大连市地方标准

《海鲜预制菜 感官分析第1部分：

通用要求》编制说明

2023年7月

《海鲜预制菜 感官分析第1部分：通用要求》

编制说明

1. 工作简介

（一）任务来源

根据大连市市场监督管理局下达的《关于下达2023年大连市地方标准立项计划的通知》（大市监〔2023〕31号），批准《海鲜预制菜感官分析第1部分 通用要求》地方标准的制定，标准立项编号为“2023029”,该项目由大连市市场监督管理局提出并归口。

（二）制定标准的必要性和意义

预制菜是指经过预处理或预料理的菜品，内容包括对原材料的处理，或者混合配料及调味烹饪的过程。由于国家及地方产业政策支持、国民收入及人均可支配收入增加及餐饮行业被收入持续增长，中国预制菜市场持续增加，预计2026年市场规模有望达到万亿元。海鲜预制菜是海产品为主要原料，搭配农、畜、禽等原料经预加工而制成的半成品或成品。感官评价方法是一种通过感官鉴定食品品质的技术，在发达国家已经归为食品质量快检、质管的重要检测监控手段。但是我国尚缺乏标准化的海鲜预制菜感官评价方法，市场上存在着以次充好，质量不一的现象。现有的仪器分析及理化指标无法完全代替人类感官对食品风味物质的感知评价。制定海鲜预制菜感官评价通用要求，有利于形成规范的海鲜预制菜感官评价环境、评价人员和评价方法，科学知道相关的感官评价活动，对提高我国海鲜预制菜行业的整体感官技术水平和产品质量具有重要意义。

（三）起草单位

起草单位：大连工业大学、中国标准化研究院、大连标准化研究院有限公司等。

（四）协作单位

无

（五）主要起草人及其所做的工作

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 起草单位（排名不分先后） | 成员 | 主要工作 |
| 大连工业大学 | 朱蓓薇等 | 牵头成立标准编制工作组，负责相关法规、标准、技术资料的收集，负责标准起草工作中的组织管理、重大技术的确定以及各阶段全文的审核修订工作，同时负责编制说明的编写工作。 |
| 中国标准化研究院 | 史波林等 | 参与编制方案确定、标准修订、组织和协调等工作 |
| 大连标准认证研究院有限公司 |  | 协调编制组工作安排，编制内容及具体条文整理 |

（六）主要工作过程

本标准的编制过程主要分为：成立标准编制工作组、标准调研、标准编制、征求意见、标准送审 5 个阶段。

1. 成立标准编制工作组

大连工业大学在接到大连市市场监督管理局下《关于下达2023年大连市地方标准立项计划的通知》后，大连工业大学牵头成立标准起草小组，协同其余起草单位，开展相关标准编制工作。

2. 标准调研

标准编制工作组成立后，制定了详细的工作计划，走访调研了大连海鲜预制菜相关的生产企业、监管部门、检验检测机构、预制菜行业协会等行业龙头和权威单位，对大连海鲜预制菜的生产、检测、监管等各环节及涉及到的政府企事业单位及行业协会进行了调研。

3. 标准编制

标准编制组成立后，调研了大连市内海鲜预制菜生产企业，基于我市目前大连海鲜预制菜感官评价的现状和相关行业专家的意见，以有利于形成规范的海鲜预制菜感官评价环境、评价人员和评价方法，科学指导相关的感官评价活动，提高我国海鲜预制菜行业的整体感官技术水平和产品质量为目标，参照相关法律、法规、标准和技术文件，确定了标准的适用范围和主要技术内容。

4. 征求意见

为补充优化标准内容和完善标准适用性，标准编制组通过网上公示，征求大连海鲜预制菜的监管部门、生产企业、检验检测机构、行业协会等行业龙头和权威单位的行业专家意见，再对标准内容进一步完善，形成了《海鲜预制菜感官分析 第1部分：通用要求》（征求意见稿）。

5.标准送审

对送审材料进行修改、补充和完善，形成正式报批材料，上报审批。

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准编制原则

1. 以科学性为基础，以实用性和可操作性为主要目的。

2. 以国内法规、标准和科研论文为基础，结合大连地区公用燃气压力管道现状，充分体现标准兼容性和适应性的原则，便于标准后期落地实施。

3. 通过对行业专家、从业人员的咨询访谈，以有利于形成规范的海鲜预制菜感官评价环境、评价人员和评价方法，科学指导相关的感官评价活动，提高我国海鲜预制菜行业的整体感官技术水平和产品质量为目标，并借鉴我国其他先进地域标准，达到全面兼顾可操作性的原则。

（二）标准主要内容

1. 范围

本文件给出了海鲜预制菜感官分析的基本程序、一般要求、感官分析方法、结果分析以及评价报告。

本文件适用于海鲜预制菜的感官分析。

2. 规范性引用文件

GB/T 10220 感官分析方法学总论

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 41408 感官分析方法学受控区域消费者喜好测试一般导则

GB/T 12310 感官分析方法成对比较检验

GB/T 12311 感官分析方法三点检验

GB/T 17321 感官分析方法二-三点检验

GB/T 39558 感官分析方法学“A”-“非A”检验

GB/T 39625 感官分析方法学建立感官剖面的导则

GB/T 16860 感官分析方法质地剖面检验

GB/T 21172 感官分析产品颜色感官评价导则

3. 术语和定义

本章给出了与本标准相关的14条术语定义，均系本规程有关章节所用。

4. 基本程序

主要规定了预制菜感官分析过程包括：实验目的确定、感官分析方法确定、人员遴选与召集、样品制备与呈送、样品评价、结果汇总与分析。

5. 一般要求

本章内容规定了评价环境、样品准备、评价时间、评价方法等。

6. 感官分析方法

本章内容主要规定了差别检验方法、描述性分析方法、消费者测试方法。

7. 结果分析

本章内容主要规定了对测试数据分析方法宜适用于所采用的实验设计和选用的测试方法。

8. 评价报告

评价报告应包括以下内容：标注参考了本标准、所采用的基础性方法或标准、评价目的、评价样类型、评价样的编号和数量、所采用的评价方法、评价结果、评价人员的数量及其资格、评价负责人的姓名。

三、主要预期社会经济效益分析

感官评价方法是一种通过感官鉴定食品品质的技术，在发达国家已经归为食品质量快检、质管的重要检测监控手段。但是我国尚缺乏标准化的海鲜预制菜感官评价方法，市场上存在着以次充好，质量不一的现象。现有的仪器分析及理化指标无法完全代替人类感官对食品风味物质的感知评价。制定海鲜预制菜感官评价通用要求，有利于形成规范的海鲜预制菜感官评价环境、评价人员和评价方法，科学知道相关的感官评价活动，对提高我国海鲜预制菜行业的整体感官技术水平和产品质量具有重要意义。

四、与有关法律、法规和标准的关系

本标准是实施我国国家标准感官分析标准中方法类系列标准的配套应用标准。标准给出了海鲜预制菜感官评价通用要求方面的内容。本标准的制定，将在海鲜预制菜感官评价上提供理论技术支撑和应用指导。

1. 征求意见和分歧处理情况

无

六、推动标准实施的措施建议

标准发布后，应组织对实施标准的单位和技术人员进行宣贯培训；主管部门对标准的实施情况进行检查，发现问题及时反馈，闭环管理，确保相关单位的正确理解和执行。

七、其他应说明的事项

无