



中华人民共和国国家标准

GB/T 37062—2018

水产品感官评价指南

Guidelines for the sensory evaluation of aquatic products

(CAC/GL 31-1999, Codex guidelines for the sensory evaluation of fish and shellfish in laboratories, NEQ)

2018-12-28 发布

2019-07-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用重新起草法参考 CAC/GL 31-1999《实验室中鱼贝类感官评价指南》编制,与 CAC/GL 31-1999 的一致性程度为非等效。

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这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、国家水产品质量监督检验中心。

本标准起草人:姚琳、江艳华、王联珠、翟毓秀、郭莹莹、朱文嘉、宁劲松、左红和、卢立娜。

水产品感官评价指南

1 范围

本标准给出了水产品感官评价的基本原则、场所、设备与评价程序。
本标准适用于生鲜、冷冻、即食及干制水产品的感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 15549 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训

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

GB/T 30891 水产品抽样规范

3 基本原则

3.1 从事感官评价的人员应符合 GB/T 10220、GB/T 15549、GB/T 16291.1 中对人员的要求。

3.2 同类产品应使用相应的感官评价方法进行评价。

3.3 评价用词应规范,符合水产品基本特征,规范用词参见附录 A 及相关产品标准,部分用词的术语定义参见附录 B。

4 场所与设备

4.1 场所

4.1.1 感官评价实验室应布局合理,确保感官评价不受到环境干扰,色彩、照明、通风等应符合 GB/T 10220、GB/T 13868 的规定。

4.1.2 感官评价实验室应具备相对独立的预处理区与评价区。

4.1.3 预处理区主要进行感官评价用样品的准备与暂存。

4.1.4 评价区内不应进行任何样品预处理及化学和微生物等其他检验工作。

4.2 设备

4.2.1 应使用专用的设备,避免与化学或微生物检验等交叉使用设备。

4.2.2 设备的类型及数量应满足感官评价的需求。