

# 中华人民共和国国家标准

## 《感官分析 产品颜色感官评价导则》

### （征求意见稿）编制说明

#### 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，项目名称《感官分析 产品颜色感官评价导则》，编号“20203838-T-469”，由中国标准化研究院提出，定于2022年完成。该标准由中国标准化研究院、中国绿色食品有限公司、上海华测品标检测技术有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、中国合格评定国家认可中心、北京工商大学、中国农业大学、浙江工商大学、北京林业大学等单位的专家组成标准起草工作组共同完成。

#### 二、标准制定的目的与必要性

食品及相关产品颜色评价是感官指标中不可缺少的技术内容，食品及相关感官指标主要包括色、香、味、形等。产品的颜色是带给消费者第一印象的首要指标，因此消费者的接受性与产品颜色之间的关系密不可分。因此，建立产品颜色感官评价的指南性标准，对开展产品的质量检验具有重要的意义。

本标准拟等同转化 ISO 11037: 2011 Sensory analysis - Guidance for sensory assessment of the colour of products, 该国际标准已于2011年完成了修订并颁布实施。我国对该领域的应用与研究早已开始，为使这项工作规范化，并与国际标准接轨，有必要修订我国的国家标准。

为了保持与国际同步，满足我国相关组织机构与企事业单位采用新标准的需要，结合我国感官分析国家标准和行业标准情况，本标准拟等同转化国际标准 ISO 11037: 2011。

#### 三、标准编制原则和依据

本标准主要围绕对产品颜色进行感官评价的总则和测试方法等方面的内容展开，适用于不透明的、半透明的、浑浊的、透明的、无光泽的和有光泽的固体、半固体、粉末和液态食品及相关产品；并出了用于感官分析（如由优选评价员组成的评价小组或者在特定情况下由独立专家进行的差异检验、剖面分析及分等方

法)中各种情况的评价和照明条件要求。制定的基本原则如下:

### 1. 遵从标准化要求的原则

按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》的要求进行标准的编写。

### 2. 采用国际标准成熟条款的原则

ISO 11037: 2011 是国际标准化组织(ISO)发布的《感官分析 产品颜色感官评价导则》国际标准。ISO 标准以其先进性、科学性得到全世界的认可。为了保持我国的感官分析技术和标准与国际先进一致,本标准以尽可能以采用国际和国外先进标准为原则,因此等同采用 ISO 11037: 2011。

### 3. 与其他相关标准协调的原则

本标准是构建我国感官分析标准体系的一部分,是感官分析系列方法标准之一。在技术内容上,本标准与有关标准相协调、相互补充,保证体系内各标准在术语、符号、概念和方法等方面协调一致,与现有感官分析标准配套协调。具体参考标准如下:

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

GB/T 10220—2012 感官分析 方法学 总论(ISO 6658:2005, IDT)

GB/T 16291.1-2012 感官分析 选拔、培训与管理评价员的一般导则 第1部分:优选评价员(ISO 8586-1:1993, MOD)

GB/T 16291.2-2010 感官分析 选拔、培训和管理评价员的一般导则 第2部分:专家评价员(ISO 8586-2:2008, IDT)等。

### 4. 力求标准的适用性和可操作性的原则

本标准在充分考虑我国相关使用方的条件配置和实际技术需求,确保实际操作中能够达到本标准的基本要求,标准起草组力求在内容上与 ISO 11037: 2011 保持一致。同时,标准起草组组织国内相关技术单位和企业进行该标准的试用,以保证该标准在技术和经济要求方面的可行性,使标准具有适用性和可操作性。目前正在标准的试用中。

## 四、主要工作过程

### 1、跟踪标度技术与标准化动态,明确标准制定重点内容

计划任务下达后,起草工作组查阅和收集了国内外相关标准及技术资料,了

食品及感官分析发展动态,分析我国有关产品颜色评价的应用现状。着重了解《感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法》(GB T 21172-2007)应用情况及产品标准颜色评价的内容,结合国内外相关文献分析,提出等同采用ISO 11037: 2011。

## 2、确立编制原则和实施制定工作计划

为保证标准的系统性、协调性、实用性,在充分研究的基础上,起草工作组决定等同采用ISO 11037: 2011作为制定本国家标准的蓝本。按计划要求,对原国际标准经过消化、翻译、吸收,形成了国际标准译文。对国际标准译文进行了讨论和校对,然后根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分: 标准的结构与编写》、GB/T 20000.2-2014《标准化工作指南 第2部分: 采用国际标准》规定的要求,于2021年6月前完成了《感官分析 产品颜色感官评价导则》(草案,讨论稿)。

2021年7月线上组织了各起草单位及相关专家组成的标准讨论会,起草工作组对标准草案逐字逐句地进行了讨论,对标准作了认真地修改,于2021年8月完成了本国家标准《感官分析 产品颜色感官评价的一般导则》的征求意见稿和编制说明。

## 3、征求意见并组织进行标准应用

为考察新标准的适用性和可操作性,标准的征求意见稿和编制说明将发至全国,广泛征求相关主管部门、科研单位、市场监督机构、高等院校、生产企业等方面意见,并正在组织相关单位进行标准试用。

# 五、标准的主要内容

## 1、标准的编写格式和方法

按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第 1 部分: 标准的结构和编写》的要求进行编写。

## 2、标准规定的内容与适用范围

本标准规定了通过与标准颜色视觉比较对食品颜色进行感官评价的总则和测试方法。

本标准适用于不透明的、半透明的、浑浊的、透明的、无光泽的和有光泽的固体、半固体、粉末和液态食品。

本标准给出了用于感官分析（如由优选评价员组成的评价小组或者在特定情况下由独立专家进行的差异检验、剖面分析及分等方法）中各种情况的评价和照明条件要求。

### 3、标准的主要框架

本标准主要由前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、检验条件、检验方法、结果的表达、检验报告等部分组成。

### 4、标准的主要内容

在术语和定义中对产品相关的术语等进行了定义。

检验条件章节对检验室、工作区、照明、光照度、照明和评价的几何条件、评价员等相关要求进行了界定。

检验方法章节对标准颜色、器具、被检样品、检验步骤等相关步骤和要求进行了规定。

为提高标准的适用性和可操作性，附录中以资料性附录的形式给出了同色异谱匹配资料和观察角度安排示例等。

### 5、修订主要内容

（1）本标准名称修改为“感官分析 产品颜色感官评价的一般导则”替换之前的“感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法”；

（2）本标准将所有的术语和定义在正文中列出，原标准的术语和定义在附录中列出，且增加了“视觉感官评价员”、“适应”、“照明度”等三个术语；

（3）本标准对工作区的技术要求“大多数表面宜采用反射率在 0.3 至 0.5 的浅灰色”改为“大多数表面宜采用反射率不小于 0.5 的淡灰色”；

（4）本标准将“液体样品”改为“不透明液体样品”；

（5）本标准增加了“澄清的液体样品”评价的相关指数参数，如液体密度、样品厚度、白度指数等技术指标及其计算。

## 六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系

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。标准给出了产品颜色感官评价的总则和测试方法等方面的内容。本标准的制定，将在产品颜色感官评价上提供理论技术支撑和应用指导。

## 七、标准属性建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。

《感官分析 产品颜色感官评价导则》标准起草组

二零二一年八月