

T/SDTWSP

团 体 标 准

T/SDTWSP00XX-2024

调味食品产业

调味食品研发师等级水平评价认定规范

Seasoning food industry
Specification for Evaluation and Certification of Seasoning Food R&D Engineer Level

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

山东省调味食品协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术技能等级 2

5 申报条件 2

6 评价认定专家 4

7 指标体系 4

8 评价认定程序 4

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。

本文件的某些内容可能涉及专利，发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山东省调味食品协会提出。

本文件由山东省调味食品协会归口并组织实施。

本文件起草单位：山东省调味食品协会。

本文件主要起草人：田书义、杨圣泉、郑红霞、张彦民、卞璨慧、陈曰凤、朱立磊。

本文件供本协会会员单位自愿采用；非本协会会员单位采用本文件，需按照本协会团体标准管理办法的规定，经批准后方可采用。

本文件为首次发布。

调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定规范

1 范围

本文件规定了调味食品产业调味食品研发师等级水平评价认定的术语和定义、技术技能等级、申报条件、评价认定专家、指标体系和评价认定程序等内容。

本文件适用于调味食品产业调味食品研发师等级水平技术技能评价认定。

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。

GB/T10221 感官分析 术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 感官特性的(形容词)organoleptic, adj

与通过感觉器官感知的属性(即产品的感官特性)有关的。

[来源: GB/T10221, 3.4]

3.2 风味(名词)flavour, noun

品尝过程中感知到的嗅觉、味觉和三叉神经感觉的复合感觉

注:它可能受触觉、温度、痛觉和(或)动觉效应的影响。

[来源: GB/T10221, 5.20]

3.3 调味食品研发师

根据产品特性及消费者需求,通过规范的配方、生产工艺,赋予产品特色风味、口感及感官特性的技术技能人员。

4 技术技能等级

调味食品研发师共分为三个等级,分别为:调味食品研发师、高级调味食品研发师和调味食品研发大师。

5 申报条件

申报人员必须拥护党的路线方针政策,遵纪守法,坚守食品行业职业道德,没有受到党纪和政纪处分,没有受过刑法处罚的。

5.1 具备以下条件之一者,可申报调味食品研发师

- a) 省级、国家级调味品品评师、食品评委;
- b) 从事研发及相关工作 3 年以上;
- c) 在校食品及相关专业大学生;

5.2 具备以下条件之一者,可申报高级调味食品研发师

- a) 省级、国家级调味品品评师、食品评委 3 年以上；
- b) 从事研发及相关工作 5 年以上；
- c) 自行设计研发产品方案、主持研发工作 3 年以上；
- d) 研发产品市场销售量占本单位新产品销售额百分之三十以上；
- e) 具有政府认可的中级技术职称资格或资质。

5.3 具备以下条件之一者，可申报调味食品研发大师

- a) 省级、国家级调味品品评师、食品评委 5 年以上或一届资格以上；
- b) 从事研发及相关工作 10 年以上或主导研发工作 5 年以上；
- c) 研发产品在区域细分市场具有标杆影响力或产品在行业中认可的
- d) 具有政府认可的高级技术职称资格或资质。

6 评价认定专家

6.1 专家条件

- 6.1.1 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；
- 6.1.2 具有高级技术职称、资质或具有省级、国家级调味品品评师、食品评委；
- 6.1.3 在调味食品行业有较丰富的理论知识和实践经验，熟悉调味食品各领域生产工艺、质量管理、质量检测、食品安全和感官品评等。
- 6.1.4 食品行业高级工程师、研究员，省级、国家级调味品及食品专家，大学食品及相关专业副教授以上的。

6.3 专家遴选

参加调味食品调味食品研发师等级水平评价认定的专家由协会在符合条件的人员中遴选，组成评价认定专家组，选出专家组组长。专家组组长主持对申报人员进行等级水平评价。

6.4 专家组职责

- 6.4.1 对申报人员进行调味食品研发技能等级水平进行综合评价，作出评价结论。
- 6.4.2 对认定评价的结论负责，并签字确认。

6.2 专家组行为规范

- 6.2.1 对认定评价过程和内容保密，不泄露认定评价结果、专家意见和相关的保密信息。
- 6.2.2 严格掌握认定评价标准，实事求是地对每个申报人员作出客观公正与科学的认定评价。
- 6.2.3 自觉回避，不参加与认定评价的人员有利益关系或可能影响公正性的认定评价
- 6.2.4 提供的书面认定评价意见应当清晰、准确地反映申报人员的实际情况，并对所出具的认定评价 意见负责。
- 6.2.5 不得违规收受与认定评价有关单位或人员的报酬。

7 指标体系（见表 1）

表 1 调味食品研发师等级水平评价指标体系表

指标	指标说明及分值	得分	备注
资质证明	本项分值 10 分 省级调味品品评师、食品评委 8 分； 国家级 10 分		
从事专业 工作年限	本项分值 20 分 满足申报等级年限要求，16分。在等级年限要求的基础上，每增加一年加0.5分；本项最高得分20分。		
工作业绩及 获奖情况	本项分值 60 分 研发产品或申报人员获得省级以上政府奖 60 分、市级 55 分、区级 53 分； 研发产品和申报人员获得行业奖国家级 57 分、省级 55 分、市级 53 分，单位奖 50 分。 以上奖可累计，加到 60 分为止。		
市场销售	本项分值 10 分 市场销售当年形成爆品 10 分，区域市场有影响 9 分、单位主要新品 8 分。		

8 评价认定程序

8.1 自愿申报

符合申报条件的人员按照要求，采取个人申报和单位推荐相结合的办法，填写《山东省调味食品产业调味食品研发师申报表》并提供以下有效材料：

- 8.1.1 提供 1000 字以内的个人业务业绩自传及相关资质、获奖证明材料及相关证实性材料。
- 8.1.2 提供近 2 年企业新品销售收入及具有法定资质的检测机构或本单位质检部门出具产品检测报告复印件。
- 8.1.3 提供企业近 2 年年度利税报告。
- 8.1.4 申报人员和单位对提供材料真实性负责。

8.2 评价认定

专家组对申报人员申报材料的真实性、完整性进行符合性审查。

评价认定专家根据《调味食品研发师等级水平评价指标体系表》和对申报人员进行评审打分，按照评分排序向协会提出建议名单和评价材料。

8.3 评价结果

根据调味食品研发师对应技术技能等级水平的要求，评价得分 80 分以上（含）为合格，才有资格参评，协会根据评价认定专家组的评价结果，并在协会公共平台进行公示，公示期 5 个工作日。

8.4 证书发放

公示期结束且无异议人员，由协会颁发相应的等级证书，并在协会公共平台进行公告。

8.5 证书监督与管理

山东省调味食品协会对调味食品研发师实行动态管理，对出现下列情况之一的，注销或取消调味食品研发师资格。

a) 任期内不从事本产业工作的，由企业或个人提出申请，经山东省调味食品协会审核后注销调味食品研发师资格；

b) 无正当理由，连续两次不参加调味食品研发师年会的，经山东省调味食品协会审核后取消调味食品研发师资格；

c) 申报材料有弄虚作假、徇私舞弊行为的取消调味食品研发师资格；

d) 利用个人行为，参加有碍协会、行业发展活动的，取消调味食品研发师资格；

e) 违法犯罪受过刑法处罚的取消调味食品研发师资格。
