

中华人民共和国国家标准

《感官分析 方便面感官评价方法》（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目编号“20250295-T-469”。本项目由 SAC/TC 566 全国感官分析标准化技术委员会提出并归口，定于 2026 年完成。该项目由中国标准化研究院、上海大学、今麦郎食品股份有限公司、白象食品股份有限公司等单位的专家组成标准起草工作组共同完成。

（二）制定背景

方便面是世界第二大面制食品，在世界上面制品中的覆盖率仅次于面包。中国为方便面的第一大生产国，产量占世界总产量的二分之一，占中国以粮食为原料的工业加工食品 46% 的份额。在方便面产品标准中，“感官品质”已成为判定产品是否符合要求的一项重要指标，需相应地建立感官品质评价方法标准，将感官分析技术有效地应用于方便面产品质量评价与控制之中。目前，感官分析标准已被广泛应用于食品企业、质检单位和研究机构。食品企业利用感官分析标准实施原材料检验、工序检验和储藏检验来实现对产品质量的控制和管理。质检单位依据感官分析标准进行产品的市场监管和质量检验。研究机构采用感官分析标准进行感官分析技术研究和产品研发。

2010 年，我国颁布了 GB/T 25005-2010《感官分析 方便面品质感官评价方法》国家标准。该标准规定了方便面感官评价的术语和定义，一般要求、评价步骤及评价结果的统计、分析与表述。适用范围主要包括泡面、煮面、拌面等方便面面饼的感官评价。随着近年来方便面产业快速发展，新出现的方便面产品品类并未全涵盖在 GB/T 25005 标准的评价范围内，亟需开展新产品品类的感官评价研究与应用。

2019 年颁布的 ISO 20613 Sensory analysis — General guidance for the

application of sensory analysis in quality control (感官分析在产品质量控制中的应用导则), 2023 颁布的 ISO 22935-3:2023《Milk and milk products—Sensory analysis—Part 3: Method for evaluation of compliance with product specifications for sensory properties by scoring》(乳与乳制品感官分析 第 3 部分: 感官特性合规性判别评分法) 等感官分析 ISO 国际标准中涉及的技术方法以及权威文献报道和应用实践中采用的快速感官分析技术, 均可以有效借鉴应用于方便面的感官品质评价。因此, 需要对现有 GB/T 25005-2010 进行修订, 扩大适用范围, 引进新的技术方法, 以更好对当下方便面产品市场主要品类进行感官评价, 为方便面企业、质量监管和检测机构及相关研究机构等提供标准技术, 有效地开展产品品质评价、质量控制和风味营销, 以标准升级助力产业发展。

(三) 主要工作过程

1. 收集和分析资料

在标准修订计划任务下达后, 根据国家标准起草的相关要求, 标准起草工作组迅速启动工作。我国现行的方便面感官分析国家标准 GB/T 25005-2010 主要对方便面感官评价的术语、原理、一般要求、评价步骤及结果分析等方面做出了规定。为适应近年来方便面产业的快速发展, 起草组深入分析该标准的适用范围与局限性, 同时梳理近年国内外学术研究与行业调查资料, 了解方便面质构、风味、颜色等感官特性的新趋势与特殊需求。起草组还重点分析了快速感官分析技术的应用可能性, 并评估其在生产 / 检测环境中的可行性。

在资料收集过程中, 还核查了我国现行相关法律法规、食品安全标准和行业监管政策, 确保所修订条文不会与法律、政策产生冲突, 并具备技术支撑与导向作用。起草组最终明确修订的方向包括: 增加近几年产业发展新出现的产品品类和与之匹配的感官评价指标; 优化感官评价方法, 增加新的快速感官分析技术方法, 进一步提高检测效率; 同时更新规范性引用文件。

2. 确立编制原则和实施制定工作计划

在编制原则上, 遵循 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编写规则》, 对文件表述规范性进行修改和完善, 符合 GB/T 1.1—2020 的要求。最终, 于 2025 年 6 月完成了标准草案(讨论稿)。

3. 企业内部实施可行性分析与方法验证

为保证本次修订版标准的科学性、适用性与可靠性，起草组在中国标准化研究院的组织协调下，在今麦郎食品股份有限公司、白象食品股份有限公司等我国代表性方便面生产企业合作开展技术研讨、可行性分析与方法验证。重点考察标准方法对蒸煮面、冻干面和挤压面（如拉面、板面）等非油炸方便面的适用性，以及标准中的“样品制备与提供要求（4.4）”和“油炸与非油炸方便面差异性的制备方法（4.4.1）”的合理性。此外，起草组还对本修订标准中新增加的符合性评价法（6.2）进行了验证研究。

4. 形成国家标准征求意见稿并开展征求意见

2025 年 9 月，标准起草组组织相关专家对标准草案进行讨论，收集相关修改意见，并基于意见对标准草案进行了认真修改，最终形成标准文件《感官分析方便面感官评价方法》（征求意见稿）及本编制说明。

2025 年 10 月，标准征求意见稿在国标委网上，面向行业内及社会各界公开征求意见，广泛征求相关科研单位、企业、检验检测机构及相关单位及部门意见。

二、标准编制原则、主要内容及确定依据

（一）编制原则

本文件描述了方便面感官评价的方法，主要包括感官评价技术要求、评价程序及评价结果的统计分析及表述。本文件适用于油炸和非油炸方便面面饼的感官评价。文件制定的基本原则如下：

1. 遵循标准化导则要求的原则

按照 GB/T 1.1—2000 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行标准的编写。

2. 与相关标准协调衔接的原则

本标准是我国面条制品和感官评价方法的国家标准之一。在标准技术内容制定上，本文件与国内现行有效的相关标准相协调、相互补充，既力求于感官分析方法标准体系完善，同时保证体系内各标准在术语、符号、概念的使用和方法等方面与现有标准配套协调。具体包括：

ISO 5492 感官分析 术语（Sensory analysis—Vocabulary）

注：GB/T 10221—2021 感官分析 术语（ISO 5492:2008，IDT）

ISO 6658 感官分析 方法学 总论（Sensory analysis—Methodology—General guidance）

注：GB/T 10220—2012 感官分析 方法学 总论（ISO 6658:2005，IDT）

ISO 8586 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则（Sensory analysis—Selection and training of sensory assessors）

注：GB/T 46555—2025 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则（ISO 8589:2023，IDT）

ISO 8589 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则（Sensory analysis—General guidance for the design of test rooms）

注：GB/T 13868—2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则（ISO 8589:2007，IDT）

ISO 11037 感官分析 产品颜色感官评价导则（Sensory analysis—Guidelines for sensory assessment of the colour of products）

注：GB/T 21172-2022 感官分析 产品颜色感官评价导则（ISO 11037:2011，IDT）GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面

GB/T 40772-2021 方便面

3. 保证标准的科学性和先进性的原则

在标准修订过程中，既尊重已有的面条感官检验和企业中关于方便面感官检验的经验，又充分吸收国内外感官分析理论及应用研究的最新成果，结合现代感官分析技术与统计方法，优化了感官评价程序和数据分析方式。特别是增加了“符合性评价法”，以满足快速、客观评估产品质量一致性与合格率的需求，从而提升标准的科学性与前瞻性。

4. 注重标准的适用性和可操作性的原则

标准充分考虑我国方便面生产企业和检验机构的实际条件，包括感官检测资源配置、人员培训和检测能力等因素，确保标准要求既科学合理，又便于实施。通过充分的方法验证，确认标准条款具有良好的可操作性和适用性，可有效指导企业质量控制和检验检测工作。

（二）主要内容

1. 标准主要框架

本文件给出了方便面感官评价的方法，主要包括感官评价技术要求、评价程序及评价结果的统计分析及表述。本文件适用于油炸和非油炸方便面面饼的感官评价。

与原标准 GB/T 25005-2010 相比，文件从以下 4 个方面进行了修订：

- a. 修改了范围为“油炸和非油炸”；
- b. 增加了术语和定义（3.8、3.10 和 3.11），更新了规范性引用文件；
- c. 调整标准结构，新增了一般要求中的样品制备与提供（4.4），并给出区分油炸和非油炸方便面差异的技术要求（4.4.1）；
- d. 新增新的评价方法（6.2 符合性评价法）和相应附录（附录 F）。

2. 标准主要内容

文件主要内容如下：

序号	章节名称	主要内容
1	范围	本标准描述了方便面感官评价的方法，给出了方便面感官评价的一般要求、评价步骤及评价结果的统计分析与表述。 本标准适用于油炸和非油炸方便面面饼的感官评价。不适用于干吃面、保鲜湿面型方便面。
2	规范性引用文件	
3	术语和定义	GB/T 10221 界定的以及下列术语： 色泽；表观状态；复水性；光滑性；硬度；韧性；黏性；粘连性；耐泡性；评分法；对照差别检验。
4	一般要求	包括评价环境、评价人员、评价器具和样品制备与提供。
5	方法原理	方便面感官评价包括外观评价和口感评价两个过程。外观评价即在面饼未泡（煮）之前，由评价员主要利用视觉感官评价方便面的色泽和表观状态；口感评价即在规定的条件下将面饼泡（煮）后，由评价员主要利用口腔触觉和味觉感官评价方便面的复水性、光滑性、硬度、韧性、黏性、耐泡性等。评价的方法可采用评分法和或对照差别检验。评价的结果基于统计分析给出结论。
6	评价方法	包括评分法和对照差别检验。
7	评价报告	评价报告应包含且不限于下列内容： a) 评价目的； b) 样品相关信息说明（如样品名称、规格、批次、来源、储存条件等）；

		c) 评价员人数及其资格水平; d) 评价结果及对应的统计分析解释; e) 明确标注评价依据本标准开展; f) 若评价过程中存在与本标准规定不一致的操作,需详细说明差异内容及原因; g) 评价负责人姓名; h) 评价实施的日期与时间。
8	附录 A	样品提供表的格式样。
9	附录 B	方便面感官评价评分规则。
10	附录 C	检验回答表格式样。
11	附录 D	单样品检验结果汇总表的格式样
12	附录 E	检验结果汇总表的格式样
13	附录 F	10 分法/5 分法对照差别检验回答表格式样

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件通过对方便面感官特性评价方法进行系统研究与验证,明确了评价的一般要求(包括评价环境、评价人员、评价器具、样品制备与提供要求)、方法原理、评价程序及评价结果报告。修订后的标准充分考虑了近年来方便面产业的新发展,增加了新出现的产品品类及其对应的感官评价指标,优化了评价程序,补充了快速感官分析技术方法,以期提高感官评价的科学性与检测效率,并同步更新了规范性引用文件。通过方法验证表明,修订后的标准可更全面、快速地评价方便面的感官品质,为产品质量控制、生产管理和市场监管提供可靠的技术依据。

本标准的实施将有效提升方便面感官评价的科学性和一致性,推动企业建立系统的质量管理和感官检测体系,促进生产过程的标准化和产品质量稳定性。企业通过应用标准化的评价方法,可优化配方与工艺、提升品牌形象与市场竞争力,实现降本增效和品质提升,具有显著的技术与经济效益。同时,标准的推广应用将引导行业更加注重产品品质与消费者体验,推动方便面产业高质量发展,增强消费者信任与满意度,促进公平有序的市场竞争。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

目前国际上尚无针对方便面感官评价的国际标准。我国于 2010 年发布了 GB/T 25005—2010《感官分析 方便面感官评价方法》，对感官评价的术语、原理、一般要求、评价步骤和结果分析作出了规定。随着产业的快速发展，原标准未能涵盖新型产品品类及快速感官分析方法，已难满足行业需求。为此，本次修订在保持原标准框架基础上，结合产业实际进行了完善：扩大适用范围至油炸和非油炸方便面，更新术语和规范性引用文件，优化样品制备与提供要求，补充油炸与非油炸差异技术要求，并增加符合性评价法以提高检测效率与判断一致性。本标准与 ISO 感官分析系列标准的原则保持一致，同时结合我国方便面产业特点进行了创新，填补了国际标准空白，对提升我国方便面产品质量和国际竞争力具有积极意义。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

目前国际尚无针对方便面感官评价的国际标准。

六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

本文件规定了方便面感官评价过程中对评价环境、人员、步骤、评价方法等的技术要求，其中引用和借鉴了多项国家标准，样品的理化和卫生等要求均按国家相关标准和规定执行，与现行法律法规和强制性标准协调一致和相配套。

七、重大分歧意见处理依据

本文件制定过程中无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、贯彻国家标准的要求和措施建议

建议标准实施后组织标准宣贯，以使企业、检测机构及科研院校、研究机构等更好地了解标准内容，理解其技术要点，促进标准顺利实施。对于使用过程中容易出现的疑问，要在媒体上撰文事先予以解释。要分别对标准的不同使用对象，包括企业、质量监管部门等，有侧重点地进行培训、宣传。

建议标准“发布即实施”。

十、其他应当说明的事项

无。

《感官分析 方便面感官评价方法》标准起草组

二〇二五年九月