

ICS 67.120.10

X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 22210—XXXX

代替 GB/T 22210—2008

肉与肉制品感官评定规范

Specification for sensory evaluation of meat and meat products

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局

国家标准化管理委员会

发布

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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22210-2008《肉与肉制品感官评定规范》，与 GB/T 22210-2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了肉与肉制品感官评定的定义（见3.1,2008版的3.1）；
- 增加了感官评定设备要求（见4.2）；
- 更改了感官评定人员的要求（见第5章，2008版的第五章）；
- 更改了冷冻状态样品的制备要求（见7.2.1,2008版7.2.1）；
- 更改了样品的评定要求（见7.3,2008版7.3）；

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。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出与归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008年首次发布为GB/T 22210-2008 《肉与肉制品感官评定规范》；
- 本次为第一次修订。

肉与肉制品感官评定规范

1 范围

本文件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。
本文件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/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- 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 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 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉及副产品
- GB/T 20711 熏煮火腿质量通则
- GB/T 20712 火腿肠质量通则
- GB/T 23492 培根质量通则
- GB/T 23493 中式香肠质量通则
- GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则
- GB/T 23968 肉松质量通则
- GB/T 23969 肉干质量通则
- GB/T 31406 肉脯
- SB/T 10279 熏煮香肠
- SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
- SB/T 10610 肉丸

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉与肉制品感官评定 sensory evaluation of meat and meat products

评定人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，对肉与肉制品的色泽、组织状态、滋味、气味等品质因子进行综合分析和评价的过程。

4 感官评定场所及设备要求

4.1 场所

4.1.1 感官评定实验室的建立应符合 GB/T 13868 的规定。

4.1.2 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，应符合 GB/T 6682的要求。

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。

5 感官评定人员的要求

5.1 从事感官评定的人员应符合GB/T 10220、GB/T 16291.1中对人员的要求。

5.2 感官评定人员的视觉、嗅觉、味觉以及触觉等应符合感官评定要求，且在文化上、种族上、宗教上或其他方面对所评定的肉与肉制品没有禁忌。

5.3 感官评定人员应经过专门培训与考核，取得上岗证，符合感官分析要求，熟悉评定样品的色、香、味、质地、类型、风格、特征及检测所需要的方法，掌握有关的感官评定术语。

5.4 感官评定的当天，评定人员不得使用有气味的化妆品，不得吸烟，患病人员不得参加。

5.5 感官评定时，感官评定人员应穿着清洁、无异味的工作服。

5.6 感官评定不应在评定人员饥饿、疲劳、饮酒后的情况下进行。

5.7 感官评定人员应在评定开始前漱口、刷牙，并在检测开始前，除了饮水，不食用任何东西。

5.8 每个品种感官评定时应先用清水漱口。

5.9 感官评定的过程中，品评人员应独自打分，禁止相互交换意见。

6 感官评定样品的要求

- 6.1 供感官评定的样品，样品的处理方法及程序应完全一致。
- 6.2 在评定过程中应给每个评定人员相同体积、质量、形状、部位的样品评定，提供样品的量应根据样品本身的情况，以及感官评定时研究的特性来定。
- 6.3 供评定的样品应温度适宜，分发到每个评定人员的样品应温度一致。
- 6.4 供评定的样品应采用随机的三位数编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。
- 6.5 评定中盛装样品的器皿应采用同一规格的白色无味器皿。

7 感官评定程序

7.1 样品采集及运输

- 7.1.1 样品采集时，不得破坏样品的感官品质，需要包装的样品应采用食品级包装材料进行包装。
- 7.1.2 运输工具应清洁、卫生，使用前应进行清洗、消毒。样品不得与有异味、有毒、有害的物品混装运输。
- 7.1.3 运输途中应防止样品变质。
- 7.1.4 样品送达感官评定实验室后，不能立即进行检验的样品应以适当的方式及时贮藏。
- 7.1.5 热鲜肉、冷却肉应在样品到达的当天立即进行评定。

7.2 样品的制备

7.2.1 冷冻状态样品的制备要求

冷冻状态的样品应先在冻结状态下进行检查，然后根据样品特性选择合适的解冻方式进行解冻，监控解冻过程，避免温度过高或解冻时间过长而引起样品感官品质发生变化，待样品中心温度达到2℃~3℃时制样。

7.2.2 需加热样品的制备要求

需加热样品制备时应先经实验确定样品的加热时间及条件。样品制备中采用的不同加热方式应按下列要求进行：

- a) 烤：将样品用铝箔包裹好，平放于平底煎锅中，使中心温度达到65℃~70℃。
- b) 蒸：将样品用铝箔包裹好，放入蒸锅中，使中心温度达到65℃~70℃。
- c) 隔水煮：将样品密封入耐热、不透水的薄膜袋中，于沸水中将样品中心温度加热至65℃~70℃。
- d) 微波加热：将样品放入适合微波加热、无异味的容器中，用微波将样品中心温度加热至65℃~70℃。

e) 煮沸后肉汤的制备：称取20 g绞碎的试样，置于200 mL烧杯中，加 100 mL水，用表面皿盖上加至50℃~60℃，开盖检查气味，继续加热煮沸20 min~30 min，检查肉汤的气味、滋味和透明度，以及脂肪的气味和滋味。

7.3 样品的评定

7.3.1 冷冻肉的评定

冷冻肉在冻结状态下观察冷冻肉表面的变色脱水程度、有无霉斑、光泽等。

7.3.2 热鲜肉、冷却肉、冰鲜肉及解冻肉的评定

分割鲜、冻猪瘦肉按GB/T 9959.2的要求，鲜、冻分割牛肉按GB/T 17238的要求，鲜、冻胴体羊肉按GB/T 9961的要求，鲜、冻兔肉按 GB/T 17239的要求，其他鲜、冻畜禽肉按表1的要求进行评定，并做好记录。

表1 其他鲜、冻畜禽肉感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

解冻畜肉按表2要求进行评定，并做好记录。

表2 解冻畜肉感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	肌肉呈固有颜色，具有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
组织状态	肉质紧密，有坚实感	
气味	具有产品固有气味，无异味	

7.3.3 肉制品的评定

7.3.3.1 调理肉制品按表3的要求进行评定，并做好记录。

表3 调理肉制品感官要求

项目	要求	检验方法

组织形态	具有该产品应有的组织形态，裹浆或调味料均匀分布	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味；按产品包装或标签上标明的食用方法进行熟制后尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

7.3.3.2 咸肉、腊肉、风干肉（风干禽肉）、生培根、中式香肠和中式火腿类腌腊肉制品中，生培根按GB/T 23492、中式香肠按GB/T 23493、中式火腿按表4的要求，进行综合评定。其他腌腊肉制品按表5的要求进行评定，并做好记录。

表4 中式火腿感官要求

项目	要求		
	特级品	优级品	合格品
香气	三签香	三签香	上签香，中、下签无异味
外观	腿心饱满，无虫蛀、鼠伤，无红斑，刀工光洁。带皮腿皮面平整，形状符合相应品种火腿要求。	腿心较饱满，无虫蛀、鼠伤，轻微红斑、轻微损伤，轻微裂缝，刀工光洁。带皮腿皮面平整，形状符合相应品种火腿要求。	腿心稍薄，无虫蛀、鼠伤，稍有红斑，稍有损伤，稍有裂缝，刀工光洁。形状基本符合相应品种火腿要求。
色泽	肉面光滑油润、肌肉切面呈桃红色或玫瑰红色、脂肪切面白色或微红色、有光泽		
组织状态	肌肉致密、切面平整、有光泽		
滋味	咸淡适中、口感鲜美、回味悠长		

表5 腌腊肉制品感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	
状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	

7.3.3.3 发酵肉制品按照表6的要求进行评定，并做好记录。

表6 发酵肉制品感官要求

项目	要求		检验方法
	发酵灌肠制品	发酵火腿制品	
组织状态	肠体干燥，具有产品固有形态，表面有自然皱纹，断面组织紧密；切片产品切面平整	呈块状，去骨或带骨；片状产品切面平整有光泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味；用温开水漱口后尝其滋味
色泽	断面肥肉呈乳白色，瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽	瘦肉呈红色、暗红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其他应有的色泽	
滋味、气味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味		
杂质	无肉眼可见杂质		

7.3.3.4 酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、油炸肉制品、熏煮火腿、熏煮香肠、肉松、肉干、肉脯、肉干、肉丸制品等热加工熟肉制品中，酱卤肉制品按GB/T 23586、熟培根按GB/T 23492、熏煮香肠按SB/T 10279、火腿肠按GB/T 20712、熏煮火腿按GB/T 20711、肉松按GB/T 23968、肉干按GB/T 23969、肉脯按GB/T 31406、肉丸按SB/T 10610的要求，进行综合评定。其他热加工熟肉制品按表7的要求评定，并做好记录。

表7 其他熟肉制品感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味；用温开水漱口后尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

7.3.3.5 肉制品的可食用动物肠衣按GB/T 7740、胶原蛋白肠衣按SB/T 10373的要求评定，并做好记录。