

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 40041—2021

# 外卖餐品信息描述规范

Specifications for information description of food delivery

2021-02-23 发布 2021-06-01 实施

# 目 次

前	言	• • • • • • • • •	• • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	Ι
1	范	围	• • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		••••••		• 1
2	规	范性引力	用文	件	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 1
3	术	语和定	义 …	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 1
4	描述	述要求	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 2
	4.1	描述区	内容	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 2
	4.2	内容郢	要求	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 2
	4.3	描述原	属性	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 3
5	信。	息描述	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 4
	5.1	名称	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• 4
	5.2	品类	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 5
	5.3	主要原	原料	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		••••••		, 5
	5.4	口味		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 5
	5.5	份量	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 5
	5.6	图片	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 6
	5.7	制作力	方法	•••••	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	. 6
	5.8	口感	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 6
6	信。	息扩展	方法	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 6
阼	<b>计</b> 录 A	A(资料	.性)	餐品信息	.描述示例	•••••	•••••	••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, 8
幺	老文	- 掛											10

# 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位:北京三快在线科技有限公司、深圳市幸福商城科技有限公司、中国标准化研究院、中国商业联合会、中国饭店协会、北京市市场监督管理局、湖南省市场监督管理局、拉扎斯网络科技(上海)有限公司、绝味食品股份有限公司、江苏和府餐饮管理有限公司、中国计量大学、中国国际贸易促进委员会商业行业委员会、深圳市德保膳食管理有限公司、安徽省质量和标准化研究院、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、中国农业大学、北京食品科学研究院、深圳美西西餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人:陈荣凯、崔宇青、刘瑾、韩建、王莹、尹嘉晨、魏敏、李祥波、万福军、张晨、黄勇、宋小溪、陈冬鑫、刘红、张妮、金勇、苗虹、田西艳、茅海军、江浩、李伟国、殷文正、姚歆、黄雷、吴广枫、郭宏、张翔、张雨辰、袁劲波、张逸、尹淑涛、乔珍珍、黄远、杨春波。

# 外卖餐品信息描述规范

#### 1 范围

本文件规定了外卖餐品的信息描述要求、给出了信息描述和信息扩展方法。本文件适用于餐饮服务提供者基于互联网平台对外卖餐品信息描述。

#### 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

#### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

#### 外卖餐品 food delivery

餐饮服务提供者提供的用于外卖的餐饮制品。

注: 不包括预包装食品。

3.2

#### 餐品信息 food information

餐品相关的基本特征、属性的总称。

注 1: 包括名称、品类、主要原料、口味、份量、图片、制作方法、口感等。

注 2: 餐品信息只描述对餐品的基本属性信息,未包含餐品的价格等销售信息。

「来源:GB/T 35411—2017,3.1,有修改]

3.3

#### 属性 attribute

一个对象或实体的特征。

「来源:GB/T 18391.1—2009,3.1.1]

3.4

# 数据项 data item

数据元素

数据的不可分割最小单位。

3.5

#### 信息元素 information element

信息的基本单位。

注 1: 与统一建模语言(UML)中的属性同义。

注 2: 信息元素在信息实体中是唯一的。

「来源:GB/T 36319—2018,3.3]

3.6

# 实体 entity

任何现存、曾经存在的或可能存在的具体的或抽象的事物,包括事物间的关联。

#### GB/T 40041—2021

**示例**:一个人、对象(物体)、事件、观念、过程等。 注:实体的存在不依赖于是否有关于它的可用数据。 [来源:GB/T 18391.1—2009,3.2.10]

3.7

#### 信息实体 information entity

一组说明数据相同特性的信息元素。

注 1: 与 UML 术语中的类同义。

注 2: 可以包含一个或一个以上的信息实体。

[来源:GB/T 36319—2018,3.5]

#### 4 描述要求

#### 4.1 描述内容

外卖餐品描述内容包括但不限于下列内容,描述示例见附录 A:
——名称;
——品类;
——主要原料;
——口味;
——份量;
——图片;
——制作方法;

#### 4.2 内容要求

——口感。

#### 4.2.1 名称

应具有对应性或唯一性。

# 4.2.2 品类

应按照加工原料或口味等分类要求,描述餐品所属分类。

#### 4.2.3 主要原料

应描述餐品加工过程中使用的主要原材料、辅料、预制品或半成品等信息。

#### 4.2.4 口味

应描述餐品具有的特征性味道,如酸、甜、辣等信息。

# 4.2.5 份量

应描述餐品确切的数量或重量,并使用量词进行标注。

# 4.2.6 图片

应呈现餐品的外观、颜色等信息,保证餐品在视觉层面的完整性。

# 4.2.7 制作方法

应描述餐品采用的制作加工工艺或方法,如蒸、煮、煎、烤、油炸等。

#### 4.2.8 口感

应描述餐品在食用时,由触觉和咀嚼而产生的直接感受,如冷热、软硬等。

# 4.3 描述属性

# 4.3.1 基本属性

应使用表 1 中所列的八个属性对外卖餐品信息实体和信息元素进行描述,并包括下列内容。

- ——描述属性:描述信息实体和信息元素的属性。
- ——要求:描述信息实体和信息元素的该属性是必备属性还是可选属性。
- ——定义及说明:属性的说明。

表 1 外卖餐品信息的描述属性

序号	描述属性	要求	定义及说明			
1	中文名称	M	信息实体和信息元素的中文名称			
2	英文名称	О	信息实体和信息元素的英文名称,英文名称以牛津英语词典的英文拼写为准			
3	标记	M	以英文名称除去空格后的拼写为准			
4	说明	M	信息实体和信息元素含义的解释			
5	数据类型及格式	М	对信息实体和信息元素的有效值域和允许对该值域内的值进行有效操 作的规定。数据类型及格式表示方法见表 2			
6	值域	О	信息元素所允许的值的集合			
7	约束/条件	M	说明一个实体或信息元素是必备的还是可选的,约束/条件的表示见 4.3.3			
8	最大出现频次	О	外卖餐品信息中数据项在使用时可能重复出现的最大次数			
注:	注: "M"是"Mandatory"的缩写;"C"是"Conditional"的缩写;"O"是"Optional"的缩写。					

# 4.3.2 数据类型及格式

# 4.3.2.1 数据类型

信息实体的数据类型为复合型,信息元素的数据类型表示方法见表 2。

表 2 数据类型表示方法

数据类型	表示方法	备注
字符型	С	可以包括字母字符、数字字符和汉字等在内的任意字符
数值型	N	包括整数和小数
二进制流	BY	图片、音频、视频等二进制流文件格式

#### 4.3.2.2 数据格式

信息元素的数据格式应使用下列形式来表示。

a) 字符型和数值型后加正整数表示定长格式。

示例 1: C6 表示 6 位定长的字符。

示例 2: N16 表示 16 位定长的数值。

b) 字符型和数值型后加"x..y"表示从最小到最大长度的格式。

示例 1: C1..10 表示最短 1 位、最长 10 位的字符型格式。

示例 2: N1..6 表示最短 1 位、最长 6 位的数值型格式。

c) 字符型后加"..ul"表示长度不确定的格式。

示例: C..ul 表示长度不确定的字符,一般多为大量的文本内容。

d) 数值型(N)后加"x,y"表示小数位。

示例: N..17,2 是最长 17 位、小数点后两位的一个数值。

e) 二进制流(BY)后加具体的媒体格式。

示例: BY-JPEG 表示"JPEG"格式的文件。

#### 4.3.3 约束/条件的表示

表示一个信息实体或信息元素是必备的还是可选的应按下列方法表示:

- a) M:必备,表示该信息实体或信息元素是必选的;
- b) C:条件必选,表示该信息实体或信息元素在一定条件下必选,当满足约束/条件中所定义的条件时应选择,具体条件在备注中说明;
- c) O:可选,表示该信息实体或信息元素根据实际应用是可选的。
- 注: "M"是"Mandatory"的缩写, "C"是"Conditional"的缩写; "O"是"Optional"的缩写。

#### 4.3.4 最大出现频次

外卖餐品信息中数据项在使用时可能重复出现的最大次数。只出现一次的表示为"1",重复出现的表示为"N"。

#### 4.3.5 描述方法

可采用字典描述方法对每个餐品数据项的中文名称、英文名称、标记、说明、数据类型及格式、值域、约束/条件和最大出现频次等八个属性进行完整说明。

#### 5 信息描述

#### 5.1 名称

应包括:

- ——中文名称:餐品名称;
- ——英文名称:item name;
- ──标记:ItemName;
- ——说明:餐品的中文名称;
- ——数据类型及格式:C1..100;
- ——值域:自由文本;
- ——约束/条件:M;

——最大出现频次:N。

#### 5.2 品类

#### 应包括:

- ——中文名称:餐品品类;
- ——英文名称:item category;
- ——标记:ItemCategory;
- ——说明:餐品的所属分类;
- ——数据类型及格式:C..ul;
- ——值域:自由文本;
- ——约束/条件:M;
- ——最大出现频次:N。

# 5.3 主要原料

#### 应包括:

- ——中文名称:餐品主要原料;
- ——英文名称:item raw materials;
- ——标记:ItemRawMaterials;
- ——说明:餐品制作加工过程中使用的主要原材料、辅料、预制品或半成品;
- ——数据类型及格式:C..ul;
- ——值域:自由文本;
- ——约束/条件:M:
- ——最大出现频次:N。

#### 5.4 口味

# 应包括:

- ——中文名称:餐品口味;
- ——英文名称:item flavor;
- ——标记:ItemFlavor;
- ——说明:餐品的味道;
- ——数据类型及格式:C..ul;
- ——值域:自由文本;
- ——约束/条件:O;
- ——最大出现频次:N。

# 5.5 份量

#### 应包括:

- ——中文名称:餐品份量;
- ——英文名称:item weight;
- ——标记:ItemWeight;
- ——说明:餐品的重量和数量;
- ——数据类型及格式:C..ul;
- ——值域:自由文本;

#### **GB/T** 40041—2021

- ——约束/条件:M;
- ——最大出现频次:N。

#### 5.6 图片

#### 应包括:

- ——中文名称:餐品图片;
- ——英文名称:item pictures;
- ——标记:ItemPictures;
- ——说明:全方位展示餐品的图片;
- ——数据类型及格式:BY-JPEG;
- ——值域:二进制文件;
- ——约束/条件:O;
- ——最大出现频次:N。

#### 5.7 制作方法

#### 应包括:

- ——中文名称:餐品制作方法;
- ——英文名称:production method;
- ——标记:ProductionMethod;
- ——说明:餐品采用的制作加工工艺或方法;
- ——数据类型及格式:C..ul;
- ——值域:自由文本;
- ——约束/条件:O;
- ——最大出现频次:N。

## 5.8 口感

#### 应包括:

- ——中文名称:餐品口感;
- ——英文名称:taste of merchandise;
- ——标记:TasteOfMerchandise;
- ——说明:餐品的感观体验;
- ——数据类型及格式:C..ul;
- ——值域:自由文本;
- ——约束/条件:O;
- ——最大出现频次:N。

#### 6 信息扩展方法

信息实体和信息元素可根据不同用户需要和新出现的餐品类型进行扩展,并按下列方法扩展。

- a) 扩展信息实体,按 4.3 规定的相关属性,增加新的信息实体或扩展现有的信息实体。
- b) 扩展信息元素,按 4.3 规定,在每类信息实体中增加信息元素,并对信息元素中的属性进行描述。
- c) 扩展信息元素中的属性取值按下列要求进行:

- 1) 在扩展信息元素属性取值时,不应改变 4.3 规定的信息元素的中文名称、英文名称、说明、数据类型及格式、约束/条件、值域、最大出现频次等属性名称;
- 2) 对值域属性采用比 4.3 更严格的限制;
- 3) 增加值域属性的取值;
- 4) 对信息元素的约束/条件更严格限制,如在本文件中是可选的信息元素,经扩展后可以是 必备的;
- 5) 建立新的代码表,补充或代替现有值域中的代码表。

# 附 录 A (资料性) 餐品信息描述示例

#### 示例 1:

以蒜蓉西兰花炒虾仁为例,对本文件实际应用中标准信息描述做示例说明: 名称:蒜蓉西兰花炒虾仁

#### 品类:

- a) 菜品-中式菜-热菜菜肴
- b) 菜系:广东菜系

#### 主要原料:

- a) 主料:西兰花、虾仁
- b) 辅料:大蒜、淀粉、盐、生抽

口味:咸味

份量:260 g

图片:



制作方法:炒口感:爽口

## 示例 2:

以香煎牛肉沙拉为例,对本文件实际应用中标准信息描述做示例说明:

名称:香煎牛肉沙拉 beef salad

# 品类:

a) 菜品-菜肴-牛肉沙拉

#### 主要原料:

- a) 主料:牛肉、圣女果、牛油果、橙子
- b) 辅料:奶酪

口味:原味

份量:1人份

图片:



#### 示例 3:

名称:暖阳芒芒蛋糕 品类:甜品-烘焙-生日蛋糕 主要面料 苹果 奶油 鸡蛋 小素粉 苯基

主要原料:芒果、奶油、鸡蛋、小麦粉、芒果果酱

口味:芒果

份量:450 g(适合 3 人~5 人食用) 图片:



制作方法:冷加工 口感:清香嫩滑 保鲜条件:0  $^{\circ}$   $^{\circ$ 

温馨提示:对芒果有过敏反应者忌用

产品配套:5 叉 5 碟 1 刀、1 个打火机、1 包蜡烛、4 片湿纸巾、1 个生日帽

# 示例 4:

名称:珍珠奶茶 品类:饮品-现制饮品-现制茶饮 主要原料:

a) 主料:红茶

b) 辅料:牛奶、珍珠

份量:750 mL

图片:



# 参考文献

- [1] GB/T 7408 数据元和交换格式 信息交换 日期和时间表示法
- [2] GB/T 17295 国际贸易计量单位代码
- [3] GB/T 18391.1-2009 信息技术 元数据注册系统(MDR) 第1部分:框架
- [4] GB/T 35411-2017 电子商务平台产品信息展示要求
- [5] GB/T 36319-2018 电子合同基础信息描述规范
- [6] GB/T 39570 电子商务交易产品图像展示要求
- [7] T/CCPITCSC 036 外卖送餐服务 餐品信息描述规范

10