

# 中华人民共和国国家标准

## 《感官分析 产品感官质量控制导则》

### （征求意见稿）编制说明

#### 一、工作简况

##### （一）任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目计划号“20252714-T-469”。本项目由 SAC/TC 566 全国感官分析标准化技术委员会提出并归口，定于 2026 年 11 月完成上报。该项目由中国标准化研究院提出并组织多家单位和专家成立标准起草工作组共同实施。

##### （二）制定背景

感官质量是消费者通过视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉直接感知的产品核心品质，是消费升级时代产品竞争力的关键构成，也是企业实现质量管控从“安全达标”向“品质卓越”升级的核心抓手。当前，我国已成为全球消费品生产与消费第一大国，食品、日化、轻工、纺织等消费品产业规模持续扩大，产品品类不断丰富，消费者对产品的需求已从基础的安全合规，转向风味、质地、外观、使用体验等感官品质的精细化、个性化追求，感官质量直接决定产品市场接受度与品牌口碑。当前行业质量控制多聚焦于食品安全底线（如 HACCP、GMP、SSOP），难以满足消费者对品质与风味的个性化、体验化需求，亟需建立以市场为导向、贴合消费者偏好的感官质量控制体系。

我国于 2013 年发布 GB/T 29605-2013《感官分析 食品感官质量控制导则》，该标准确立了食品感官质量控制应满足的基本要求，以及实施食品感官质量控制的一般程序。2019 年，我国基于该国标牵头研制了 ISO 20613:2019 《Sensory analysis—General guidance for the application of sensory analysis in quality control》（感官分析 感官分析在产品质量控制中的应用导则），目前该国际标准已被英国、法国、巴西等 11 个国家等同转化，技术先进性与全球适用性得到广泛认可。

因为在研制国际标准的过程中，相比于国标有技术内容上的扩充和更新，因

此，反过来需依据 ISO 20613:2019 对现有 GB/T 29605-2013 进行修订，以保持我国研制的国家标准和对应的国际标准在技术水平上的一致性，同时也兼顾国情，更好的发挥这种新型质控体系在我国的应用，引导企业实施更加面向市场的产品质量管理和控制，提升国产产品质量与市场竞争力。

### **（三）主要工作过程**

#### **1. 收集和分析资料**

计划任务下达后，根据国家标准起草的相关要求，标准起草工作组迅速启动工作。标准起草工作组全面梳理 GB/T 29605-2013 技术内容与局限性，逐一分析其适用范围、术语定义、基本要求、控制程序、评价方法等技术内容，精准定位原标准在适用领域、技术方法、实操配套、体系衔接等方面的局限性，明确标准修订的核心痛点与改进方向。同时系统研究国际标准 ISO 20613:2019 《Sensory analysis—General guidance for the application of sensory analysis in quality control》，确保修订标准与国际技术水平同步。

标准起草工作组梳理近年国内外学术研究与行业调查资料，在资料收集过程中，还核查了我国现行相关法律法规、食品安全标准和行业监管政策，确保所修订条文不会与法律、政策产生冲突，并具备技术支撑与导向作用。起草组最终明确修订的方向包括：将适用范围由食品扩展至食品及其他消费品；更新优化术语定义；新增感官评价设施配置、评价员分类与能力要求；引入合格/不合格测试、差异评分和关键属性标度等适用的质控方法；并同步更新规范性引用文件，完善标准技术支撑体系。

#### **2. 确立编制原则和实施制定工作计划**

在编制原则上，遵循 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编写规则》，对文件表述规范性进行修改和完善，符合 GB/T 1.1—2020 的要求。于 2026 年 2 月完成了标准草案（讨论稿）。

#### **3. 形成国家标准征求意见稿并开展征求意见**

2026 年 3 月，标准起草组组织各标准参与单位以线上会议、邮件等方式召开了多次标准文本内容研讨工作，标准起草工作组对标准草案进行了讨论和认真

修改，形成标准文件《感官分析 产品感官质量控制导则》（征求意见稿）及相关编制说明。

2026年4月~7月，标准的征求意见稿和编制说明通过全国标准信息公共服务平台、中国标准化研究院网站等渠道发至全国，公开广泛征求相关主管部门、科研单位、质量监督机构、检测机构、高等院校、生产企业等相关方意见。

#### 4. 具体任务分工

中国标准化研究院组织北京科技大学、浙江工商大学等单位的赵镭、钟葵、史波林、汪厚银、王娜、支瑞聪、田师一等成员负责相关技术资料的收集、整理、分析、讨论，形成标准草案，核查标准技术与我国现行相关法律法规、行业监管政策的一致性、与目前我国产品质量控制体系的配套性等，并对标准的研制进度进行协调和沟通，负责形成各阶段标准研制需提交的相关文件材料。

检测机构、研究机构等单位的起草组成员：陕西科仪阳光检测技术服务有限公司的屠锦娣、上海嘉佑高标检测技术有限公司的黄晨、灏图科技（上海）有限公司的包飞、杨译文、青岛市华测检测技术有限公司的张婵、岳玥、吉林省产品质量监督检验院的周兰影，以及中粮营养健康研究院有限公司的苏晓霞等负责起草的标准在检测机构、研究机构及其相关行业的应用、征集相关意见，对标准的技术内容进行修改和完善。

普通食品企业起草组成员：内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司的李洪亮、温焯、安志丛、费雅君、内蒙古国家乳业技术创新中心有限责任公司的何剑、郭子燕、光明乳业股份有限公司的张锋华、四川菊乐食品股份有限公司的曲崧、佛山市海天（高明）调味食品股份有限公司的黄寿聪、徐冬冬以及立高食品股份有限公司的李立专等，负责标准在其企业以及乳制品、粮油、调味、烘焙等食品行业的应用、征集行业领域相关意见，确认、完善标准文本。

健康产品起草组成员：浙江养生堂天然药物研究所有限公司的黄志明、吴薇、无限极（中国）有限公司的陈亚非、叶雪丽等负责标准在其企业以及健康产业的应用、征集行业领域相关意见，确认、完善标准文本。

嗜好性产品起草组成员：四川省绵阳市丰谷酒业有限责任公司的卢中明、崔晓玲、河北邯郸丛台酒业股份有限公司的李鹏亮、杨芳、中福合和（昆山）茶业有限公司的吴金海等负责起草的标准在本企业及嗜好性产品行业领域的应用、征

集相关意见，确认、完善标准文本。

日化产品起草组成员：上海家化联合股份有限公司的周滢负责起草的标准在本企业及日化行业领域的应用、征集相关意见，确认、完善标准文本。

## 二、标准编制原则、主要内容及确定依据

### （一）编制原则

本文件给出了构建产品感官质量控制体系应满足的基本要求，以及实施产品感官质量控制的一般程序。本文件适用于食品企业进行产品感官质量控制，其他消费品企业也可参考使用。文件制定的基本原则如下：

#### 1. 遵从国家标准编制要求的原则

按照 GB/T 1.1—2000 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行标准的编写。

#### 2. 与其他相关标准协调的原则

本文件是我国感官分析标准体系中的国家标准之一。在标准技术内容制定上，本文件与国内现行有效的相关标准相协调、相互补充，既力求于感官分析方法标准体系完善，同时保证体系内各标准在术语、符号、概念的使用和方法等方面与现有标准配套协调。规范性引用标准如下：

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 17989.2 控制图 第 2 部分：常规控制图

GB/T 23470.1 感官分析 感官分析实验室人员一般导则 第 1 部分：实验室人员职责

GBT 39625-2020 感官分析 方法学 建立感官剖面的导则

GB/T 46555 感官分析 感官评价员的选拔和培训

#### 3. 保证标准的科学性和先进性的原则

在标准修订过程中，既尊重已有的产品感官质量控制实践和企业中关于消费品感官质控的实操经验，又充分吸收国内外感官分析技术发展及在质量控制应用研究的最新成果，对整个文本的技术内容进行了分析、完善。明确了产品感官规范/标准既包括文字标准又包括实物标准；细分了从原料到成品的感官质控不同

阶段所需要配置的评价员及其要求；新增了感官质控所需的资源配置（评价设施）；引入了合格/不合格测试和关键属性标度等在感官质控中适用的技术方法等内容，以满足建立科学、先进的感官质控程序，精准、高效实施产品感官质量控制的需求，提升标准的科学性与先进性。

#### 4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

充分考虑我国相关使用方的条件配置，包括感官检测资源配置、人员资质和检测能力等因素，以及目前食品和其他消费品企业普遍的质量控制水平，确保标准在技术和经济要求方面是可行的，能够操作实施。并通过方法验证，确认标准条款具有良好的可操作性和适用性，能有效指导企业应用感官分析技术进行产品质量控制。

## （二）标准的主要内容及确定依据

### 1. 主要修订及确定依据

依据 ISO 20613:2019 《Sensory analysis—General guidance for the application of sensory analysis in quality control》将适用范围由食品扩展至食品及其他消费品；新增感官评价设施配置、评价员分类与能力要求；引入合格/不合格测试、差异评分和关键属性标度等在产品质量控制中适用的技术方法；同步更新规范性引用文件，完善标准技术支撑体系。

与 GB/T 29605-2013 相比，本次修订主要的技术变化如下：

—增加了术语“感官规范/标准”、“校准参比样”、“合格/不合格测试”、“对照差别检验”（见 3.3、3.4、3.5 和 3.6），删除了术语“感官特性”、“外观”、“气味”、“味道”、“风味”、“质地”、“口感”、“评价小组”（见 2013 年版的 3.1 和 3.4~3.10）；

—删除了系统间协调的基本要求（2013 年版的 4.6），更改了 4.1~4.5（见 4.1~4.5，2013 年版的 4.1~4.5）；

—删除了感官质量控制要素的描述（2013 年版的 5.2）；

—将感官质量控制标样的建立更改为感官规范/标准的建立（见 5.2，2013 年版的 5.3）；

—将感官评价小组的组建更改为质控评价员的选择、培训和资格评定（见 5.3，2013 年版的 5.4）；

- 增加了感官评价设施配置（见 5.4）；
- 更改了感官分析方法的选用（见 5.5，2013 年版的 5.5）；
- 更改了附录 B（见附录 B，2013 年版的附录 B）；

## 2. 标准主要内容

文件具体内容包括：

序号	章节名称	主要内容
1	范围	本标准给出了构建产品感官质量控制体系应满足的基本要求，以及实施产品感官质量控制的一般程序。 本标准适用于食品企业进行产品感官质量控制，其他消费品企业也可参考使用。
2	规范性引用文件	GB/T 10221 感官分析 术语 GB/T 17989.2 控制图 第 2 部分：常规控制图 GB/T 23470.1 感官分析 感官分析实验室人员一般导则 第 1 部分：实验室人员职责 GBT 39625-2020 感官分析 方法学 建立感官剖面的导则 GB/T 46555 感官分析 感官评价员的选拔和培训 ISO 20613 感官分析 感官分析在产品质量控制中的应用导则（Sensory analysis — General guidance for the application of sensory analysis in quality control）
3	术语和定义	GB/T 10221 界定的以及下列术语： 质量；质量控制；感官规范/标准；校准参比样；符合性测试；对照差别检验。
4	基本要求	包括多角度分析；全过程控制；消费者接受；感官—仪器数据关联；文件记录可控。
5	一般程序	包括概述；感官规范/标准的建立；质控评价员的选择、培训和资格评定；感官评价设施配置；感官分析方法的选用；数据展示和质量控制图的运用。
6	附录 A	描述表、回答表、记录表格式样。
7	附录 B	评价结果的分析。
8	附录 C	液态乳感官质量控制示例。
9	参考文献	

## 三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件通过对感官分析技术在产品感官质量控制应用场景下的系统研究与验证，明确了建立感官质量控制程序的基本要求，实施感官质量控制的一般程序。修订后的标准充分考虑了近年来食品及其他消费品产业的发展，扩大了适用范围，

完善了感官规范建立与质控评价流程，补充了合格/不合格测试、差异评分和关键属性标度等适用于应用场景的感官分析技术方法，以期提高感官质量控制的科学性与管控效率，并同步更新了规范性引用文件。通过方法验证表明，修订后的标准可更全面、高效地开展产品感官质量控制，为企业生产质控、市场监督管理提供可靠的技术依据。

本标准的实施将有效提升产品感官质量控制的科学性和先进性，推动企业建立基于消费端的产品质量控制和提升。企业通过应用标准化的质控方法，可优化原料管控、生产过程和产品放行，实现降本增效和品质升级，具有显著的技术与经济效益。此外，标准助力企业减少次品损耗、优化资源配置，推动产业绿色低碳生产，兼具良好的生态效益。因此，本文件具有良好理论实践指导作用，经济、社会和生态效益良好。

#### **四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；**

我国于 2013 年发布 GB/T 29605-2013《感官分析 食品感官质量控制导则》，该标准确立了食品感官质量控制应满足的基本要求，以及实施食品感官质量控制的一般程序。2019 年，我国基于该国标牵头研制 ISO 20613:2019《Sensory analysis — General guidance for the application of sensory analysis in quality control》（感官分析 感官分析在产品质量控制中的应用导则），ISO 国际标准基于我国国家标准，但在术语、定义和部分技术内容上有扩充和更新，因此，拟引用 ISO 20613:2019 对 GB/T 29605-2013 进行修订，以保持我国研制的国家标准和对应的国际标准在技术水平上的一致性，同时也兼顾国情，更好的发挥这种新型质控体系在我国的应用。

#### **五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因**

国际标准 ISO 20613:2019 《Sensory analysis — General guidance for the application of sensory analysis in quality control》是由我国牵头研制，拟引用 ISO 20613:2019 对 GB/T 29605-2013 进行修订。

#### **六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系**

本文件给出了构建产品感官质量控制体系应满足的基本要求，以及实施产品感官质量控制的一般程序。本文件规定的感官质量控制流程、方法、术语均与我国食品安全法、产品质量法及相关强制性标准协调一致，样品安全、卫生、理化指标均执行国家现行强制标准，无冲突条款。因此，本文件与现行法律法规和强制性标准是相配套的。

## 七、重大分歧意见处理依据

本文件制定过程中无重大分歧意见。

## 八、涉及专利的有关说明

无。

## 九、贯彻国家标准的要求和措施建议

文件发布后，标准起草组将联合全国感官分析标准化技术委员会，共同开展标准宣贯工作，以使企业、检测机构及科研院校、研究机构等更好地了解标准内容，理解其技术要点，促进标准顺利实施。

建议标准实施日期为“自发布起3个月”。

## 十、其他应予说明的事项

经对标准进行公平竞争审查，未发现存在违反《公平竞争审查条例》相关规定的情况。

《感官分析 产品感官质量控制导则》标准起草工作组

二〇二六年三月