

粮食加工品感官评价 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 粮食加工品感官评价》。

（二）起草单位、起草人

起草单位：广东省食品检验所，参与单位为广东省食品检验所、广州市穗粮粮油产品质量检测中心有限公司、广东新供销天润粮油集团有限公司、广东省农业科学院水稻研究所。（港澳参与机构待定）

起草人：

（三）简要起草过程

自标准立项后，起草组开展内地、香港、澳门以及国际食品法典委员会等关于感官评价方面的资料文献收集与整理，并在样品预处理方法、感官评价方法、感官评分规则等进行数次试验后，于2021年7月底并形成工作讨论稿；在

组织各方面人员，共同就《粮食加工品感官评价》的定位、框架、技术内容等逐项展开调研并进行深入探讨后，根据编制组内部反馈意见进行修改完善，现形成征求意见稿。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触

（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

样品的生样感官评价方法主要参考GB/T 5492《粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》并进行改良，熟样感官评价方法主要参考GB/T 15682《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》并进行改良，国内现有感官评价标准无矛盾抵触。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

通过比对食品安全国家标准和香港、澳门行政法规，未采用相关要求。

三、主要技术内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按 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》给出的规则进行起草。

《粮食加工品感官评价》的制定遵循以下原则：在安全指标方面，应满足湾区标准粮食加工品的安全基础要求；在质量方面，参考现行国家标准，采用目前大米生产条件所能达到的最高等级要求，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，形成粤港澳大湾区高品质食品标准。

（二）主要技术内容确定的依据

本标准为新制定的团体标准。主要内容如下：

1、范围

本标准适用于预包装大米。

2、术语和定义

本标准的术语和定义主要参考和引用 GB/T 15682-2008《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》、GB/T 1354-2018《大米》。

3、评价对象

预包装大米质量应符合《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 丝苗米》中大米质量指标的要求。

4、评价要求

（1）品评人员要求

参考 GB/T 15682-2008《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》中的规定。

（2）样品份数及评价时间

参考 GB/T 15682-2008《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》中的规定。

(3) 评价内容

参考 GB/T 15682-2008《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》、GB 5492-2008《粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》中的内容。

(4) 操作步骤

参考GB/T 15682-2008《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》、GB 5492-2008《粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》的操作步骤。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

随着消费观念的转变，消费者在食物的购买上更加科学理性，更愿意为价格高一点但品质好的食品买单，更关注食品安全、营养、健康，也追求愉悦的消费体验。食品带给消费者的愉悦体验主要是食品感官愉悦。

《粮食加工品感官评价》标准的制定可以促使大米生产企业在实际生产过程中提高自身要求，严控产品感官品质，生产出感官品质优良的产品，从而推动行业高标准、高质量、高价值发展，产生较高的经济效益；为湾区人民提供感官上更为愉悦的大米产品，提升湾区人民对美好生活的安全感、幸福感、满足感，具有较高的社会效益。

五、征求意见的采纳情况

无。

六、其他应予以说明的事项

无。