

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0061—2023

预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范

Specification for the use of English for the package of prepackaged
Liuzhou Luosifen

2023 - 12 - 15 发布

2024 - 01 - 15 实施

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 基本原则	1
5 翻译方法和要求	1
5.1 词语选用和拼写方法	1
5.2 语法和格式	1
6 书写规则	1
6.1 总则	2
6.2 外包装正面	2
6.3 外包装背面	2
6.4 其他需要强调的要求	2
7 英文译法示例	2
附录 A（资料性） 预包装柳州螺蛳粉外包装常见用语英文译法示例	3
A.1 产品名称	3
A.2 产品类型	3
A.3 常见口味	3
A.4 净含量常见用语	4
A.5 常见配料包名称	4
A.6 配料包常用词	5
A.7 日期信息常见用语	6
A.8 企业相关信息	6
A.9 烹饪方法	7
A.10 营养成分表常见信息	9
A.11 其他常见信息	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。

本文件由柳州市外事办公室和柳州市商务局提出、归口并宣贯。

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、广西兴柳食品有限公司、广西科技大学。

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、朱旭文、覃慧。

预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范

1 范围

本文件界定了预包装柳州螺蛳粉外包装英文翻译和书写的术语和定义，规定了基本原则、翻译方法和要求、书写规则，并提供预包装柳州螺蛳粉外包装常见用语译法示例。

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的英文译写。

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 翻译服务规范 第1部分：笔译
- GB/T 19142 出口商品包装 通则
- GB/T 19682 翻译服务译文质量要求
- GB/T 30240.1 公共服务领域英文译写规范 第1部分：通则
- DBS 45/034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- DB4502/T 0028 预包装柳州螺蛳粉包装技术规程

3 术语和定义

GB/T 1963.1、DBS45/034、DB4502/T 0028界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 基本原则

应符合GB/T 19142、GB/T 19682、GB/T 30240.1及以下的规定：

- 简洁性：简短明了，能准确表达预包装柳州螺蛳粉产品的特点及注意事项，避免累赘冗长；
- 系统性：注重语义的完整性和连贯性，用词应保持前后一致，符合英语表达习惯和书写规范，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的要求。

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的要求。

6 书写规则

6.1 总则

应符合国家出口商品包装和英语国家商品包装的书写规范和使用习惯。

6.2 外包装正面

6.2.1 大小写

英文所有字母宜使用大写的格式（非强调信息除外）。

6.2.2 标点符号

正面信息多为短语式出现，不必使用标点符号。产品广告语或企业宣传语可根据实际酌情使用标点符号。

6.3 外包装背面

6.3.1 大小写

具体内容如下：

- 每个标题、每一小点和每句话的首字母应使用大写，其余字母可根据实际选择使用；
- 突出强调单词的所有字母均宜使用大写；
- 缩写的字母应大写；
- 地名、人名及专有词汇的首字母应大写（如柳州螺蛳粉企业名称）；
- 营养成分表的单词的首字母应大写。

6.3.2 标点符号

句子应有完整标点符号，其余可根据实际选择使用（如短语）。

6.4 其他需要强调的要求

6.4.1 标点符号

6.4.1.1 英文中的标点符号应使用半角模式，中文的标点符号应使用全角模式。

示例：英文的逗号表现为“，”，中文中的逗号表现为“，”。

6.4.1.2 英文中没有句号，英文应使用句点。

示例：英文句点（即“.”），对应中文中的句号（即“。”）。

6.4.2 字体及字号

应符合GB/T 19142的要求。

6.4.3 空格、换行等其他方面

应符合GB/T 30240.1的要求。

7 英文译法示例

预包装柳州螺蛳粉外包装常见用语英文译法示例参见附录A。各企业在对外出口时应结合当地法规及民俗文化进行选择参考。

附录 A

(资料性)

预包装柳州螺蛳粉外包装常见用语英文译法示例

A.1 产品名称

译法示例见表A.1。

表A.1 产品名称的译法

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

A.2 产品类型

译法示例见表A.2。

表A.2 产品类型的译法

序号	中文	英文
1	速食型	Instant type 或 Instant food
2	速食型柳州螺蛳粉	Instant Liuzhou Luosifen
3	水煮型	Water boiled type
4	水煮型柳州螺蛳粉	Water boiled Liuzhou Luosifen
5	冲泡型	Brewed type
6	冲泡型柳州螺蛳粉	Brewed Liuzhou Luosifen 或 Cup Liuzhou Luosifen
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法。		

A.3 常见口味

译法示例见表A.3。

表A.3 常见口味的译法

序号	中文	英文
1	原味	Original flavo(u)r
2	加臭加辣	Extra sour/orodorous and spicy flavo(u)r
3	麻辣味	Mala flavo(u)r 或 Numbingly spicy flavo(u)r
4	小龙虾味	Crayfish flavo(u)r
5	番茄味	Tomato flavo(u)r
6	咖喱味	Curry flavo(u)r
7	冬阴功味	Tom Yum flavo(u)r
8	菌菇味	Mushroom flavo(u)r
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“/”表示能替换的其他词语，“()”中的内容表示能根据实际情况选择拼写或不拼写。		

A.4 净含量常见用语

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”）。

示例：

中文：净含量：325g/11.5 盎司（调制干米粉包 120g，配料包 205g）

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

A.5 常见配料包名称

译法示例见表A.4。

表A.4 常见配料包的译法

序号	名称	英文
1	配料表/配料成分	Ingredients
2	调料包/配料包	Seasoning sachets/packets
3	调制干米粉包	Mixed dried rice noodles
4	汤料包	Soup base 或 Stock base
5	螺蛳汤包	Luosi soup 或 Luosi stock
6	酸豆角包	Pickled long beans 或 Pickled cowpeas
7	酸笋包	Pickled bamboo shoots
8	黑木耳包	Black woodears 或 Chinese black mushrooms
9	花生包	Fried peanuts
10	腐竹包	Fried soymilk skins 或 Fried soymilk films 或 Fried bean curd sheets
11	辣椒油包	Chili oil
12	醋包	Vinegar
13	萝卜丁包	Dried radishes
14	螺蛳包	Luosi
15	脱水蔬菜包	Dehydrated vegetables
<p>注1：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“/”表示能替换的其他词语。</p> <p>注2：内包装和外包装均能采用以上译法。</p> <p>注3：根据英语国家速食类产品配料包信息表达习惯，中文中“包”的表述在英文翻译中省略不译（如将“汤料包”译成“Soup base”或“Stock base”）。</p> <p>注4：不同产品所含的配料包及其成分均有所不同，翻译时注意区分。</p>		

A.6 配料包常用词

译法示例见表A.5。

表A.5 配料包常用词的译法^a

序号	中文	英文
1	大米	Rice
2	玉米淀粉	Cornstarch 或 Corn starch
3	小麦淀粉	Wheat starch
4	水	Water
5	螺蛳	Luosi 或 River snails
6	螺蛳汤	Luosi soup 或 Luosi stock
7	螺蛳肉	Luosi meat 或 River snails meat
8	猪骨	Pork bones
9	牛骨	Beef bones
10	大豆	Soybeans
11	豆角	Long beans 或 Cowpeas
12	竹笋	Bamboo shoots
13	萝卜	Radishes
14	黑木耳	Black woodears 或 Chinese black mushrooms
15	花生	Peanuts
16	香辛料	Spices
17	姜	Gingers
18	八角	Aniseeds
19	肉桂	Cinnamons
20	丁香	Cloves
21	辣椒	Chili
22	花椒	Zanthoxylum
23	大蒜	Garlics
24	食用盐/盐	Salt
25	食用植物油	Vegetable oil
26	食用大豆油	Soybean oil
27	食醋/醋	Vinegar
28	冰糖	Rock candy
29	山梨酸钾	Potassium sorbate
30	谷氨酸钠	Monosodium glutamate
31	焦亚硫酸钠	Sodium metabisulfite
32	苯甲酸钠	Sodium benzoate
33	焦亚硫酸钠	Sodium metabisulfite
34	黄原胶	Xanthan
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法。		
^a 部分进口国或地区要求在食品添加剂后加与之对应的国际编码，具体要求见相关法规。		

A.7 日期信息常见用语

译法示例见表A.6。

表A.6 日期信息常见用语的译法

序号	中文	英文	备注
1	生产日期	Production date 或 Mfg. Date 或 MFG	/
2	生产批号	LOT 或 Lot No.	/
3	保质期/过期日	Shelf life 或 Expiration date 或 Expiry date 或 Exp. Date 或 EXP	/
4	常温下XX天/月	XX days/months at 25℃	/
5	冷藏XX天/月	XX days/months under refrigeration 或 XX days/months at 0℃~10℃	/
6	见封口处	See the seal	/
7	见喷码	See the code/coding	/
8	最佳赏味期:日、月、年	Best before 或 Best before date 或 Best by: DDMYY	日: DD; 月: MM; 年: YY 日期的格式顺序不一定为“DDMMYY”, 实际顺序根据实际情况作相应调整
注: 英文栏中“或”表示能选择的其他译法, “/”表示能替换的其他词语。			

A.8 企业相关信息

译法示例见表A.7。

表A.7 企业相关信息的译法

序号	中文	英文	具体信息的译法
1	全球服务电话/联系电话	Global service telephone 或 Contact number	/
2	邮编	Postal code	/
3	地址	Address	译法: 作为限定成分, 行政区划名中的“省”“市”“区”“县”“乡(镇)”等在一般情况下可省去不译。中文地址的表述顺序为地址单元由大到小, 而英文地址则相反, 顺序为地址单元由小到大。即中文顺序为“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”(英文地址单元间应以半角逗号分隔, 并空一格) 例如: 中文: 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 英文: 1F/L1, Standard Factory X#, No. X, Putao Mountain Road, Luwei Industrial Park, Yufeng District, Liuzhou, Guangxi, China

表 A.7 企业相关信息的译法（续）

序号	中文	英文	具体信息的译法
4	产地	Origin 或 Place of origin	例如： 中文：中国广西柳州市 英文：Liuzhou, Guangxi, China
5	生产商	Manufacturer	/
6	经销商	Dealer/Distributor	/
7	委托方	OEM(original equipment manufacturer)	/
8	委托方地址	Address of OEM	译法与地址译法一致
9	被委托生产商	ODM (original design manufacturer)	/
10	被委托生产商地址	Address of OEM	译法与地址译法一致
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“/”表示能替换的其他词语，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。			

A.9 烹饪方法

常见烹饪方法译法示例见表A.8~A.11，企业可根据实际情况做相应调整。

表A.8 方法一：煮

序号	步骤	英文
1	烹饪方法	How to eat 或 Cooking directions
2	煮	Boiling
3	将米粉和Xml冷水下锅煮至沸腾，调至中火并间隔搅拌，煮X分钟捞出待用，水倒掉。	Put mixed dried rice noodles into a saucepan, add Xml cold water and bring to a boil. Turn the heat to the medium and cook for X mins while stirring occasionally. Then remove the rice noodles and drain.
4	重新装Xml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、萝卜干同煮至沸腾，米粉可夹断即可停火。	Refill and boil Xml cold water, add the cooked rice noodles, soup base, pickled bamboo shoots, pickled cowpeas, black wood ears and dried radishes. When the rice noodles can be pinched off, turn off heat.
5	再加入辣椒油、醋、花生、腐竹，搅拌均匀即可食用（辣椒油、醋请根据个人口味酌情添加）。	Add chili oil, vinegar, fried peanuts and fried soymilk skins, mix the rice noodles together with the seasonings and serve (Add chili oil and vinegar according to personal taste).
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。		

表A.9 方法二：冲泡

序号	步骤	英文
1	烹饪方法	How to eat 或 Cooking directions
2	冲泡	Brewing
3	打开盖子，倒出所有料包。	Open the lid, remove all sachets.
4	拆开米粉包放入桶/碗/杯内。	Put the rice noodles into the pot/bowl/cup.
5	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/bowl/cup with lid & leave for X mins.
6	掀盖，加入配料搅拌均匀即可食用。	Pop the lid off, add other sachets (according to personal taste), mix together and serve.
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“/”表示能替换的其他词语，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。		

表A.10 方法三：炒

序号	步骤	英文
1	烹饪方法	How to eat 或 Cooking directions
2	炒	Frying
3	将米粉和Xml冷水下锅煮至沸腾，调至中火并间隔搅拌，煮X分钟捞出待用，水倒掉。	Put mixed dried rice noodles into a saucepan, add Xml cold water and bring to a boil. Turn the heat to the medium and cook for X mins while stirring occasionally. Then remove the rice noodles and drain.
4	起锅烧油把酸笋、酸豆角、黑木耳、萝卜干放下去煸炒，可按照喜好搭配一些青菜。	Heat the pot and add oil following by adding pickled bamboo shoots, pickled cowpeas, black woodears and dried radishes, and stirring fry them. You can add some green vegetables according to personal taste.
5	加入米粉和适量的汤料、辣油、醋翻炒X分钟即可出锅（辣椒油、醋请根据个人口味酌情添加）。	Add the rice noodles with some soup, chili oil and vinegar. Stir fry for X mins (Add chili oil and vinegar according to personal taste).
6	加入花生、腐竹后即可食用。	Add fried peanuts, fried soymilk skins and serve.
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。		

表A.11 方法四：干拌

序号	步骤	英文
1	烹饪方法	How to eat 或 Cooking direction
2	干拌	Dry mixing
3	将米粉和Xml冷水下锅煮至沸腾，调至中火并间隔搅拌，煮至米粉可夹断后停火，将米粉捞出，水倒掉。	Put dried rice noodles into a saucepan, add Xml cold water and bring to a boil. Turn the heat to the medium while stirring occasionally. When the rice noodles can be pinched off, turn off heat, remove the rice noodles and drain.
4	加入配料搅拌均匀即可食用（辣椒油、醋请根据个人口味酌情添加）。	Add the seasonings, stir well and serve (Add chili oil and vinegar according to personal taste).
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。		

A.10 营养成分表常见信息

译法示例见表A.12。

表A.12 营养成分表常见信息的译法

序号	中文	英文
1	营养成分表	Nutrition Information 或 Nutrition Facts
2	每整件含有X份	X serving(s) per container 或 Servings per container X
3	单份份量/单份净含量	Serving Size ^a
4	每一测量单位/每一份所含的能量/核心营养/营养成分 ^b	Typical values (as prepared)
5	每一测量单位/每一份所含的能量/核心营养/营养成分的含量值	Amount per serving
6	每100克(中的能量/核心营养/营养成分的含量值)	Per 100g
7	每桶/碗/杯/袋/份(中的能量/核心营养/营养成分的含量值)	Per Pot/Bowl/Cup/Package/Portion
8	每桶/碗/杯/袋/份的能量或营养成分的含量占一个普通成年人每日所需营养总参考摄入量的百分比	% Per Pot/Bowl/Cup/Package/Portion
9	该能量或营养成分的含量占一个普通成年人每日所需营养总参考摄入量中的百分比(总参考摄入量为8400千焦/2000大卡)	% of Reference intake (RI) of an average adult (8400kJ/2000kcal)
10	占每日所需营养总参考摄入量的X%	% Daily Value (DV)
11	占每日所需营养总参考摄入量的X%向您提示每份产品中的能量或营养成分的含量在每日所需营养总参考摄入量中的占比。营养科学建议普通人每日所需营养总参考摄入量为2000大卡。	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.
12	加水之后一桶/碗/杯总重量为X克	Pot/Bowl/Cup makes up to Xg after preparation with water = 1 portion
13	能量	Energy
14	蛋白质	Protein
15	热量/卡路里	Calories
16	脂肪(总量)	(Total) Fat
17	饱和脂肪	Saturated Fat
18	反式脂肪	Trans Fat
19	脂肪//其中含饱和脂肪	Fat//of which saturates
20	胆固醇	Cholesterol
21	(总)碳水化合物	(Total) Carbohydrate
22	碳水化合物//其中含糖类	Carbohydrate//of which sugars

表 A.12 营养成分表常见信息的译法（续）

序号	中文	英文
23	总糖量	Total Sugars
24	添加糖	Added Sugars
25	包括添加糖X克	Include Xg Added Sugars
26	盐	Salt
27	氨基酸	Amino acid
28	膳食纤维	Dietary Fiber
29	纤维素	Fibre
30	维生素D	Vitamin D
31	益生菌	Probiotic
32	钠	Sodium
33	钙	Calcium
34	铁	Iron
35	钾	Potassium
注：英文栏中“或”表示能选择的其他译法，“/”表示能替换的其他词语，“//”表示书写时换行，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。		
^a “Serving Size”为营养成分表中特有译法。		
^b 该项在中文外包装营养成分表中常表示为“项目”。		

A.11 其他常见信息

译法示例见表A.13。

表A.13 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	中华人民共和国地理标志 ^a	GEOGRAPHICAL INDICATION OF P. R. CHINA (“GI”为国际通用的“Geographical Indication”缩写名称)
7	农产品地理标志 ^a	Agro-product Geographical Indications
8	集体商标 ^a	Collective marks
9	证明商标 ^a	Certification marks
10	注水线	Fill line
11	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.
12	贮存方法：放置在清洁、阴凉、干燥处。	Storage: Store in a clean, cool and dry place.
13	本产品质量由XX公司承保。	The quality of product is insured by XX.

表 A.13 其他常见信息的译法（续）

序号	中文	英文
14	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 (within the shelf life and unopened). Please consult with the local dealer to exchange the product. We apologize for any inconvenience!
15	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!
16	本产品经由巴氏灭菌法/超高温瞬时杀菌法杀菌，请放心食用。	This product has been sterilized by pasteurization/UHT, please feel free to enjoy it.
17	辣	Spicy
18	爽	Delectable
19	鲜	Savory
20	酸	Sour
21	烫	Hot
22	香	Appetizing
注：英文栏中“/”表示能替换的其他词语，“（）”中的内容表示能根据实际情况选择译出或不译出。		
° 英文的字体及字号的标识见其相关规定。		

中华人民共和国柳州市地方标准
预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范

DB4502/T 0061—2023

柳州市市场监督管理局统一印刷

版权专有 侵权必究