



中华人民共和国国家标准

GB/T 38493—2020/ISO 16779:2015

感官分析 食品货架期评估(测评和确定)

Sensory analysis—Assessment (determination and verification) of the
shelf life of foodstuffs

(ISO 16779:2015, IDT)

2020-03-06 发布

2020-03-06 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 程序	2
4.1 总则	2
4.2 测试样和参比样的选择	2
4.3 储存条件	3
4.4 抽样计划的制定	4
5 测试方法	4
5.1 总则	4
5.2 差别检验方法	4
5.3 描述性检验方法	5
5.4 喜好测试方法	5
5.5 测试方法的组合	5
6 结果评价	5
7 测试报告	5
参考文献	7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 16779:2015《感官分析 食品货架期评估(测评和确定)》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

——GB/T 10221—2012 感官分析 术语(ISO 5492:2008,MOD)。

本标准做了下列编辑性修改：

——因为描述性检验包含了剖面分析,故在 4.2.2 的 a)中删除了“剖面分析”；

——因为 ISO 16779:2015 第 7 章列项出现两个“d”,故本标准对列项编号进行了修改。

本标准由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本标准起草单位:中国标准化研究院、浙江工商大学、成都珪一食品开发股份有限公司、中国烟草总公司郑州烟草研究院、江苏大学、内蒙古伊利实业集团股份有限公司。

本标准主要起草人:史波林、赵镭、刘文、田师一、汪厚银、任康、钟葵、申玉军、张璐璐、邹小波、苏玉芳、刘龙云、张迪。

感官分析

食品货架期评估(测评和确定)

1 范围

本标准规定了通过感官检验来测评和确定食品货架期的方法。在设定的储存期内,通过感官检验评价食品在外观、气味、滋味、质地、三叉神经感觉和风味等方面的感官特性变化。

本标准为开发具体产品货架期的测定程序提供了指导。

即便与本标准使用有关,本标准的主旨也不解决所有安全问题。本标准使用者有责任建立适当的安全与健康保障,并在使用前明确所规定的限制条款。

注:估算货架期时,在考虑微生物检测和理化测试结果的同时,还需考虑感官检验结果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

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

3 术语和定义

ISO 5492 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

最佳食用期 best before date

在规定的储存条件下,所销售产品保持其宣称的质量的截止日期。

注:在此日期前,产品质量仍完全令人满意。

3.2

安全食用期 use by date

在规定的储存条件下,所估计周期的截止日期,过了这个截止日期,产品可能不具备消费者通常期望的质量属性。

注:在此日期之后,食品不宜被视为可销售。

3.3

特定的储存条件 specified storage condition

在一定时间内保持不变的特定储存环境参数。

3.4

非特定的储存条件 not specified storage condition

随周围环境和时间变化的储存环境参数。

3.5

加速产品变化的储存条件 storage condition intended to accelerate product changes

加速产品特性变化的储存环境参数。