

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB 4502/T XXXX—XXXX

预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范

Guidelines for the Use of English for the Package of Prepackaged Liuzhou Luosifen

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

柳州市市场监督管理局 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 预包装柳州螺蛳粉外包装英文翻译的基本原则 2

 4.1 服务性 2

 4.2 简洁性 2

 4.3 规范性 2

 4.4 系统性 2

5 翻译方法和要求 2

 5.1 词语选用和拼写方法 2

 5.2 语法和格式 2

6 书写要求 2

 6.1 外包装正面 2

 6.2 外包装背面 2

 6.3 其他需要强调的要求 3

7 预包装柳州螺蛳粉外包装用语译法示例 3

 7.1 柳州螺蛳粉及预包装柳州螺蛳粉的译法 3

 7.2 产品类型用语的译法 3

 7.3 常见复合味型的译法 3

 7.4 净含量常用用语的译法 4

 7.5 常见配料成分译法 4

 7.6 有关日期信息的译法 5

 7.7 企业相关信息的译法 6

 7.8 食用方法的译法 7

 7.9 其他常见信息的译法 8

 7.10 营养成分表的译法 8

参 考 文 献 11

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。

本文件通过收集、整理、翻译预包装柳州螺蛳粉产品及结合产品主要出口国家及地区的文化语境背景，从而给出了预包装柳州螺蛳粉外包装相关用语的英文译写规范。

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。

本文件由柳州市外事办公室和柳州市商务局提出并归口。

本文件起草单位：柳州职业技术学院、柳州市外事办公室、柳州市商务局、柳州海关、广西螺霸王食品科技有限公司、柳州市得华食品有限公司、广西中柳食品科技有限公司、广西螺状元食品科技股份有限公司、广西善元食品有限公司。

本文件主要起草人：陈芳、谭旻、韦柳钰、曾弘玥、甘丽红、黄小荣、黄邦凤、吴春兰、刘永华、张霏然、姚汉霖、张晓献、罗金波、刘清石、韦梦英。

预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范

1 范围

本文件规定了预包装柳州螺蛳粉外包装英文翻译和书写的相关术语和定义、翻译的基本原则、翻译方法和书写要求，并提供预包装柳州螺蛳粉外包装用语译法示例。

本文件适用于预包装柳州螺蛳粉外包装所包含的相关信息，包括柳州螺蛳粉及预包装柳州螺蛳粉、产品类型、常见复合味型、净含量、常见配料成分、有关日期信息、企业相关信息、食用方法、营养成分表及其他常见信息的英文译写要求（注：本文件为推荐性标准，各企业在对外出口时应结合当地法规及风俗文化进行选择参考）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1963.1—2008 翻译服务规范 第1部分：笔译

GB/T 16159—2012 汉语拼音正词法基本规则

GB/T 19142—2016 出口商品包装 通则

GB/T 30240.1—2013 公共服务领域英文译写规范 第1部分：通则

GB/T 30240.1—2017 公共服务领域英文译写规范 第9部分：餐饮住宿

DBS 45/034—2021 广西食品安全地方标准 柳州螺蛳粉

DB 4502/T 预包装柳州螺蛳粉包装技术规程

3 术语和定义

DBS 45/034—2021和DB 4502/T界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装柳州螺蛳粉 Prepackaged Liuzhou Luosifen

以独立包装的米粉（干制米粉或冲泡型米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的柳州螺蛳粉（包括水煮型柳州螺蛳粉和冲泡型柳州螺蛳粉）。

3.2

内包装 Sachet/Package/Bag

接触内料的生产工序属于内包装工序，成品即为内包装。

3.3

外包装 Package

已经充填好产品并且封口之后的工序属于外包装工序，成品即为外包装。

3.4

标签、标志 Label

附着在产品外包装上的文字、图形、雕刻及印制的说明。

4 预包装柳州螺蛳粉外包装英文翻译的基本原则

基本要求除符合GB/T 1963.1—2008、GB/T 19142—2016的相关规定外，还应符合以下规定。

4.1 服务性

预包装柳州螺蛳粉作为螺蛳粉国际化发展的重要载体，担负有中华餐饮美食文化交流和推动螺蛳粉出口贸易发展的使命。外包装翻译应突出中国特色，既要遵循翻译理论，也要赋予其交际功能，贴合不同国家、地区的法律和习俗要求，避免文化冲突，提升柳州螺蛳粉的文化传播效果，推动螺蛳粉国际化发展。

4.2 简洁性

预包装柳州螺蛳粉外包装汉英翻译应简短明了，避免累赘和歧义。

4.3 规范性

翻译过程中如使用音译，应符合《汉语拼音方案》及GB/T 16159—2012的规定，可不标声调符号。

4.4 系统性

翻译应遵循系统性原则，注重语义的完整性和连贯性，准确表达柳州螺蛳粉产品的功能及特点，符合英语文字规范和表达习惯，便于其他国家、地区人们理解。

5 翻译方法和要求

5.1 词语选用和拼写方法

英文词语选用和拼写方法应符合GB/T 30240.1—2013中的5.3的相关要求。

5.2 语法和格式

英文人称、时态、单复数用法和缩写形式应符合GB/T 30240.1—2013中的5.4的相关要求。

6 书写要求

6.1 外包装正面

大小写：字母大写有突出强调的作用，所以在英语食品的外包装正面上，普遍采用所有字母都大写的格式。

标点符号：正面信息多为短语式出现，遂普遍不需要使用标点符号。产品广告语或企业宣传语可考虑酌情使用。

6.2 外包装背面

大小写：在英语食品的外包装背面上，标题、每一句话、每一标题或每一小点的首字母建议均使用大写，其余字母不做硬性要求；需要突出强调的部分单词的所有字母均可使用大写；缩写的字母需要大写；地名、人名及专有词汇（如柳州螺蛳粉企业名称）的首字母需要大写。

标点符号：句子需要有完整标点符号，其余（如单词、短语）不做硬性要求。

6.3 其他需要强调的要求

标点符号：英文中的标点符号均要求使用半角模式，中文的标点符号需使用全角模式（例如，英文的逗号表现为“,”，中文中的逗号表现为“，”）。另外，英文中没有句号，英文采用句点（即“.”）对应中文中的句号（即“。”）。

空格：一般情况下，单词内部的字母之间不能空格，单词与单词之间需要空一格；逗号、句点、感叹号后需空一格。其他要求均应符合GB/T 30240.1-2013中的第6章的相关规定，此处不再赘述。

7 预包装柳州螺蛳粉外包装用语译法示例

下列示例提供了预包装柳州螺蛳粉外包装相关信息的英文译法示例，以下示例具有规范性，但各相关单位、企业在实际运用中应结合自身实际情况酌情参考使用。以下英文中：

- 1) “（）”中的内容为与中文相对应的英文翻译或对英文译法的解释说明；
- 2) “/”前后所列出的不同译法可任意选择一种使用。

7.1 柳州螺蛳粉及预包装柳州螺蛳粉的译法

见表1。

表1 柳州螺蛳粉及预包装柳州螺蛳粉的译法

序号	中文	英文
1	柳州螺蛳粉	Liuzhou Luosifen
2	预包装柳州螺蛳粉	Prepackaged Liuzhou Luosifen

7.2 产品类型的译法

见表2。

表2 产品类型的译法

序号	中文	英文	备注
1	水煮型	Water boiling type	/
2	冲泡型	Brewing type	英语中还习惯将杯状泡面称为杯面，所以冲泡型柳州螺蛳粉也可参考译成Cup Liuzhou Luosifen

7.3 常见复合味型的译法

见表3。

表3 常见复合味型的译法

序号	中文	英文
1	经典原味型	Original flavor
2	加臭加辣型	Extra sour/stinky and spicy flavor, Extra pungent yet tasty and spicy flavor
3	麻辣味型	Mala flavor

序号	中文	英文
4	小龙虾味型	Crayfish flavor
5	番茄味型	Tomato flavor
6	咖喱味型	Curry flavor
7	冬阴功味型	Tom Yam flavor/Tom Yum flavor
8	菌菇味型	Mushroom flavor

7.4 净含量常用用语的译法

译法：净含量：克数+重量单位（美国偏好使用盎司即“OZ/oz”，其他国家多使用克即“g”）

例：

中文：净含量：325g/11.5盎司（干米粉包120g，配料包205g）

英文：Net content/Net weight/NET WT: 325g/11.5 OZ/oz (Dried rice noodles 120g, Seasoning packets 205g)

7.5 常见配料成分译法

见表4。

注：

- 1) 内包装和外包装均可采用下列译法；
- 2) 不同产品所含的配料及其成分均有不同，翻译时应注意区分；
- 3) 部分进口国或地区要求在添加剂后加与之对应的国际代码，具体要求请参见相关法规，此处不再赘述。

表4 常见配料成分译法

序号	名称	英文	可能具有的成分 （不同产品所含的成分不同，常规要求成分应以添加量由多到少的顺序由前往后排列，此处不涉及顺序问题）	成分对应英文 （包装中对应成分的第一个单词首字母要大写，其他不做要求）
1	配料表/配料成分	Ingredients	/	/
2	调料包/配料包	Seasoning sachets/packets	/	/
3	干米粉包	(Mixed) Dried rice noodles (sachet/packet/bag)	大米，玉米淀粉，水等	Rice, cornstarch, water, etc.
4	汤料包/螺蛳汤包	Soup base/Luosi soup (sachet/packet/bag)	水，螺蛳汤，食用植物油/食用大豆油，香辛料，猪骨/牛骨，黄原胶，食用盐，脱氢乙酸钠，冰糖，姜，谷	Water, Luosi soup, vegetable oil/soybean oil, spices, pork bone/beef bones, xanthan, salt, sodium dehydroacetate, rock candy, gingers, DL-monosodium glutamate, potassium sorbate, etc.

序号	名称	英文	可能具有的成分 (不同产品所含的成分不同, 常规要求成分应以添加量由多到少的顺序由前往后排列, 此处不涉及顺序问题)	成分对应英文 (包装中对应成分的第一个单词首字母要大写, 其他不做要求)
			氨基酸, 山梨酸钾等	
5	酸豆角包	Pickled long beans/cowpeas (sachet/packet/bag)	豆角, 水, 盐, 焦亚硫酸钠, 苯甲酸钠, 食醋等	Long beans/cowpeas, water, salt, sodium metabisulfite, sodium benzoate, vinegar, etc.
6	酸笋包	Pickled bamboo shoots (sachet/packet/bag)	竹笋, 水, 盐, 焦亚硫酸钠, 苯甲酸钠, 辣椒, 食用植物油/食用大豆油等	Bamboo shoots, water, salt, sodium metabisulfite, sodium benzoate, chili, vegetable oil/soybean oil, etc.
7	黑木耳包	Black woodears/Black fungus (sachet/packet/bag)	黑木耳, 盐, 谷氨酸钠等	Black woodears/Black fungus, salt, DL-monosodium glutamate, etc.
8	花生包	Fried peanuts (sachet/packet/bag)	花生仁, 食用植物油/食用大豆油等	Peanuts, vegetable oil/soybean oil, etc.
9	腐竹包	Fried soymilk skins/Fried soymilk films/Fried bean curd sheets (sachet/packet/bag)	大豆, 水, 食用植物油/食用大豆油等	Soybeans, water, vegetable oil/soybean oil, etc.
10	辣椒油包	Chili oil (sachet/packet/bag)	食用植物油/食用大豆油, 辣椒, 花椒, 香辛料等	Vegetable oil/Soybean oil, chili, zanthoxylum, spices, etc.
11	醋包	Vinegar (sachet/packet/bag)	食醋, 水, 大蒜, 辣椒, 谷氨酸钠等	Gingers, water, garlicks, chili, DL-monosodium glutamate, etc.
12	萝卜丁包	Dried radishes (sachet/packet/bag)	萝卜, 盐, 谷氨酸钠等	Radishes, salt, DL-monosodium glutamate, etc.
13	螺蛳包	Luosi (sachet/packet/bag)	螺蛳肉	Luosi meat
14	脱水蔬菜	Dehydrated vegetables (sachet/packet/bag)	/	/
注: 英语语境中, 速食类产品一般不会出现“包”的字样(如汤料), 所以在翻译中可不加 sachet/packet/bag, 该表用括号加以说明供参考。				

7.6 有关日期信息的译法

见表5。

表5 有关日期的译法

序号	中文	英文	备注
1	保质期/过期日	Shelf life/Expiration date/Expiry date/Exp. date	/
2	常温下XX天/月	XX days/months at room temperature	/
3	冷藏XX天/月	XX days/months under refrigeration	/
4	生产日期	Production date	/
5	最佳赏味期： （日、月、年）	Best before/Best before date/Best by: (DDMMYY)	日期的格式应根据实际情况标注年月日的顺序，不一定为“DDMMYY”
6	见封口处	See the seal	/
7	见喷码	See the code	/

7.7 企业相关信息的译法

见表6。

表6 企业相关信息的译法

序号	中文	英文	具体信息的译法	成分对应英文
1	生产商	Manufacturer	企业具体名称	企业对应英文名
2	地址	Address	译法：中文地址的表述顺序为由大到小，而英文地址则相反，顺序为由小到大。如中文顺序为X国X省X市X区X路X号，英文顺序为X号,X路,X区,X市,X省,X国。	例：中国广西柳州市鱼峰区洛维工业园区葡萄山路X号X#标准产房1楼 F1, Standard Factory X#, No. X, Putao Mountain Road, Luowei Industrial Park, Yufeng District, Liuzhou, Guangxi, China
3	邮编	Postal code	/	/
4	产地	Origin/Place of origin	中国广西柳州市	Liuzhou, Guangxi, China
5	全球服务电话/联系电话	Global service telephone/Contact number	/	/
6	委托方	OEM (original equipment manufacture)	企业具体名称	企业对应英文名
7	委托方地址	Address of OEM	译法与生产商地址译法一致	/

序号	中文	英文	具体信息的译法	成分对应英文
8	被委托生产商	ODM (original design manufacture)	企业具体名称	企业对应英文名
9	被委托生产商地址	Address of OEM	译法与生产商地址译法一致	/

7.8 食用方法的译法

见表7和表8（各产品食用方法不同，实际翻译应结合自身情况做相应调整）。

表7 食用方法的译法（水煮型）

序号	中文（参考）	英文
1	食用方法	Cooking directions/How to eat/Edible method
2	将米粉和XXml冷水下锅煮至沸腾，调中火煮X分钟捞出待用，水倒掉。	Put dried rice noodles with XXml cold water into a saucepan and cook until boiling. Reduce the heat to medium and cook for Xmins while stirring occasionally. Then pick the rice noodles up and pour out the water.
3	重新装XXml冷水，将已煮过的米粉放入水中，并加入螺蛳汤，酸笋，酸豆角，黑木耳，萝卜干配料包同煮。	Refill and boil XXml cold water, add with the cooked rice noodles, soup base, pickled bamboo shoots, pickled cowpeas, black fungus and dried radishes.
4	煮至用筷子可夹断米粉为标准。待水煮沸停火。	Keep cooking until the rice noodles can be pinched off with chopsticks. Turn off heat until the water boils.
5	再加入辣椒油，食醋，花生，腐竹配料包搅拌均匀即可食用。	Add with chili oil, vinegar, fried peanuts and fried soymilk skins, mix the rice noodles together with the seasonings and serve.
6	辣椒油，香醋请根据个人口味酌情添加。	Add chili oil and vinegar according to personal taste.

表8 食用方法的译法（冲泡型）

序号	中文（参考）	英文
1	食用方法	Cooking directions/How to eat/Edible method
2	倒出桶内所有料包。	Peel back lid halfway, remove all sachets.
3	拆开米粉包放入桶内。	Put the rice noodles into the pot.
4	加入100℃开水至注水线位置，盖上盖子浸泡X分钟。	Pour boiling water to fill line, recover pot with lid & leave for Xmins.
5	掀盖，加入配料搅拌均匀即可食用。	Pop the lid off, add the other sachets (according to personal taste), mix together and serve.
注：中文冲泡对应英文中的cook/make，不能用soak。		

7.9 其他常见信息的译法

见表9。

表9 其他常见信息的译法

序号	中文	英文
1	出口专供/出口版	Export only
2	家庭装	Family pack
3	迷你版	Mini pack
4	产品标准号	Product Standard Number
5	食品生产许可证	Food Production License
6	注水线	Fill line
7	过敏原提示：此产品含有小麦、贝类、花生、大豆成分	Allergen Warning Contains: Wheat, shellfish, peanuts and soybeans.
8	贮存方法：放置在清洁、阴凉、干燥处。	Storage: Store in a clean, cool and dry place.
9	本产品质量由XXX公司承保。	The quality of product is insured by XXX.
10	温馨提示：本包装出厂时情况良好，如遇胀气、漏气（在保质期内、未启封）等变质现象，请勿食用，请与当地经销商进行调换。带给您不便，我们深表歉意！	Tips: It is well packaged before leaving the factory. Do not eat if there is any bloating or leakage. Please exchange the product with the local dealer. We apologize for any inconvenience!
11	温馨提示：12岁以下儿童请在成人监护下烹煮食用！	Tips: Children under the age of 12 should cook and eat the product under adult supervision!
12	本产品经有国际先进杀菌技术杀菌，请放心食用。	This product has been sterilized by international advanced sterilization technology, please feel free to enjoy it.

7.10 营养成分表的译法

见表10和表11。

表10 营养成分表的译法（水煮型）

序号	中文	英文
1	营养成分表	Nutrition facts/Nutritional information
2	每整件含有X份	X servings per container
3	份量/净含量	Serving size
4	热量/卡路里	Calories
5	平均每包/袋（含XX热量）	Per serving XX (阿拉伯数字)

序号	中文	英文
6	每100克	Per 100g
7	脂肪总量	Total fat
8	饱和脂肪	Saturated fat
9	反式脂肪	Trans fat
10	胆固醇	Cholesterol
11	钠	Sodium
12	总碳水化合物	Total carbohydrate
13	膳食纤维	Dietary fiber
14	总糖量	Total sugars
15	添加糖	Added sugars
16	包括添加糖X克	Include Xg added sugars
17	蛋白质	Protein
18	维生素D	Vitamin D
19	钙	Calcium
20	铁	Iron
21	钾	Potassium
22	所需XX%每日摄入量	% Daily Value (DV)
23	所需XX%每日摄入量向您提示每份产品中所含的营养成分在每日饮食所需摄入量中的占比。普通营养建议每日摄入2000卡路里。	The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

表11 营养成分表的译法（冲泡型）

序号	中文	英文
1	营养成分表	Nutrition facts/ Nutritional information
2	净含量（营养成分表中特有译法）	Serving size
3	每一测量单位所含的含量	Typical values as prepared
4	每100克	Per 100g
5	每桶	Per pot
6	每桶能量含量占一个成年人每日总摄入量的百分比（8400kJ/2000kcal）	% per pot (% of reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal))
7	能量	Energy
8	脂肪 其中含饱和脂肪	Fat of which saturates
9	碳水化合物 其中含糖类	Carbohydrate of which sugars
10	纤维素	Fibre
11	蛋白质	Protein

序号	中文	英文
12	盐	Salt
13	加水之后一桶总重量为XX克	Pot makes up to XXg after preparation with water = 1 portion

参 考 文 献

- GB/T 16159—2012 汉语拼音正词法基本规则
GB/T 30240.1—2013 公共服务领域英文译写规范 第1部分：通则
GB/T 30240.1—2017 公共服务领域英文译写规范 第9部分：餐饮住宿
DBS 45/034—2021 广西食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
DB 4502/T 预包装柳州螺蛳粉包装技术规程
-