

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 35—2022

山东省食品工业协会食品感官质量评委考 核认定规范

Food sensory quality assessment criteria of food Industry association of shandong
province

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

2022 - 09 - 01 发布

2022 - 09 - 01 实施

山东省食品工业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 食品感官质量评委细分领域 2

5 认定原则 3

6 认定专家 3

7 认定程序 4

8 评价机构和评委职责 5

9 监督与管理 5

附录 A（资料性附录） 山东省食品行业评委推荐（确认）表..... 7

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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会、山东药品食品职业学院、山东商业职业技术学院、山东扳倒井股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、淄博宝凤食品有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、古贝春集团有限公司、山东宏业食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、山东景芝白酒有限公司、山东金彩山酒业有限公司、山东今缘春酒业有限公司、山东经发孔府宴酒业有限公司、山东洛北春集团有限公司、山东黄河龙集团有限公司、山东红太阳酒业集团有限公司、青州市隆盛食品有限公司、山东孟尝君酒业有限公司、青援食品有限公司、山东秦池酒业有限公司、山东食圣酿造食品有限公司、山东郓城水浒酒业有限公司、威海威高食品有限公司、山东省问酒营销有限公司、山东梁山徐坊大曲有限公司、山东青州云门酒业（集团）有限公司、济南市益康食品厂有限公司、山东亚奥特乳业有限公司、烟台张裕葡萄酒股份有限公司（按依法注册的企业冠名第一个字的拼音首字母顺序进行排序）。

本文件主要起草人：李小羽、李琴、刘如唯、王艺颖、战伟伟、张锋国、张晨曦、张超、郑思敏、杜新勇、王本新、姚现琦、赵德义、孟宪军、时东升、杨秀丽、张振华、耿衍瑞、孙守营、脱安利、徐先荣、桑振亮、西玉玲、曲冠云、王秀丽、王荣、张锋、王海忠、王邦坤、黄辉、马扶林、冷斌。

本文件由山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，由山东省食品工业协会发布组织实施。

引 言

通过制定山东省食品工业协会《食品感官质量评委考核认定规范》团体标准，确保食品感官质量评委考核认定规范的客观性、科学性、准确性，达到进一步规范食品感官质量评委考核认定规范活动之目的。有利于提高评价认定质量，适应科技制度改革方向，建立由市场决定认定评价机制，加强行业自律，建立一个评价认定类别定位清楚、指标完善合理、程序有序规范、结果科学准确的评价认定标准体系，为食品感官质量评委考核认定规范以法为依据提供了标准支撑。

山东省食品工业协会食品感官质量评委考核认定规范

1 范围

本文件规定了山东省食品工业协会食品感官质量评委考核认定的申报条件、认定原则、认定专家、认定程序、指标体系、认定机构、监督与管理。

本文件适用于山东省食品工业协会食品感官质量评委考核认定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国产品质量法》

《中华人民共和国标准化法》

《山东省知识产权保护和促进条例》

GB/T 10220-2012 感官分析 方法学 总论

GB/T 10221-2012 感官分析 术语

GB/T 12310-2012 感官分析方法 成对比较检验

GB/T 12311-2012 感官分析方法 三点检验

GB/T 12312-2012 感官分析 味觉敏感度的测定方法

GB/T 12313-2012 感官分析方法 风味剖面检验

GB/T 12314-2012 感官分析方法 不能直接感官分析的样品制备准则

GB/T 12315-2012 感官分析 方法学 排序法

GB/T 12316-2012 感官分析方法 “A” - “非A” 检验

GB/T 15549-1995 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 16860-1997 感官分析方法 质地剖面检验

GB/T 17321-2012 感官分析方法 二-三点检验

GB/T 21172-2007 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法

GB/T 22366-2008 感官分析 方法学 采用三点选配法（3-AFC）测定嗅觉、味觉和风味觉察阈值的一般导则

GB/T 29604-2013 感官分析 建立感官特性参比样的一般导则

GB/T 29605-2013 感官分析 食品感官质量控制导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

感官分析 sensory analysis

用感觉器官检验产品感官特性的科学。

3.2

特性 attribute

可感知的特征。

3.3

感官特性 sensory characteristics

可由感觉器官感知的食品特性。如食品的色泽、滋味和气味、形态、组织等。

3.4

嗅觉 sense of smell

用鼻子辨别气味时所产生的感觉。

3.5

味觉 sense of taste

味觉是指食物在人的口腔内对味觉器官化学感受系统的刺激并产生的一种感觉。由酸、甜、苦、咸四种基本感觉组成。

3.6

视觉 sense of sight

物体的影像刺激眼睛所产生的感觉。

3.7

食品感官质量评价 sensory quality evaluation of food

是通过人的感觉、味觉、嗅觉、视觉、触觉，以语言、文字、符号作为分析描述依据对食品色泽、香味、气味、组织状况、硬度等特征进行综合评价的方法。

3.8

食品感官质量评委 judge of food sensory quality

指在自愿报名的基础上，有所在企业（自由职业的自然、专业嗜好的社会自然）和市级主管部门（行业协会、行办）推荐，经基础理论、基本技能和实践能力考核合格，由山东省食品工业协会行业评委审定委员会认定并颁发证书的专业人员。

4 食品感官质量评委细分领域

4.1 粮油类

谷物制粉、食用植物油、淀粉及淀粉制品、豆制品等。

4.2 肉制品及速冻调理食品类

畜禽加工制品、蛋制品及速冻水产品、速冻肉制品、速冻米面食品等。

4.3 海洋食品

以海洋生物、海洋植物、海洋提取物（包括湖水）等为食品原料加工的冷鲜冷藏、速冻调理水产品以及水产干制品、贝类、海藻类等。

4.4 休闲方便食品类：

方便面、膨化食品、果蔬及坚果加工产品、糖果及巧克力、蜜饯、罐头等。

4.5 酒类

白酒，啤酒、葡果酒（葡萄酒和果酒）、黄酒等。

4.6 焙烤类

糕点、面包、饼干及其它焙烤食品等。

4.7 营养及保健食品类：

营养健康食品、保健功能食品、特医食品及婴幼儿配方食品等。

4.8 乳制品类：

液体乳、乳粉及其他乳制品。

4.9 饮料类：

冷冻饮品及碳酸饮料、瓶（罐）装饮用水、果菜汁及果菜饮料、含乳饮料和植物蛋白饮料、固体饮料、茶及茶饮料等。

4.10 调味品类

酱油、食醋、味精、鸡精、酱类（黄豆酱、甜面酱）、调味料（辣椒、花椒、五香粉等各种香辛料、各种调味酱调味汁、配方调味料包、调味动植物油、料酒）、酱腌菜、腐乳等。

4.11 其他类：

以上类别没有涵盖的产品及创新产品。

5 认定原则

5.1 独立原则

整个认定评价活动应依法依规独立进行，不受其他组织和个人干预。

5.2 客观原则

认定评价意见和结果应以客观事实为依据。

5.3 公正原则

整个认定评价活动应在公平、公正的立场上完成。

6 认定专家

6.1 专家条件

专家应具备以下条件：

- 具有高级技术职称，或具有食品专业的省级（含省级）以上评委资质。
- 遵守国家法律法规和社会公德，具有严谨的科学态度和良好的职业道德。
- 在食品行业有较丰富的理论知识和实践经验，熟悉食品各领域生产工艺、质量管理、质量检测和感官品评等。

6.2 行为规范

审查专家应严格遵守职业道德，坚持实事求是、科学严谨的态度进行客观公正审查，对标准提报材料和有关内容保守秘密，对泄密行为将根据情节轻重追究相应的责任。

6.3 专家遴选

参加感官质量评委考核认定的专家由认定机构同省消费者协会、有关行业协会、大专院校科研院所的专家组成评委审定委员会。评委审定委员会负责对推荐评委名单进行综合评审并确定公示名单。

6.4 专家职责

专家应遵循以下职责：

- 对食品感官质量评委考核，作出认定评价结论。
- 对作出的认定评价结论负责。
- 向认定机构提供保密、廉洁承诺书。

7 认定程序

7.1 推荐原则

- 个人自愿参加；
- 择优录取；
- 公开、公平、公正；
- 动态管理。

7.2 推荐条件

——坚决拥护中国共产党的领导，遵纪守法，思想作风正派，勤于学习、善于创新，有较强的事业心和工作责任感，综合素质高并自愿专心为行业服务。

——从事食品工艺技术、质量检验检测或质量管理工2年以上，年龄在60岁以下，具备大专（或国家同等学历）以上学历的专业技术人员。

- 知识面广、创新意识强，具有较高的食品专业水平和业务素质。
- 获得国家级行业评委的，参加培训免试确认。

7.3 组织申报

企业个人自愿报名，并填定《山东省食品行业评委推荐（确认）表》（附录A），一式二份，经所在市食品协会（行办）或主管部门推荐的，应填写推荐意见盖章后在规定时间内报送省食品工业协会，由企业直接推荐或其他自然人申报的直接报送省食品工业协会。

7.4 培训、考核

申报评委人员应参加培训、考核。培训和考核均由省食品工业协会或联合有关大专院校等部门组织。考核分为基础理论（10分）、基本技能（20分）和实践技能（70分）三部分。

7.4.1 基础理论

包括《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国标准化法》其他食品相关法律法规、标准化基础、感官分析术语等。

7.4.2 基本技能

感官分析的基本方法、

7.4.3 实践技能

产品排序、质量差、香型、重复性、再现性等。

7.5 审核公示

经培训考核，由山东省食品工业协会组织择优提出建议名单，经评委审定委员会研究同意提出公示名单。

7.6 认定公布

经公示无异议后，山东省食品工业协会正式公布认定名单，并根据企业需求颁发评委证书和奖牌。

评委证书格式：SDSPPW（寓意是山东食品评委的第一个汉语拼音字母）-细分领域类别-行业评委-四位阿拉伯数字编号。

如：SDSPPW-酒类-葡萄酒评委-0001。

8 评价机构和评委职责

8.1 评价机构职责

——根据协会章程，山东省食品工业协会统一组织省食品行业评委的考核认定管理工作。

——省食品协会会同省消费者协会、有关行业协会、大专院校科研院所的专家组成评委审定委员会。审定委员会办公室设在省食品工业协会，具体负责评委培训、考核及建议推荐名单。评委审定委员会负责对推荐评委名单进行综合评审并确定公示名单。

——评审委员会办公室设在山东省食品工业协会，承担评价日常组织实施和管理工作。

8.2 评委职责

——为山东省食品工业协会及有关职能部门对食品行业产品质量提供科学、公正、准确的感官质量对标评价。

——积极参加山东省食品工业协会组织的食品行业间、区域间及国际间的学术研讨、技术、质量、交流及信息反馈等活动。

——承担山东省食品工业协会交办的有关食品质量技术控制、质量改进、工艺技术升级、质量标准制修订等有关工作的任务，为推动我省食品产业高质量发展提出合理化的建议。

9 监督与管理

9.1 评委任期为四年。由于特殊原因不能如期换届的，以山东省食品工业协会通知为准。

9.2 山东省食品行业评委每年审核（年检）一次，对出现列情况之一的，注销直至取消省评委资格：

——任期内因工作调动和其它原因不能胜任者，由企业或个人提出申请，经山东省食品工业协会审核后注销评委资格。

——无正当理由或不请假，连续两次不参加评委年会的，经山东省食品工业协会审核后注销评委资格。

——在行业检评活动中，有弄虚作假、徇私舞弊行为的取消评委资格。

——利用行业评委名义，参加有碍行业发展活动的取消评委资格。

附 录 A
(资料性附录)
山东省食品行业评委推荐(确认)表

单位						电话	
姓名		性别		年龄		职务 (职称)	
学历		所学专业		从事专业年限			
工 作 简 历							
所在单 位意见	盖章 年 月			相 关 管 理 单 位 意见		盖章 年 月	
评委审定 委员会意 见							

