

ICS 67.240  
B 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 29605—2013

---

## 感官分析 食品感官质量控制导则

Sensory analysis—Guide for food sensory quality control

2013-07-19 发布

2013-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 一般程序 .....	3
5.1 概述 .....	3
5.2 感官质量控制要素的描述 .....	4
5.3 感官质量控制标样的建立 .....	4
5.4 感官评价小组的组建 .....	4
5.5 感官评价方法的选用 .....	4
5.6 质量控制图的运用 .....	5
附录 A (资料性附录) 描述表、回答表和记录表格式样 .....	6
附录 B (规范性附录) 质量判定准则 .....	8
附录 C (资料性附录) 液态乳感官质量控制示例 .....	9
参考文献 .....	18

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准主要起草单位：中国标准化研究院、中粮集团有限公司、中国合格评定国家认可中心、浙江工商大学、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司。

本标准主要起草人：赵镭、刘文、支瑞聪、史波林、汪厚银、李志、丁庆波、黄序、史光华、张卫斌、白雪。

# 感官分析 食品感官质量控制导则

## 1 范围

本标准给出了食品感官质量控制应满足的基本要求,以及实施食品感官质量控制的一般程序。包括感官质量控制要素的描述、感官质量控制标样的建立、感官评价小组的组建、感官评价方法的选用和质量控制图的运用等。

本标准适用于食品企业进行产品感官质量控制,其他消费品企业也可参考使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4091 常规控制图(ISO 8258)

GB/T 10221—2012 感官分析 术语(ISO 5492)

GB/T 12311 感官分析方法 三点检验(ISO 4120)

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员(ISO 8586-1)

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员(ISO 8586-2)

ISO 4121 感官分析 定量反应标度使用导则(Sensory analysis—Guidelines for the use of quantitative response scales)

ISO 13299 感官分析 方法学 感官剖面建立导则(Sensory analysis—Methodology—General guidance for establishing a sensory profile)

ISO 22935-1 奶和奶制品 感官分析 第1部分:评估者的雇用、选择、培训和监测用通用指南(Milk and milk products—Sensory analysis—Part 1: General guidance for the recruitment, selection, training and monitoring of assessors)

## 3 术语和定义

GB/T 10221—2012界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了GB/T 10221—2012中的某些术语和定义。

### 3.1

#### **感官特性 sensory attribute**

由感觉器官感知的产品特性。对于食品而言,一般包括外观、质地、香气、滋味、风味、口感等。

### 3.2

#### **质量 quality**

反映产品、过程或服务能满足明确或隐含需要的特性总和。

[GB/T 10221—2012,定义2.36]

### 3.3

#### **质量控制 quality control**

为达到质量要求所采取的作业技术或活动,以下简称质控。