



中华人民共和国国家标准

GB/T 22210—2008

肉与肉制品感官评定规范

Criterion for sensory evaluation of meat and meat products

2008-07-31 发布

2009-02-01 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 感官评定实验室要求	1
5 感官评定人员的要求	2
6 感官评定样品的要求	2
7 感官评定程序	2

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本标准由农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、北京国农工贸发展中心负责起草。

本标准主要起草人：刘素英、尤华、刘勇军、蔡英华。

肉与肉制品感官评定规范

1 范围

本标准规定了肉与肉制品感官评定实验室、评定人员、样品的要求以及感官评定程序。
本标准适用于肉与肉制品的感官评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB 18357 宣威火腿
- GB 19088 原产地域产品 金华火腿
- GB/T 20711 熏煮火腿
- GB/T 20712 火腿肠
- SB/T 10003 广式腊肠
- SB/T 10278 中式香肠
- SB/T 10279 熏煮香肠
- SB/T 10281 肉松
- SB/T 10282 肉干
- SB/T 10283 肉脯
- SB/T 10294 腌猪肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

感官评定 sensory evaluation

凭借人体的自身感觉器官,包括:眼、鼻、口(包括唇和舌)和手等对食品的品质进行评价。

4 感官评定实验室要求

感官评定实验室的建立应符合 GB/T 13868 的规定。感官评定实验室的用水应为双蒸水、去离子水或经过过滤处理除去异味的水。