

ICS 67.240  
B 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 29605—2013

GB/T 29605—2013

## 感官分析 食品感官质量控制导则

Sensory analysis—Guide for food sensory quality control

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
感官分析 食品感官质量控制导则  
GB/T 29605—2013

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 www.spc.net.cn  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

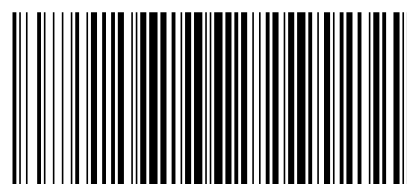
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 38 千字  
2013年10月第一版 2013年10月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-47541 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB/T 29605-2013

2013-07-19 发布

2013-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 一般程序 .....	3
5.1 概述 .....	3
5.2 感官质量控制要素的描述 .....	4
5.3 感官质量控制标样的建立 .....	4
5.4 感官评价小组的组建 .....	4
5.5 感官评价方法的选用 .....	4
5.6 质量控制图的运用 .....	5
附录 A (资料性附录) 描述表、回答表和记录表格式样 .....	6
附录 B (规范性附录) 质量判定准则 .....	8
附录 C (资料性附录) 液态乳感官质量控制示例 .....	9
参考文献 .....	18

## 参 考 文 献

[1] JUNE E. YANTIS. The role of sensory analysis in quality control. American Society for Testing and Materials, 1992.

[2] ALEJANDRA M. Muñoz. Sensory evaluation in quality control: an overview, new developments and future opportunities. Food Quality and Preference, 2002(13): 329-339.

[3] SILVIA KING, MARIANNE GILLETTE, DAVID TITMAN, JULIE ADAMS, MARIA RIDGELY. The Sensory Quality System: a global quality control solution. Food Quality and Preference, 2002(13): 385-395.

[4] SUZANNE PECORE, LISA KELLEN. A consumer-focused QC/sensory program in the food industry. Food Quality and Preference, 2002(13): 369-374.

[5] HARRY T. LAWLESS, HILDEGARDE HEYMANN. Sensory evaluation of food principles and practices (second edition). USA: Springer Science+Business Media, 2010: 408-424.

---

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准主要起草单位:中国标准化研究院、中粮集团有限公司、中国合格评定国家认可中心、浙江工商大学、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司。

本标准主要起草人:赵镭、刘文、支瑞聪、史波林、汪厚银、李志、丁庆波、黄序、史光华、张卫斌、白雪。