

# 《肉与肉制品感官评定规范》国家标准编制说明

## (征求意见稿)

### (一) 工作简况

根据国家标准化管理委员会“国标委综合【2014】154号”的项目批复计划，项目编号为20142773-T-601，项目名称为《肉与肉制品感官评定规范》，该项目是对GB/T 22210《肉与肉制品感官评定规范》国家标准的修订。该项目由中国商业联合会提出，由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。项目批复后，全国肉禽蛋制品标委会秘书处组织中国肉类食品综合研究中心等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

起草组根据秘书处的计划安排，查阅了大量资料，根据现有情况对肉与肉制品感官评定规范在原有基础上进行了补充、修改和完善，形成了新的标准草案。

2023年3月在广东省深圳市召开了“《肉与肉制品感官评定规范》国家标准起草工作组会议”，会上起草工作组的代表结合各自实际情况和目前国内感官评价技术的发展趋势对标准的“草稿”提出了修改的建议。

经过认真的讨论和研究，起草工作组一致同意对原标准进行如下：

1. 为了更好的体现标注的适用性和专业性，对肉与肉制品感官评定规范的术语定义进行修改和完善。
2. 为了适应感官评价技术的发展，对感官评定设备以及人员的要求进行补充完善。

3. 鉴于肉与肉制品新型解冻方式的不断进步，修改冷冻状态样品的制备要求。

4. 根据肉与肉制品分类的不断细化和发展，对样品的评定部分进行分类细化及补充，使标准可行性及可操作性更高。

## （二）国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据 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》，在确保遵守合理的前提下，充分考虑肉与肉制品的特点，结合目前相关标准的规定，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”原则，保持标准原有特点以及标准条款的可操作性。

主要修订内容如下：

1. 本标准是对 GB/T 22210《肉与肉制品感官评定规范》国标标准的修订，鉴于肉与肉制品与其他食品的差异，而原标准对于术语与定义的叙述不够完善，因此本次修订对原有标准的术语与定义进行了修改和完善。将原标准中“感官评定：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。”修改为“肉与肉制品感官评定：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。”

2. 根据前期调研的结果，对感官评定设备以及人员的要求进行了补充完善。

3. 根据实际操作需求，完善了冷冻状态样品的制备要求，将原标

准中“采用室温自然解冻方式进行解冻”修改为“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”。

4. 根据现行相关标准，对样品的评定部分进行分类细化及补充，使标准可行性及可操作性更高。将肉与肉制品的评定分为冷冻肉的评定、热鲜肉、冷却肉、冰鲜肉及解冻肉的评定以及肉制品的评定三部分，其中肉制品的评定根据现行相关标准细分为调理肉制品、腌腊肉制品、发酵肉制品、热加工熟肉制品以及肠衣。

（三）采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

无。

（四）与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准为您推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品感官相关要求均直接引用相应国家标准和行业标准中的规定。

（五）重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

（六）国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

该项目国标委已批复为推荐性国家标准。修订后建议仍然作为推荐性国家标准，企业在使用中可以参照执行。

（七）贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术

措施、过渡办法等内容)；

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

(八) 废止现行有关标准的建议；

与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。