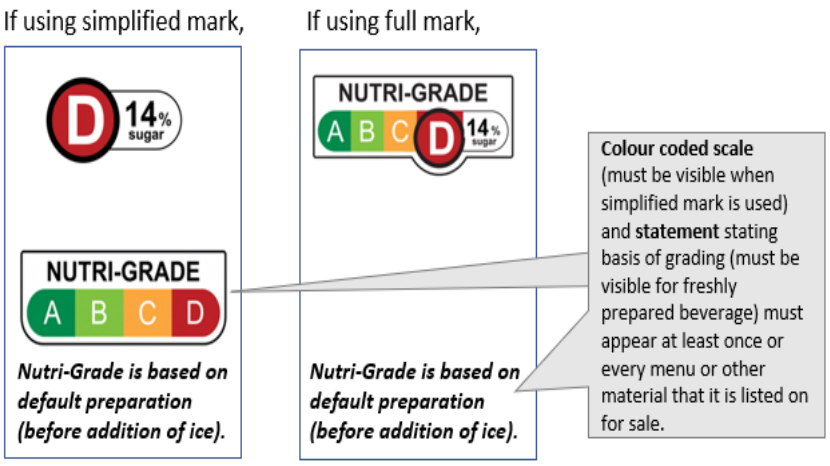
营养成分信息		
食用份量：300ml		
	每份	**每 100 毫升**
热量	176 千卡	59 千卡

现制饮料(2023 年 12 月新增)

蛋白质	0.3 克	0.1
脂肪	0.1 克	0.03
饱和脂肪	0.02 克	≤0.5 克
碳水化合物	44.3 克	14.8
总糖量	42.5 克	14.2 克

X（100 毫升/300

（注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖/半乳糖含量。因为乳糖是 0 克，最终的糖含量为 14.2 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“D”**。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量≤0.5 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“A”**。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	 **取糖含量和饱和脂肪含量等级中较差者，最终等级为“D”。**

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 J：奶茶（含糖量最高）

- 该饮料无默认制备方法，仅根据含糖量从 0%、25%、50%、75%、100%到 120%进行定制制备。Nutri-Grade 将基于含糖量最高（120%）的制备方法。
- 配料单独分级（见下一示例）。
- 成分：红茶叶/粉、水、全脂牛奶、炼乳、罐装糖浆和冰（不使用非糖替代品）。

此说明性示例使用的是以下所示值。行业可选择其他方法获取营养成分信息（详见第 3.3 节），但不限于以下所示值。

- **对于全脂奶、植脂末和罐装糖浆**，NIP 上的实际营养值可获取自 NIP，或者从 HPB FOCOS 获取，然后根据牛奶的用量进行计算。您也可参阅第 29(c)和(d)段关于将牛奶的营养成分纳入 NIP 的指南。
- 此配方中使用的**水和红茶叶**不含碳水化合物或脂肪。

	每份成分（3000 毫升不含冰）					**每份总计**
	水（175 毫升）	红茶叶（2 克）	全脂牛奶（50 毫升）	植脂末粉（20 克）	蔗糖糖浆（55 毫升）	使用的所有成分总和（300 毫升不含冰）
热量	0 千卡	0 千卡	36 千卡	80 千卡	146 千卡	262 千卡
蛋白质	0 克	0 克	1.8 克	0.3 克	0.0 克	2.1 克
脂肪	0 克	0 克	2.1 克	7.9 克	0.0 克	10.0 克
饱和脂肪	0 克	0 克	1.4 克	6.5 克	0.0 克	7.9 克
碳水化合物	0 克	0 克	2.4 克	0.1 克	29.8	32.3 克
总糖量	0 克	0 克	0.1 克	0.0 克	29.8	30.0 克
乳糖	0 克	0 克	2.3 克	0.0 克	0.0	2.3 克

- 下列信息应提供给任何希望查看该信息的人。可选择在以下信息中声明乳糖和/或半乳糖。

营养成分信息

食用份量：300ml

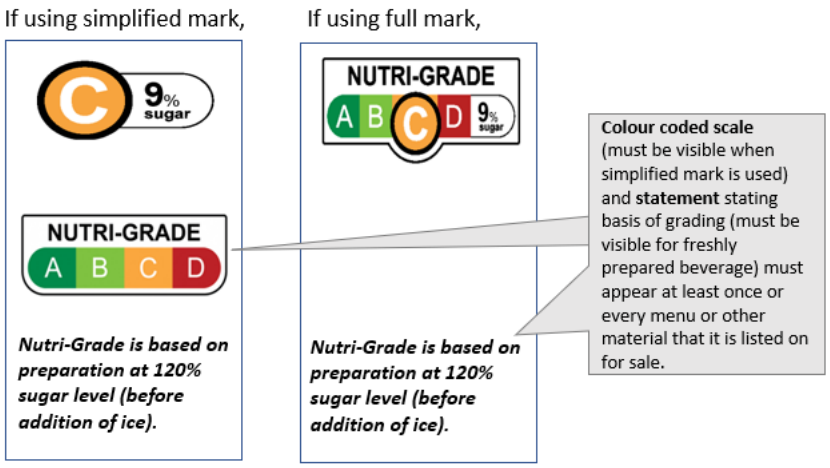
根据配方，加冰前有 300 毫升的饮料。冰不应计入分级。

	每份	**每 100 毫升**
热量	262 千卡	87 千卡
蛋白质	2.1 克	0.7 克
脂肪	10.0 克	3.3 克
饱和脂肪	7.9 克	2.6 克
碳水化合物	32.3 克	10.8 克
总糖量	30.0 克	10.0 克
乳糖	2.3 克	0.8 克

X（100 毫升/300

现制饮料(2023 年 12 月新增)

注：热量值和营养含量可用“每 100 毫升”和/或“每份”来声明。

Nutri-Grade 标志的等级推导	
第 1 步: 糖含量等级	由于上述信息中声明了乳糖，因此用于分级的糖含量为总糖量减去乳糖含量。最终的糖含量为 9.2 克/100 毫升，因此**糖含量等级为“C”**。
第 2 步: 饱和脂肪含量等级	饱和脂肪含量为 2.6 克/100 毫升，**饱和脂肪含量等级为“C”**。
第 3 步: 非糖替代品	不含非糖替代品。
	 **取糖含量和饱和脂肪含量等级，最终等级为“C”。**

样例 K：配料含糖量声明

- 本示例确定配料（例如珍珠）添加到饮料中导致的总糖增量。实体提供的任何饮料均可用于确定配料含糖量声明。
- 在本示例计的算中，我们使用含珍珠的奶茶（120%糖）和不含珍珠的奶茶（120%糖）（上面的示例 F2）。
- 下列信息（以每份毫升数或每 100 毫升计）应提供给任何希望查看该信息的人。

营养成分信息 **奶茶（120%糖）含珍珠**			**营养成分信息** **奶茶（120%糖）无珍珠**	
食用份量：300ml				
	每份	**每 100 毫升**	**每份**	**每 100 毫升**
热量	302 千卡	101 千卡	262 千卡	87 千卡
蛋白质	2.1 克	0.7 克	2.1 克	0.7 克
脂肪	10.0 克	3.3 克	10.0 克	3.3 克
饱和脂肪	7.9 克	2.6 克	7.9 克	2.6 克
碳水化合物	42.3 克	14.1 克	32.3 克	10.8 克
总糖量	40.0 克	13.3 克	30.0 克	10.0 克
乳糖	2.3 克	0.8 克	2.3 克	0.8 克

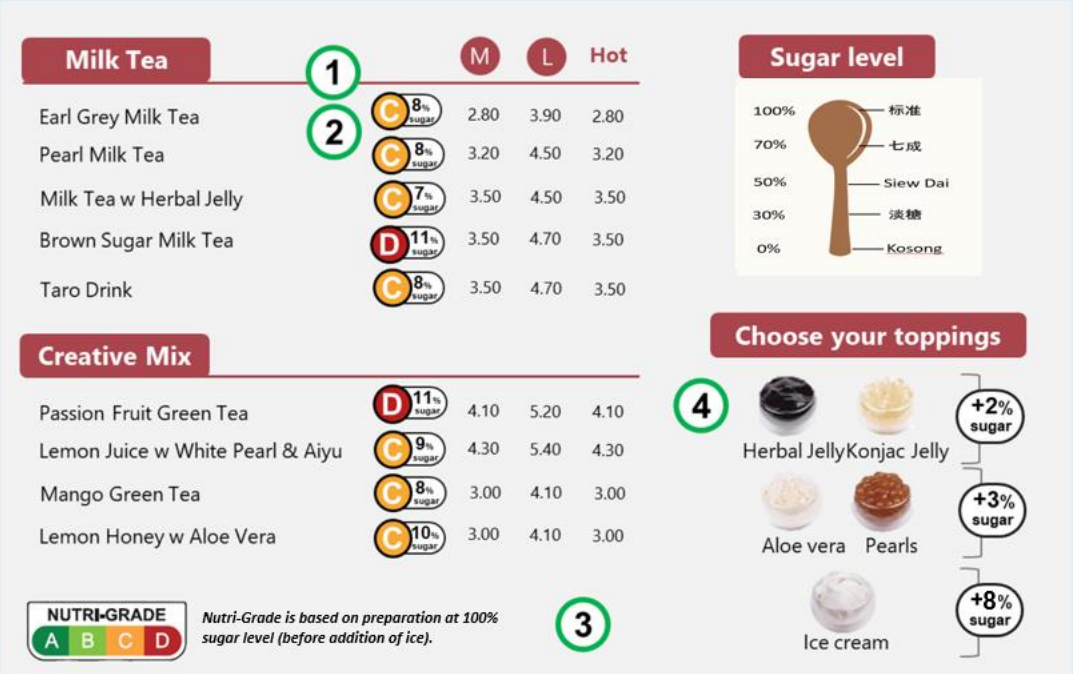
配料含糖量声明标志推导	
第 1 步: 得出含或不含配料的饮料含糖量	获取含和不含珍珠的饮料的总糖量（减去乳糖，如果声明的话）。 含珍珠的饮料的总糖量：12.5 克/100 毫升 不含珍珠的饮料的总糖量：9.2 克/100 毫升
第 2 步: 计算配料添加的总糖增量	珍珠添加的总糖增量： 12.5 克 – 9.2 克 = 3.3 克/100 毫升
	珍珠含糖量声明 +3% sugar **注：无论使用哪种饮料计算，配料添加的总糖增量均相同。因此，只需一种饮料即可得出配料的含糖量声明。**

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 L：珍珠奶茶菜单

<u>标签特点</u>

1) **等级为“C”和“D”**的饮料强制贴上标志。
2) **简化 Nutri-Grade 标志**，菜单上标有彩色编码标尺。
   - 简化 Nutri-Grade 标志基于：
     - 等级最差的定制制备方法，即 100%糖。
     - 菜单项中所述项目（例如“珍珠奶茶”，将珍珠考虑在内）
3) 菜单上标明描述标志基础（包括参考变体）的**声明**。
4) **配料含糖量声明标志**标于菜单上。



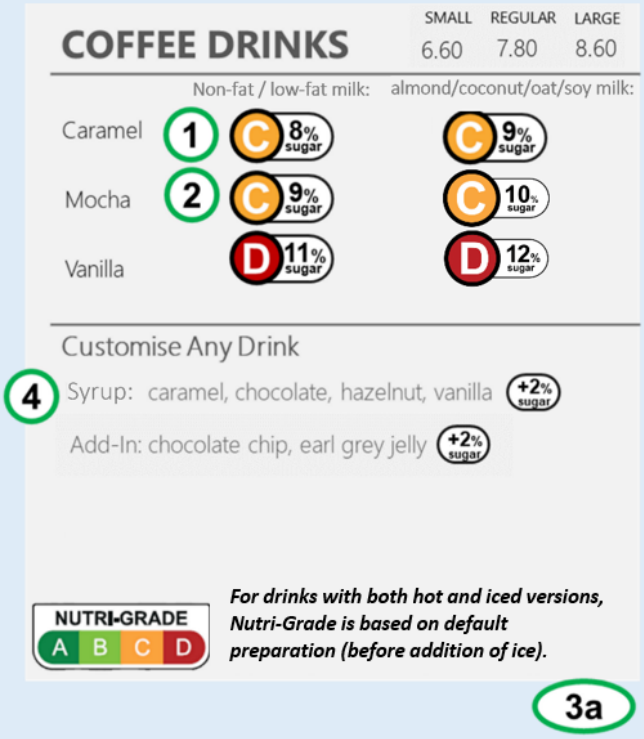
注：与样例 A 至 K 相同的原则适用于分级和计算。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 M 精品咖啡/茶菜单

<u>标签特点</u>

1) **等级为“C”和“D”**的饮料强制贴上标志。
2) **简化 Nutri-Grade 标志**，菜单上标有**彩色编码标尺**。
   - 简化 Nutri-Grade 标志基于：
     - 对于常规菜单，参考变体是**使用默认制备方法的热饮**，因为它会得出最差的等级。
     - 对于时令菜单，参考变体是**混合冰配生奶油**，因为它会得出最差的等级。
3) 菜单上标明描述标志基础（包括参考变体）的**声明**。
4) **配料含糖量声明标志**标于菜单上。



3a

3b

注：与样例 A 至 K 相同的原则适用于分级和计算。

样例 N：南洋咖啡/茶菜单

<u>标签特点</u>

3) **等级为“C”和“D”**的饮料强制贴上标志。

4) **简化 Nutri-Grade 标志**，菜单上标有**彩色编码标尺**。

- 简化 Nutri-Grade 标记基于**较差变体，采用默认制备方法制备（即加冰前，非少糖，非黑咖啡）**

5) 菜单上标明描述标志基础（包括参考变体）的**声明**。

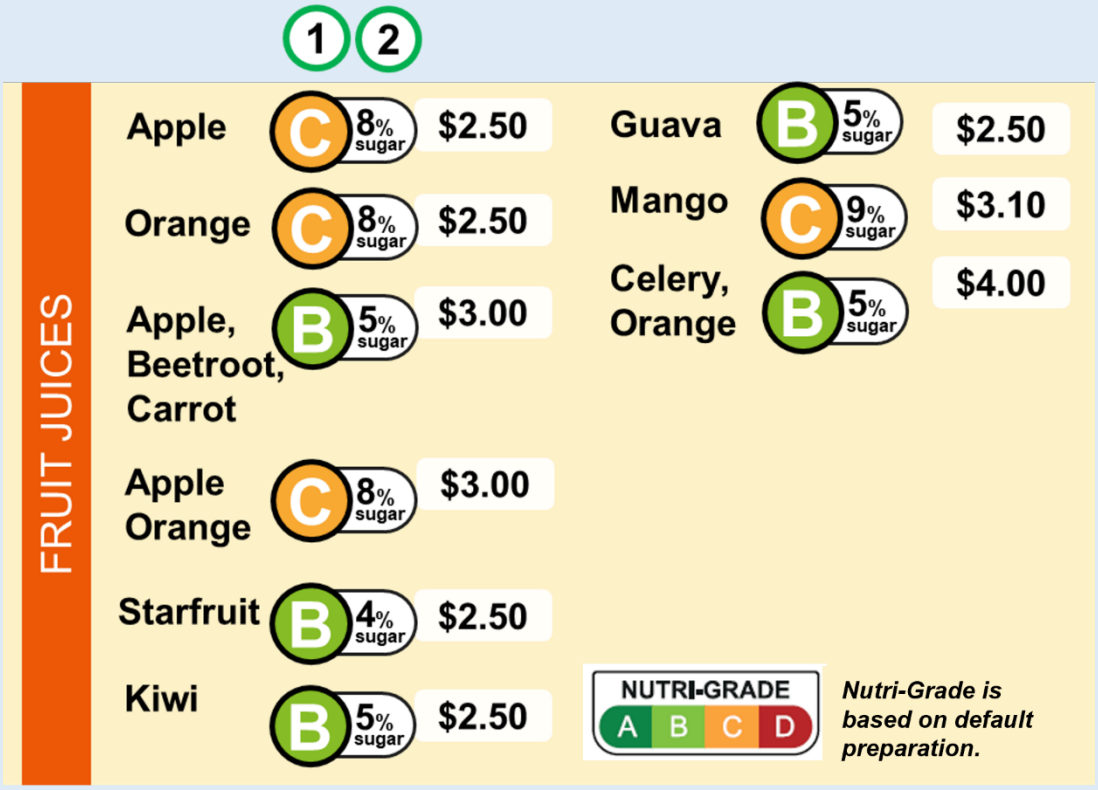
注：与样例 A 至 K 相同的原则适用于分级和计算。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 O：果汁菜单

<u>标签特点</u>

1) 等级为“C”和“D”的饮料强制贴上标志。
2) **简化 Nutri-Grade 标志**，菜单上某处标有**彩色编码标尺**。
   - 标签基于菜单项，而不是临时项（例如，如果准消费者当场要求购买苹果、番石榴、猕猴桃混合果汁）。
3) 菜单上标明描述标志基础（包括参考变体）的**声明**。



注：与样例 A 至 K 相同的原则适用于分级和计算。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

样例 P：允许定制组成成分的菜单

- 一般来而言，基于**参考变体**（根据菜单上列出的项目或其他销售宣传材料，不包括额外的配料），**每种等级为“C”或“D”**的饮料（例如珍珠奶茶，百香果绿茶）必须应用 Nutri-Grade 标志。

- 然而，在允许准消费者定制成分（例如茶坯、风味和配料）的情况下，不提供“默认”饮料，因为每种饮料均分解为其组成成分。请参阅下例：

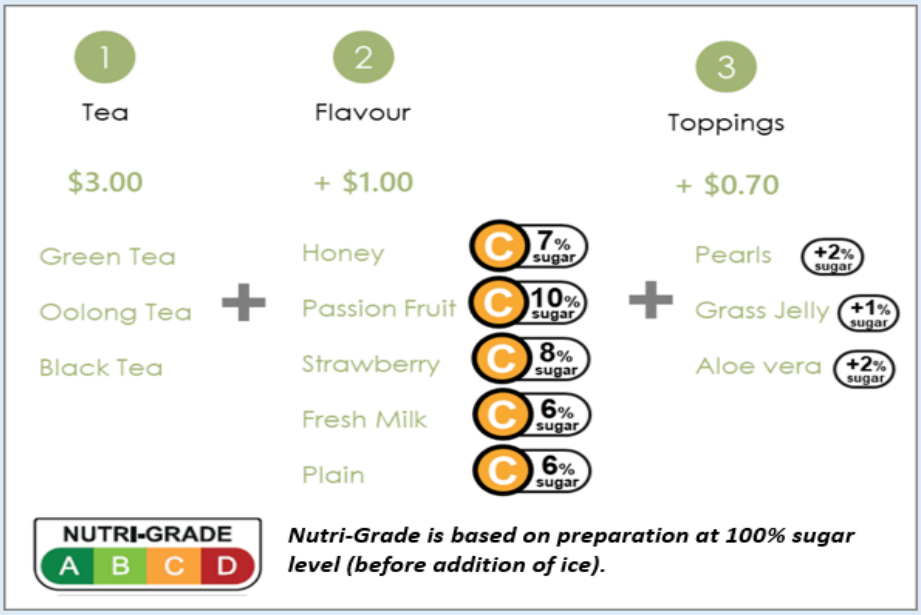
- 为此类材料贴标有两种选择：

  <u>选项 1（见图 L1）</u>

  1. 将“C”或“D”级饮料的简化 Nutri-Grade 标志应用于第（2）步“风味”，使用最高糖含量（例如 100%糖）作为参考变体。
  2. 第（2）步“风味”包含对饮料的糖/饱和脂肪含量影响最大的饮料成分（例如牛奶、百香果糖浆）。这与标示第（1）步“茶”中的茶坯相反，茶坯通常具有相同的糖/饱和脂肪含量。
  3. 如果第（2）步“风味”中添加的香料量根据第（1）步“茶”中所选茶的种类而有所不同，则采用使用最差等级的定制制备方法作为参考变体的原则。

现制饮料(2023 年 12 月新增)

图 L1：



选项 2（见图 L2）

重新整理所有饮料并列为单独项，且在各“C”级或“D”级的饮料项目旁边应用 Nutri-Grade 标记，使用最高糖含量（例如 100%糖）作为参考变体。这在布局上与大多数其他珍珠奶茶销售宣传材料类似。

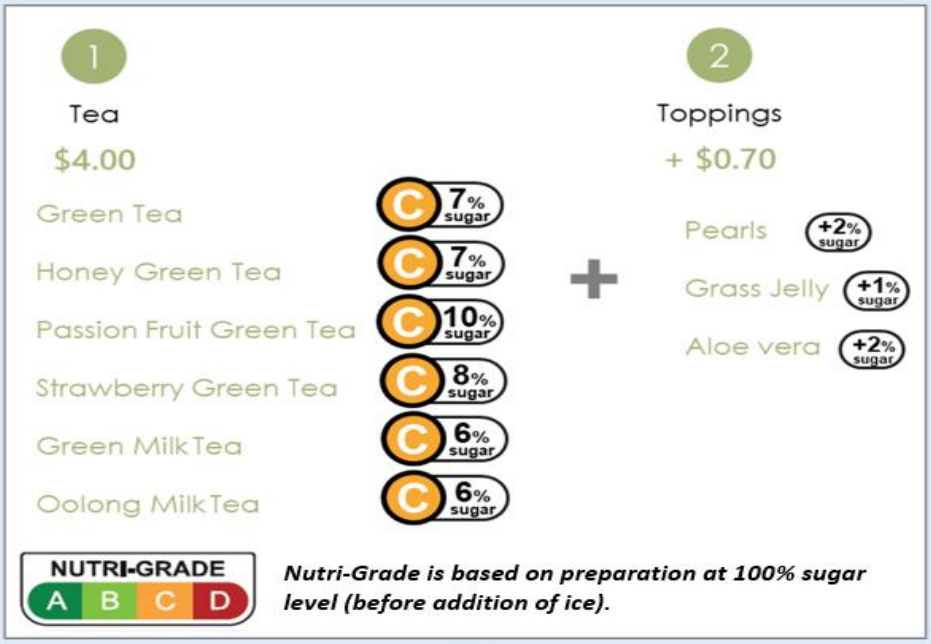



图 L2：