

ICS 67.240

XX XX



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202× / ISO 16657:2006

感官分析 橄榄油品评杯使用要求

Sensory analysis – Requirements for the olive oil tasting glass

(ISO 16657:2006, NEQ)

(征求意见稿)

202X- - 发布

202X- - 实施

国 家 市 场 监 督 管 理 总 局
国 家 标 准 化 管 理 委 员 会

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
4.1 基本要求	1
4.2 尺寸要求	1
4.3 感官要求	2
4.4 理化指标要求	2
4.5 清洁和标记要求	2
4.6 其他要求	2
附录 A（规范性附录）橄榄油品评杯尺寸	3
附录 B（资料性附录）辅助加热保温装置实例	4

前 言

本标准非等效采用国际标准 ISO 16657:2006 《感官分析 器具 橄榄油品评用品评杯》
(Sensory analysis - Apparatus - Olive oil tasting glass)。

本标准与 ISO 16657:2006 的主要差异为：

——本标准名为《感官分析 橄榄油品评杯使用要求》；

——本标准增加“规范性引用文件”（见 2）；

——本标准增加“术语和定义”（见 3）；

——本标准将“品评杯说明”改为“要求”（见 4）

——本标准将“总则”改为“基本要求”（见 4.1）

——增加“感官要求”（见 4.3）

——增加“理化指标要求”（见 4.4）

——“使用说明”改为“清洁和标记要求”（见 4.5）；

——增加了“其他要求”（见 4.6）；

——“制造说明”修改为“制造要求”、“样品的加热装置”改为“辅助加热装置”；并把这两部分的内容并入其他要求中（见 3.5）。

——在“辅助加热装置”一节中增加“或使用其他等效加热保温装置”（3.5）

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本部分由全国感官分析标准化技术委员会（SAC/TC566）提出并归口。

本部分起草单位：

本部分主要起草人：

感官分析 橄榄油品评杯使用要求

1 范围

本标准规定了用于橄榄油感官评价的品评杯应符合的要求，包括基本要求、尺寸要求、感官要求、理化指标要求、清洁和标记要求以及其他要求等。

符合本标准要求橄榄油品评杯可用于初榨橄榄油及类似橄榄油香气、滋味和风味等感官评价。此外，本标准还描述了一种用于橄榄油品评时的辅助加热保温装置。

2 规范性引用文件

GB 31604.24 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 镉迁移量的测定

GB 31604.34 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定

GB/T 4545 玻璃瓶罐内应力试验方法

GB/T 4547 玻璃容器 抗热震性和热震耐久性试验方法

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

3 术语和定义

橄榄油品评杯 Olive oil tasting glass

被橄榄油品评员用来评价产品感官特性的特制器皿。

注：此类器皿的设计应有利于被评价样品香气的释放和富集，更好地体现样品的香气特征。

4 要求

4.1 基本要求

橄榄油品评杯的基本要求如下：

- 具有最大的稳定性，可防止品评杯倾斜和油溢出；
- 具有一个可轻松安装加热单元的凹槽，使玻璃底部均匀加热的底座；
- 具有一个小的瓶口，有助于富集气味，便于识别；
- 由深色玻璃制成，可以掩盖橄榄油的颜色，从而消除视觉因素的影响。

4.2 尺寸要求

橄榄油品评杯的尺寸应符合表 1 的要求，设计图见附录 A 中所示。

表 1 橄榄油品评杯尺寸要求

项目	尺寸
总容量 (mL)	130±10
总高度 (mm)	60±1
口径 (mm)	50±1
品评杯最大直径 (mm)	70±1
底座直径 (mm)	35±1

两侧玻璃厚度 (mm)	1.5±0.2
玻璃底座的厚度 (mm)	5±1

4.3 感官要求

橄榄油品评杯应无飞边、裂纹及崩损缺口，边缘应规则、光滑和圆滑。

4.4 理化指标要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标要求

项目	指标要求	检验方法
抗热震性	承受≥40K 的急冷温差不破裂	GB/T 4547
杯身内应力	表观应力≤4 级	GB/T 4545
铅迁移量 (mg/L)	≤1.5	GB 31604.34
镉迁移量 (mg/L)	≤0.5	GB 31604.24

4.5 清洁和标记要求

4.5.1 清洁

使用后，应用未加香料的清洁剂对品评杯进行清洁处理，然后反复冲洗，直至清洁剂完全洗净，最后应使用蒸馏水冲洗。将品评杯倒置沥干或热风干燥。干燥后的品评杯，应避免被灰尘沾染，可将品评杯倒置或用洁净填充物填充以保持其清洁。

不允许使用强酸或铬/硫混合物进行清洗。

4.5.2 标记

品评杯可以有刻度。

可在杯体侧面的设置用于标记的一个小区域。在实验中使用随机编码对品评杯进行标识时，应使用铅笔或无异味的标签纸或记号笔。

4.6 其他要求

4.6.1 迁移试验

迁移试验应符合 GB 4806.5 的规定。

4.5.2 制造要求

品评杯应由耐磨玻璃制成。应为深色，以使其内容物的颜色无法辨别，并且没有划/裂痕或气泡。玻璃应退火，以便能够承受试验中必须经受的温度变化。

4.5.3 盖子

每个品评杯应配备一个表面皿，其直径应比品评杯口大 10 毫米。该表面皿应作为盖子使用，以防止香气的逸散和灰尘的进入。

4.5.3 辅助加热装置

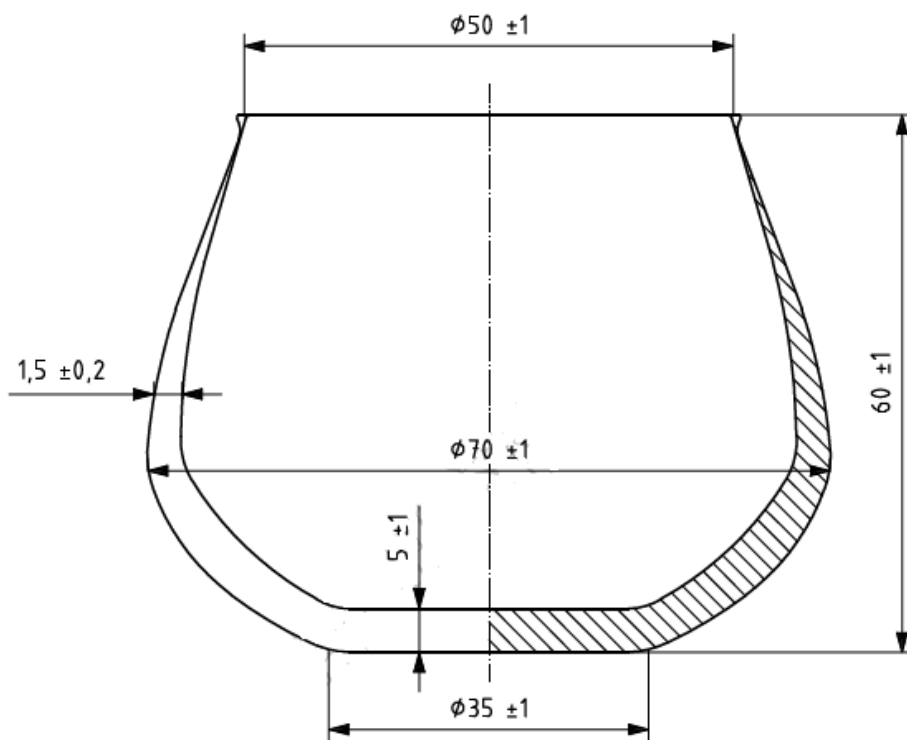
样品应在设定温度下进行感官检验，对于初榨橄榄油，应在 28°C 至 30°C 之间。为此，应在感官评价者可及范围内的每个工位上安装一个加热装置（参见附录 B），或使用其他类似加热保温装置。

附录 A

(规范性附录)

橄榄油品评杯尺寸

尺寸单位：毫米

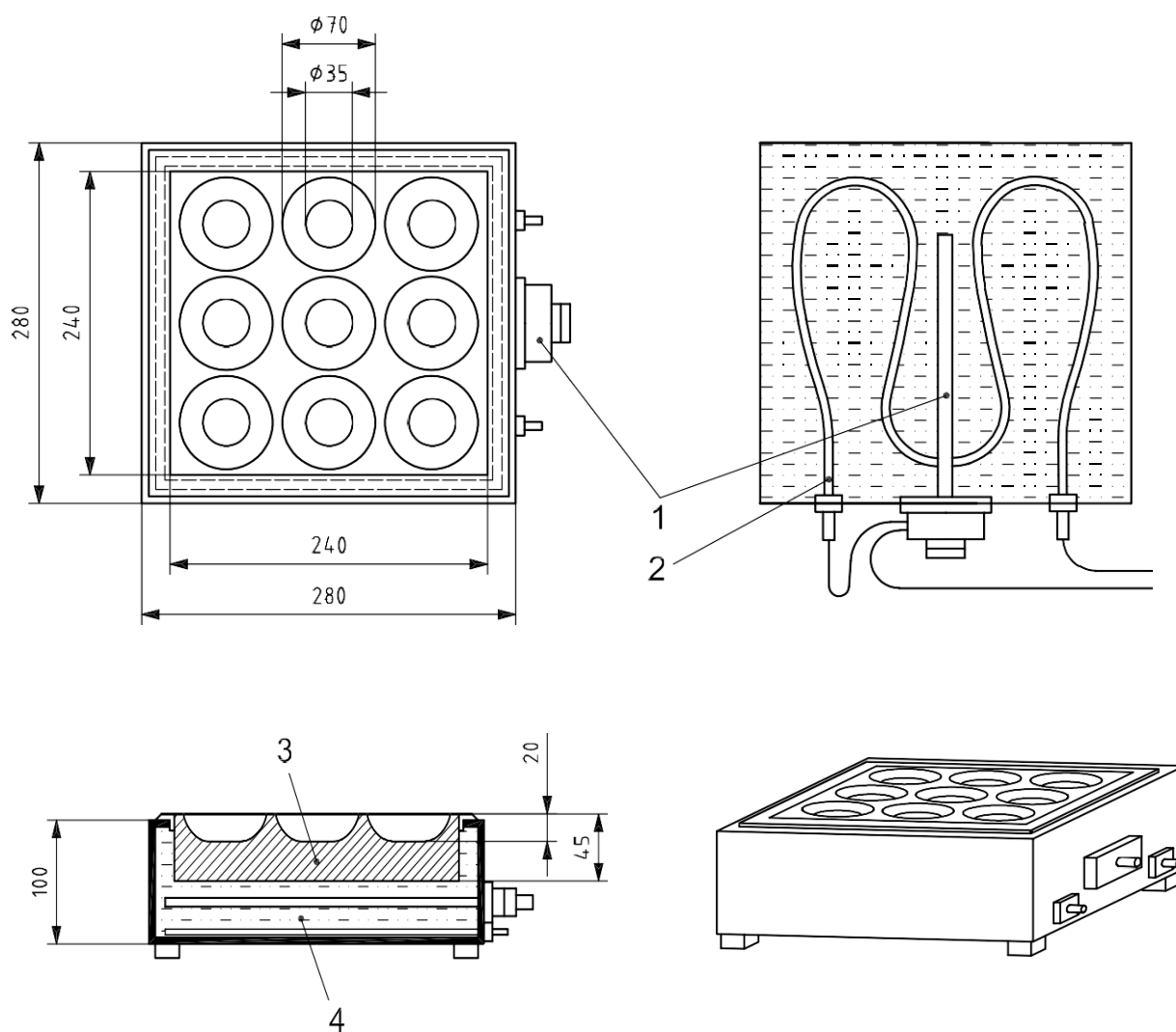


附录 B

(资料性附录)

辅助加热保温装置实例

尺寸单位：毫米



关键点

- 1 恒温器
- 2 加热线圈
- 3 铅块
- 4 水浴

A