

《山西（老）陈醋感官品评方法》团体标准 编制说明

一、任务来源

本项目属于山西省检验检测中心“国家市场监督管理总局技术创新中心（陈醋智造技术）”研究课题计划。

二、编制背景

2025年3月初，陈醋智造技术创新中心项目负责人根据项目实施计划，组织团队相关人员着手食醋相关标准的制定工作（附件：技术创新中心任务书、标准研制计划书）。

根据课题组负责人安排，由宋泽伟为本标准起草组牵头人，负责本标准的制定。为保证标准编制质量，充分吸收食醋研究相关成果，增加标准技术含量，牵头人宋泽伟结合工作实际，组织刘玉玲、孙丽萍等本单位人员作为起草组团队成员，同时邀请行业内知名专家田莉、郑宇等作为主要起草人，共同参与本标准的起草制定。标准起草组牵头人及主要成员均为所在单位省检中心专业技术人员，同时也是陈醋智造技术中心团队成员，在食品领域具有丰富的质检与标准化工作经验，对食醋产品质量和品质了解较为全面，具有可靠的研究基础，具备有利的标准化工作条件。受邀参与标准编制的其他成员，是当前行业内在食醋领域具有丰富专业建树和学术成果的专家。起草组以资深专家为核心，团队中青年专业人员为骨干，兼顾老中青梯队人才培养，为顺利开展标准制定工作奠定了较好基础，具备了有利条件（附件：团队成员情况介绍）。

2025年3月，根据山西省食品工业协会《关于征集2025年度团体标准立项的通知》（晋食协〔2025〕2号），标准研制组对山西陈醋相关标准研制任务进行了立项申报。

三、前期工作

1. 资料收集。2025年3月初接到任务安排后，起草组宋泽伟、刘玉玲、孙丽萍等3人着手进行食醋及食品感官分析等相关资料文献的收集。刘玉玲收集汇总食品感官分析相关的国内标准26项、国际标准11项。宋泽伟收集食醋感官分析论文5篇。弓耀忠提供和推荐相关资料5件。宋泽伟、孙丽萍、张瑶分别整理文献资料，摘要汇总形成参考材料。在后续起草过程中，起草组也不断补充收集新的相关标准作为参考（附件：标准及文献资料汇总目录）。

2. 标准检索。在收集资料的基础上，对其中涉及食醋、陈醋、老陈醋、山西老陈醋各类别产品的感官分析标准文本进行了查新检索。整理了查新情况及相关统计数据（附件：查询标准列表）。

3. 立项研讨。2025 年 3 月 7 日，中心副主任、陈醋智造技术创新中心主任郭东主持召开陈醋智造技术中心工作推进会，对食醋团体标准制定作了布置安排。省食协黄永健副会长兼秘书长介绍协会参会专家和工作人员分工安排，成立的标准制定工作组由王勇亮为组长，田莉为副组长，彭晋航为总协调。会上，省食协专家介绍拟开展的课题（标准）名称及标准开展背景、必要性及意义，各标准起草小组牵头人对各自承担起草的标准查询检索情况及初步打算依次发言进行了陈述。省食协王勇亮、彭晋航、田莉、黄永健，山西农大教授许女、食检所副所长弓耀忠等就拟制定标准有关事项发言进行交流讨论，强调了一些重要的注意事项，给予了建议意见。郭东主任对标准起草工作提出要求，指出应加强前期调研，可以通过座谈会形式，充分征求和吸收食醋加工企业等各方意见，把标准制定工作做充分做扎实，理清必要性，阐明合理性，提高科学性，做到立项符合发展规划，制定切合产业实际，慎重开题、成熟立项、科学制定（附件：会议纪要）。

4. 立项申请。按照《关于征集 2025 年度团体标准立项的通知》（晋食协〔2025〕2 号）要求，宋泽伟于 2025 年 3 月 28 日向省食协秘书处报送了本批 5 项团体标准的立项申请书。其中对起草制定《山西（老）陈醋感官品评方法》（立项申请时标准原名称为《山西陈醋感官品评导则》）的目的、必要性和可行性等作了论证（附：立项申请书）。具体如下：

【制定目的】完善食醋标准体系，为食醋感官分析建立基础标准，满足标准应用需求，助力食醋品质的科学分析评价。

【必要性】现行的山西陈醋及山西老陈醋的感官检验方法是采用较为通用的基于经验的相关感官检验方法，不很切合山西陈醋及山西老陈醋。经检索查新相关标准，目前尚缺少专门适用于山西陈醋和山西老陈醋的感官品评方法标准。为此，在梳理现行食醋感官检验相关标准的基础上，提出拟制定《食醋感官品评导则》标准（后改为《山西（老）陈醋感官品评方法》）。该标准对于完善标准体系、填补现有标准空白、有效支撑山西（老）陈醋感官品评的应用具有重要意义，制定该标准十分必要。

【可行性】本标准起草组成员具有长期从事食醋检验的专业技术和工作经验，拥有较多的感官检验数据资料，充分了解相关标准，与国内和我省各大醋企有较多业务联系，便于专题调研和意见建议的征集反馈。此外，本项目得到山西省食品工业协会的有力支持，黄永健副会长（兼秘书长）专门就标准制定组建了工作组，并由王勇亮为组长、田莉为副组长、彭晋航为总协调，组织资深专家团队为标准制定提供协调和支持，使得本标准制定更加成熟可行。

5. 参会研学。2025 年 5 月 28 日-29 日，本起草组牵头人宋泽伟参加了中国粮油学会粮油质检研究分会在大连市组织举办的“粮油感官分析技术研讨会”。参会期间，学习探讨了各嘉宾专家关于食品感官分析的主题演讲内容，并就本标准研制相关问题同食品感官分析领域资深专家作了请教咨询。2025 年 9 月 19 日-21 日，弓耀忠、宋泽伟去武汉参加了由武汉轻工大学组织举办的“第二届国际食品风味感知科学与创新发展论坛”，对包括食醋在内的食品风味相关学术和资讯得到更多了解（附参会报告）。

6. 初稿起草。2025 年 6 月 15 日，经由本标准起草组主要成员就文本内容讨论达成一致，由宋泽伟完成文本初稿的起草。（附文本初稿）

7. 初稿研讨。2025 年 7 月 25 日，省检中心食检所副所长弓耀忠带领课题组成员一行 6 人到山西省食品工业协会参加陈醋团体标准制定研讨会，就前期立项的《山西食醋用大曲》《山西陈醋感官品评导则》等 5 项陈醋团体标准初稿进行研讨，各标准起草人分别介绍标准起草情况和进展，省食品工业协会副会长兼秘书长黄永健、标准专项组长王勇亮、副组长田莉和总协调彭晋航等与会专家就标准文本逐一作了点评，提出修改建议和意见。通过本次研讨细化完善了标准起草的内容，进一步理清了研制思路。（附件：会议纪要）

8. 行业调研。2025 年 8 月 5 日，山西省食品工业协会与山西省检验检测中心陈醋智造技术创新中心十余位专家组成调研团队，深入省内重点醋企开展专题调研。此次调研旨在推动《山西酿醋用大曲》《山西老陈醋生产工艺规程》《山西（老）陈醋感官品评术语》等团体标准的起草工作，进一步规范山西食醋产业的技术创新与品质提升。调研团队成员及起草组牵头人参观了生产流程，围绕本批团体标准制定中具体技术要求和相关指标，同醋企管理和技术人员进行了深入座谈交流，获得生产企业对标准执行方面等有益意见建议（附件：调研总结）。

9. 起草组研讨修改

从 2025 年 3 月立项以来至 2025 年 11 月中旬，整个起草阶段，起草组对编写标准文本进行不断修改完善，通过召开内部研讨会、请教专家等方式，对各阶段文本做了深入细致讨论和合理改进。

2025 年 8 月 18 日，本起草组结合前期工作，着手对初稿进行修改。8 月 28 日，形成初稿（第 2 稿）。本次编制修改基于 2025 年 7 月 25 日起草组在山西省食品工业协会举行的团体标准研讨会上有关专家对上一版本的研讨意见，同时也参考吸收了 2025 年 8 月 5 日由编制组成员、协会负责人及专家对灯山井、东湖、紫林和水塔等 4 家知名醋

企进行实地联合调研所得到的企业意见（附件：研讨会纪要、调研报告）。9月30日根据2025年9月28日汇集的反馈意见所作修改，主要是补全了资料性附录中关于的山西老陈醋的风味轮的内容，同时对文本编写格式作了规范。10月至11月中旬，在省食协指导帮助下，组织专家对牵头人整理形成的文本作了多次小范围研讨和阅审，结合最新研究成果，重点对标准中涉及的基本概念、基础术语等作了厘清、界定、完善。

四、内容说明

（一）标准文本结构说明

遵循GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的的结构和起草规则》规定，在正文之前列有“前言”，正文中依次包括了：范围、规范性引用文件、术语和定义。正文后根据需要放置了“资料性附录”和“资料性附录”。以上形成了标准文本的基本结构。

（二）标准文本内容说明

0 关于标题

在7月25日对初稿进行研讨时。根据省食协专家的意见，将标题由“山西老陈醋感官品评导则”调整确定为“山西陈醋感官品评导则”。2025年10月初结合业内学者建议，定为“山西（老）陈醋感官品评导则”，最后定名为《山西（老）陈醋感官品评方法》。

1. 关于适用范围

与标题及标准化对象相对应，本章对标准文本的内容进行了表述，对标准的适用范围作了规定。

2. 关于规范性引用文件

该部分列出了在本文件中有规范性引用的现行标准或文件，它们中的一些术语对本文件构成引用关系。这些文件包括：

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋

SB/T 10174 食醋的分类

SB/T 10300 调味品名词术语 食醋

按照编写规则，删除了初稿中所列的团体标准 T/CNFIA 214，将其以及其他对本标准文本有所参照但不适宜作为规范性引用文件的参考资料，列入标准末尾部分的“参考文献”。

3. 关于术语和定义的说明

3.1 感官品评

参考 T/CNFIA 214《调味品（食醋）感官品评导则》，将该术语纳入本标准，同时对其定义略作修改，成为本标准中的规范术语。对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	用感觉器官对食醋感官特性进行评价的科学
本标准	通过人体感觉器官对食醋的感官特性进行 分析和评价的过程 。

定义中加入“分析”，是对应于“品”，保留“评价”，是对应于“评”，如此则品评俱全，使定义全面完善，符合术语本身内涵。

将“科学”改为“过程”，并非对原术语定义的否定，而是因该术语既可是名词，又可是动词。作为名词，归为“科学”是正确的；作为动词，归为“过程”以陈述动作过程，也正确。标准重在指导实施应用，本标准侧重强调“品评”这个专业活动的作业过程，故以“过程”定义之。

3.2 明品

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	品评时告知来源、类型等信息的食醋
本标准	品评时告知来源、类型等信息的食醋 样品 。

该术语为名词，是被品评的食醋样品。在 T/CNFIA 214 定义基础上，补充加上“样品”，定义的范围进一步缩小，指向更加精确，更加切合本义。

3.3 暗品

T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	品评时不被告知来源、类型等信息的食醋
本标准	品评时不被告知来源、类型等信息的食醋 样品 。

同 3.2 所述原因。

3.4 明评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	集体讨论形成评价结果的食醋品评方式。
本标准	集体 公开 讨论形成评价结果的食醋品评方式。

“明评”重点在于“明”，即公开。原定义虽有“集中”，但非明评的核心含义。

3.5 暗评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	对未知信息的食醋进行品评，各品评人员分别形成独立评价结果的食醋品评方式。
本标准	对未知信息的样品进行品评，形成独立评价结果的食醋品评方式。

表述更详细明确。

3.6 明品明评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	对已知信息的食醋品评，讨论形成集体评价结果的食醋品评方式。
本标准	对已知信息的食醋进行明评，形成评价结果的食醋品评方式。

一是该术语中直接使用已经被定义了的“明评”更简洁明确；二是“集体讨论”与经讨论“形成集体评价结果”是两回事，含义不同。“集体”和“公开”也是两回事。如前 3.4 中所述，明评含义的核心在于公开不公开，而非集体不集体。

本标准对 T/CNFIA 214 相关术语定义有所借鉴，同时也作了细致区别，本标准中关于该术语的定义相较现有其他标准更精确到位。

3.7 暗品明评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	对未知信息的食醋品评，讨论形成集体评价结果的食醋品评方式。
本标准	对未知信息的食醋样品进行明评，形成评价结果的食醋品评方式。

相关说明同 3.6。

4. 环境条件

结合山西陈醋、山西老陈醋的感官品评实际，分 5 个小节，分别对品评实验室的位置及分区布局、温度和湿度、气味和噪声、颜色和照明、安全作出要求。既有通用要求，也有针对山西（老）陈醋的具体或专门要求。

5. 设施用具

结合山西陈醋、山西老陈醋的感官品评实际，分别对品评桌（台）、品评皿及配套用具、洗涤设施作了规格方面的要求。

6. 品评人员基本要求

对山西（老）陈醋的感官品评人员的身体、专业、情绪、外部影响因素的控制等方面作出了要求。

7. 品评基本要求

结合山西陈醋、山西老陈醋的感官品评实际，分别对品评时间、组织方式、容器准备、样品准备、温度平衡、编组与编码作了规定要求。

8. 品评过程

结合山西陈醋、山西老陈醋的感官品评实际，分别对醋样分取与呈送、品评与记录、品评方式、品评顺序、评分方法等作了要求。对山西老陈醋和山西陈醋各自的评分标准以规范性附录的形式进行规定。

9. 结果记录与表述

结合山西陈醋、山西老陈醋的感官品评实际，对品评记录表格作了专用规定（参见规范性附录 A.2）。对结果表述确定了规则，对异常值判断作了规则要求

10. 关于附录

根据起草组专家意见，参考相关资料，结合山西陈醋品评实践，以表格形式分别规定了“山西老陈醋产品感官评分标准”和“山西陈醋产品感官评分标准。”，提供了“山西（老）陈醋产品感官质量品评记录表”。

根据起草组专家意见，参考相关资料，结合山西陈醋品评实践，以规范性附录形式对山西（老）陈醋感官品评皿的规格作了规定，提供了实物图示。

11. 参考文献

本标准参考引用的文献如下：

[1] T/CNFIA 214 《调味品（食醋）感官品评导则》

[2] GB/T 33405 《白酒感官品评术语》

[3] T/SXFIA 003-2022 《山西食醋分类》

[4] 郑宇，赵翠梅，吴亚楠，等. 山西老陈醋风味物质组成特征及风味轮分析[J]. 食品科学技术学报，2019，37(4)：24—34.

五、本标准与其他现行标准关系

本标准与其他现行各类标准无冲突与矛盾。

《山西（老）陈醋感官品评方法》标准起草组

2025 年 11 月 16 日