

---

# Q/DYTSFP

## 钓鱼台食品生物科技有限公司

Q/DYTSFP-2018

---

### 钓鱼台感官风味产品标准

2018年7月2日发布

2018年7月2日实施

---

钓鱼台食品生物科技有限公司 发布



# 目录

前言.....	1
1 范围.....	1
2 规范引用文件.....	1
3 术语.....	1
4 质量安全控制.....	5
5 种植.....	8
6 畜禽养殖.....	9
7 水产养殖.....	10
8 蜜蜂养殖.....	12
9 加工.....	13
10 检测.....	14
11 食品安全指标要求.....	15
12 感官评价.....	15
13 标识使用.....	16
附录 I 钓鱼提感官评价要求.....	18



## 前言

Q/DYTSSS-2018《钓鱼台感官风味产品标准》按照 GB/T 1.1 2009 给出的规则起草。

本标准起草单位：钓鱼台食品生物科技有限公司。

本标准主要起草人：邱然、魏璞、李旭，李祥文，徐海龙，陈峒。



# 钓鱼台感官风味产品标准

## 1 范围

本标准规定了钓鱼台感官风味产品对生产、加工、销售的通用规范和要求。

本标准适用于申请钓鱼台感官风味产品标准认证的植物、动物产品的生产、加工、包装、储藏、运输的全过程。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

Global G.A.P. (5.0)

GB/T 20014 良好农业规范

GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则

GB/T 19630 有机产品

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

ISO 22000: 2005 Food Safety Management System—requirements for any organization in the food chain

International Food Standard (IFS) (6.0)

BRC Global Standard for Food Safety (7.0)

GB/T 10221 感官分析 术语 (ISO 5492)

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

## 3 术语

### 3.1 生产基地

#### 3.1.1 农场

农场是一个具有相同的操作程序和管理措施的农业生产单元或农业生产单元的组合。

### 3.1.2 农业生产经营者

代表农场的自然人或法人，并对农场出售的产品负法律责任，如农户、农业企业。

### 3.1.3 农业生产经营者组织

农业生产经营者联合体，该农业生产经营者联合体具有合法的组织结构、内部程序和内部控制，所有成员按照良好农业规范的要求注册，形成清单，说明注册状况。农业生产经营者组织应和每个注册农业生产经营者签署协议，并确定一个承担最终责任的管理代表。

### 3.1.4 注册

农业生产经营者向农业生产经营者组织申请登记；认证委托人在质量评价机构的登记；国家主管部门要求的委托人登记（适用时）。

### 3.1.5 分包方

分包方是与农业生产经营者或农业生产经营者组织签订合同以执行特定任务的组织或自然人。

### 3.1.6 生产场所

按照相同的生产方式（如水源、技术管理人员、农业生产设备等）实施管理的生产区域。

### 3.1.7 生产管理单元

存在平行生产情况下，由农业生产经营者根据管理需求确立的农产品生产单元(可以是一个或多个农场、耕地、鱼塘、果园、畜群或温室等)。这些需求包括：不同生产单元的产品能够区分，保持独立的记录，存在平行生产时防止质量评价和质量评价产品的混杂等。

一个生产管理单元可以包含多个生产场所。一个生产场所也可以根据管理需要划分成多个生产管理单元。

### 3.1.8 产品处理单元

指相对独立的农产品处理场所，但不一定是独立的法人实体。一个农业生产经营者/农业生产经营者组织可以有一个或多个产品处理单元。

### 3.1.9 平行生产

农业生产经营者/农业生产经营者组织同时生产相同或难以区分的质量评价或非质量评价产品的情况。

### 3.1.10 平行所有权

农业生产经营者/农业生产经营者组织生产某一质量评价产品，同时外购非质量评价的同一产品的情况。



## 3.2 生产企业

### 3.2.1 过敏原

由食物引起的，以免疫反应为主要症状的不良反应。

### 3.2.2 认证

为获得质量评价证据并对其客观评价，已确定满足认证要求的程度而进行的系统的、独立的并形成文件的过程。

### 3.2.3 校准

在规定的条件下，为确定计量检测设备或系统的示值或实物量具标准物质所代表的量值与相对应的由参考标准获得的量值之间的关系的一组操作。

### 3.2.4 CCP-关键控制点

通过对其实施控制，能预防、消除或最大限度的将食品危害降低到可接受水平的步骤。

### 3.2.5 企业

一般的组织（现场是企业的一个单元）。

### 3.2.6 污染

食品中或食品环境中污染物的引入和产生。

### 3.2.7 纠正

消除某种不符合或偏离。

### 3.2.8 纠正措施

为消除某种不符合或不符合要求的情况的原因所采取的措施。

### 3.2.9 CP-控制点

由危害分析所识别的，是对产品和/或环境中的食品安全危害的引入或增加可能性控制的基础。

### 3.2.10 客户

产品或半成品销售的对象，既可以是一个企业，也可以个人。

### 3.2.11 偏离

不符合要求但是不会影响产品和加工过程的食品安全。

### 3.2.12 最终消费者

指不将食品用于食品商业生产活动的消费者。

### 3.2.13 工厂检查（相对于内部检查）

指有目的，定期的对某些区域进行的巡查，以检查是否符合要求。

### 3.2.14 配方

按照顾客要求，详细描述用于加工产品原材料的数量和质量说明。

### 3.2.15 转基因

除了人类，遗传物质被改变的生物体，改变方式不是通过自然增殖和人工选育的方式。

### 3.2.16 HACCP

危害分析和关键控制点。一个识别、评估和控制食品安全显著危害的体系。

### 3.2.17 危害分析

是一个过程，用于收集和评估危害和导致危害发生条件的信息，已确定显著影响食品安全的因素，将其列入 HACCP 计划。

### 3.2.18 物质安全数据表 (MSDS)

物质安全数据表的信息应该主要供专业人员使用，并且，应该让他们在作业现场采取必要的健康和安全防护措施。

### 3.2.19 产品

将输入转化为输出的一个过程或一组活动的结果，产品包括服务。

### 3.2.20 风险

食品中危害对健康影响的可能性和严重程度的函数。

### 3.2.21 单元

企业的一个现场。

### 3.2.22 体系

相互关联、相互作用的一组要素。体系是计划的，有秩序的一组过程的组合。

### 3.2.23 确认

通过提供客观证据，对特定的预期用途或应用要求已经得到满足的认定。

### 3.2.24 验证

通过提供客观证据，对规定的要求已经得到满足的认定。

## 3.3 感官评价

### 3.3.1 感官特性

由感觉器官感知的产品特性。对于食品而言，一般包括外观、质地、香气、滋味、风味、口感等。

### 3.3.2 质量

反映产品、过程或服务能满足明确或隐含需要的特性总和。

### 3.3.3 质量控制

为达到质量要求所采取的作业技术或活动，以下简称质控。

### 3.3.4 外观

物质或物体的所有可见特性。

### 3.3.5 气味

嗅闻某些挥发性物质时，嗅觉器官所感受到的感官特性。

### 3.3.6 味道

在某可溶物质刺激下，味觉器官感知的感觉。

注1：该术语不用于以“风味”表示的味感、嗅感和三叉神经感的复合感觉。

注2：如果该术语被非正式地用于这种含义，它总是与某种修饰词连用。例如发霉的味道，覆盆子的味道，软木塞的味道等。

### 3.3.7 风味

品尝过程中感知到的嗅感、味感和三叉神经感的复合感觉。

注：它可能受触觉、温度、痛觉和（或）动觉效应的影响。

## 4 质量安全控制

### 4.1 场所和环境保护

通过对生产或加工场所的正确选址可以确保土地、建筑物及其它设施符合食品安全生产和加工及环境保护的要求。

#### 4.1.1 环境要求

4.1.1.1 生产加工的场所的选址应满足国家或地方的法规要求，满足不对周围的生态及环境造成破坏和危害。

4.1.1.2 场所的选址应满足农业生产或食品加工的要求。

4.1.1.3 如果场所周围环境会对终产品、人员等产生危害的，需重新选择地址。

#### 4.1.2 布局

4.1.2.1 场所布局应因地制宜，根据国家法规与要求，结合不同区域的气候和地理条件，部署适宜的生产和加工单元。

4.1.2.2 布局应考虑场所所处地形、地势和其水源位置，污染物的处置地点和化学用品贮存、配制地点应合理规划。

#### 4.1.3 标识

每个生产和加工单元都要有相应的标识或地图。

## 4.2 人员

### 4.2.1 培训

4.2.1.1 应具有培训活动和参加人员的记录。

4.2.1.2 所有操作和管理兽药、化学品、消毒剂、植保产品、生物杀虫剂和/或其它危险品的员以及操作危险或复杂设备的员工都应进行上岗培训和定期培训。以保证其有能力执行相关的操作。

### 4.2.2 社会责任

4.2.2.1 员工应具有干净的食品储存区，指定的休息区、洗手设施和饮用水。

4.2.2.2 《钓鱼台感官风味产品标准》要求经营者应遵守《中华人民共和国劳动法》，切实保障单位职工的各项权益，并接受各级人民政府劳动行政部门和工会的监督，不得歧视。

### 4.2.3 危害急救

4.2.3.1 应具有事故和紧急情况处理程序。并且配有相应的急救设施。

4.2.3.2 在危险处应有明显的警示牌。

### 4.2.4 防护服和防护设备

4.2.4.1 所有的工人、来访者和分包商，应按法规要求和/或标签说明和/或根据主管部门认可配备有合适的防护服。

4.2.4.2 防护服使用后应以适当方式清洗和储存，以避免个人服装的污染。

## 4.3 风险评估程序

4.3.1 应该制订对所有认证场所（包括租用的土地、建筑物和设备）的风险评估。在适用的畜禽和水产认证范围内，从食品安全、环境和动物健康方面考虑，该风险评估应表明所考虑的场所对生产的适合性。

4.3.2 应开发并实施相应的管理计划，建立策略以使在风险评估中识别的风险最小化。

## 4.4 HACCP 安全控制计划（仅适用于加工企业）

4.4.1 符合《钓鱼台感官风味产品标准》的食品加工厂应依据危害分析与关键控制点（HACCP）原理建立食品生产的安全控制计划：

- a) 评估影响产品安全的风险，分析其潜在危害；
- b) 鉴别加工过程中的控制点并按已分析出的危害确定关键控制点(CCP)；
- c) 确定与各关键控制点相适应的临界值；
- d) 确立各关键控制点的监控程序和频度以确保符合临界值；
- e) 确定经监控认为关键控制点失控时，应采取的纠偏措施；

- f) 确定验证 HACCP 体系的正常有效的运行程序；
- g) 建立相应的程序文件和与上述原则及其应用相适应的记录。

具体要求按照 GB/T 27341 的相关规定执行，通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，并设立食品安全关键环节的控制措施。在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施。

4.4.2 根据产品特点确定关键控制环节进行微生物控制，包括生产环境的微生物控制和生产过程中产品的微生物控制。

4.4.3 应建立防止化学污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，制定适当的控制计划和控制程序，防止钓鱼台感官风味产品受到化学污染。

4.4.4 应建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划和控制程序，防止食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。应通过设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

4.4.5 企业应建立并实施针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案。

4.4.6 企业应建立并保持文件化的食品欺诈脆弱性评估程序，包括：

- a) 识别潜在的脆弱环节；
- b) 制定预防食品欺诈的措施；
- c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序，并按《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》进行审核。

#### 4.5 卫生

4.5.1 从事钓鱼台感官风味产品生产加工的人员应身体健康、无传染性疾病和影响食品安全的其他疾病，并持有健康证明；每年应进行健康检查，上岗前应接受卫生培训。

4.5.2 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

4.5.3 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

4.5.4 非食品加工人员不得随意进入食品生产场所，如进入应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

4.5.5 生产和加工过程中所需要用到的器具和设备要保持清洁和维护。

4.5.6 畜禽和水产养殖场所要保持卫生清洁。

#### 4.6 可追溯与记录

4.6.1 钓鱼台感官风味产品应可追溯回其生产的生产基地，及可适用的场所，并且可以从生产基

地追溯到客户。

4.6.2 当具有平行生产时应建立一个有效的体系以识别并区分所有《钓鱼台感官风味产品标准》认证的和非《钓鱼台感官风味产品标准》认证的产品。

4.6.3 应对重要的农业生产过程和产品加工过程并保持记录。认证期间，生产基地和加工企业能够提供所要求的记录，记录至少保存2年，某些特殊控制点规定需保存更长时间的记录除外。

#### 4.7 自查

4.7.1 生产基地和加工企业应履行依据《钓鱼台感官风味产品标准》每年至少进行一次内部自我评估的职责。

4.7.2 对于在内部自我评估或生产者组织的内部检查中发现的不符合，应采取有效的纠正措施。并保留相关记录信息。

#### 4.8 投诉处理

应建立投诉的处理程序，确保投诉内容被充分记录、处理和跟踪（包括采取措施的记录）。

#### 4.9 召回/撤回程序

应建立书面的召回/撤回程序，明确如何管理从市场上召回/撤回的认证产品，每年对该程序进行验证。

### 5 种植

#### 5.1 繁殖材料

5.1.1 购买的繁殖材料和种子应具有保证质量和合格的文件。

5.1.2 繁殖期间，应对室内育苗期间的植保产品使用情况进行记录。

5.1.3 转基因植物的种植应符合相关的法律和法规。并应将转基因状况告知直接客户。

5.1.4 转基因作物应与非转基因作物分开处理和储存。

5.1.5 一年生作物应有适当的轮作

#### 5.2 土壤管理

5.2.1 应采用适当的方法保持和改良土壤，防止土壤板结。

5.2.2 耕作技术的采用应降低水土流失的可能性。

#### 5.3 肥料管理

5.3.1 肥料的选择和施用应与作物和土壤的状况相适应，并且尽量减少对非目标物种和环境的影响。

5.3.2 肥料的采购、使用和储存应当有完整的记录文件。在储存过程中要考虑对环境和水源的污

染降到最低。应有专门的储存设施。

5.3.3 不得使用人类污水淤泥和城市垃圾。

#### 5.4 灌溉用水

5.4.1 应使用有效的、经济的供水系统，以确保最佳水资源利用率。

5.4.2 禁止使用未经处理的污水和从工业废水中再生的水进行灌溉和施肥。

5.4.3 应从可持续水源取水，适宜时由主管部门对项目建议。

5.4.4 灌溉用水水质应当建立风险评估系统。

#### 5.5 有害生物防治

应优先采用物理的、生物的方法进行有害生物防治，如需采用化学防治应尽可能降低抗性产生的风险。

#### 5.6 植保产品

5.6.1 植保产品的采购、储存和使用应符合国家法律法规的要求并进行记录，不得使用禁用的和超范围植保产品。

5.6.2 使用植保产品应遵守安全间隔期。

5.6.3 施用过程符合要求，尽量对避免人员和环境造成危害，如发生危害应有相应的控制处理程序。

5.6.4 剩余植保产品以及植保产品空容器处理要符合国家和地方的法规，如无规定，在处理时应避免人员伤害和对环境的污染。

### 6 畜禽养殖

#### 6.1 种源

6.1.1 养殖场引进的畜禽种源应符合《中华人民共和国畜牧法》和《种畜禽管理条例的要求》。

#### 6.2 饲料和饮水

6.2.1 畜禽应能获得充足的饮用水，饮用水及饮水设备保持清洁卫生。

6.2.2 采购的饲料符合《饲料和饲料添加剂管理条例》、GB 13.78 和主管部门以及相关法规的要求，可追溯到供应商。

6.2.3 自制的饲料应符合主管部门的要求，生产人员应具备相关的资质，且有合理的配方和生产程序。用来配制饲料的所有原料可追溯。

6.2.4 动物源性蛋白不得应用于反刍动物（奶和奶制品除外）。

6.2.5 饲料加药，需要有药物残留处理程序。

6.2.6 饲料的存放应能保证饲料的安全无污染。

### 6.3 畜舍

6.3.1 畜舍应保持干净，通风、采光、温湿度应适宜畜禽的生长，不对畜禽的造成伤害。

6.3.2 畜舍的设计应考虑到对有害生物的预防。

6.3.3 畜禽废弃物的处理应依据国家相应法律法规的要求进行。

6.3.4 所有油漆、防腐剂、消毒剂和化学物质应符合国家标准且对许琴的接触不造成伤害，尽量避免蓄禽接触。

### 6.4 畜禽健康

6.4.1 养殖场每年应对畜禽进行至少一次检查。养殖场应按照《中华人民共和国动物防疫法》和国家有关规定做好动物疫病的免疫防治。并依据国家规定向有关部门通报疫情。

6.4.2 对患病或受伤的畜禽应采取隔离诊断治疗，治疗的方式和实施由兽医执行。

6.4.3 对濒死的畜禽采取适当的程序进行淘汰。

6.4.4 针对有害生物防治，优先选用物理的和生物的防治措施。如需药物防治要选用对畜禽安全的国家批准使用扑杀制剂和产品。

### 6.5 用药

6.5.1 畜禽用药应合理合规，不得使用违禁药物，不得使用人用药品。

6.5.2 药品的采购、储存和使用应有完整记录，兽药使用要符合国务院兽医行政管理部门的兽药安全使用规定。

6.5.3 使用过的空药物容器以及过期的药品要依据当地的有关处理和销毁过期兽药和兽药包装容器的法规进行。

### 6.6 病死畜禽处理

病死禽的处理要符合相关法规要求和 GB 16548 的要求，应有专门的场所存储病死畜禽，并远离畜禽舍。

### 6.7 运输

6.7.1 运输过程中应保持标记清晰，便于追溯。

6.7.2 运输过程中应尽可能减少对畜禽的伤害。

### 6.8 屠宰

6.8.1 应在政府批准的或具有资质的屠宰场进行屠宰，且应确保良好的卫生条件。屠宰后的产品



应清楚标记。用于畜体标记的颜料应符合国家的食品卫生规定。

6.8.2 在待宰屠和宰期间以及屠宰后应当有清晰的标记，以保证可追溯性。

6.8.3 休药期内的畜禽不得屠宰食用。

## 7 水产养殖

### 7.1 场所和苗种

7.1.1 养殖场区域内不存在对养殖环境构成威胁的污染源，不应位于自然保护区内。养殖场附近水源充足，水质符合 GB 11607 的要求。

7.1.2 养殖场的设施、工具应当使用无毒无害的材料制造，接触面应平滑，避免引起养殖产品损伤，并配备与养殖产品的病害防治相适应的必要设备。

7.1.3 亲本、苗种来源应该符合国家规定，健康无疫病，禁止饲养转基因亲本。

7.1.4 繁育场应对进水进行消毒；对所使用鲜的、未消毒的或活体饲料进行风险评估。

7.1.5 应制定书面的病害防治计划并有效实施，每年进行审核和修订。

7.1.6 所有垃圾、废物或废水等应按法律规定的方式收集并处理。养殖场有责任确保废水排放符合国家有关标准要求。

### 7.2 化学投入品

7.2.1 化学投入品的采购、使用和存储要符合国家主管部门的法规要求，记录完整可追溯。

7.2.2 化学品使用的人员要经过相关培训，并配备意外事故处理程序核设施。

7.2.3 化学品废弃物和空容器应按国家相关规定处理，不对人员和环境造成危害。

7.2.4 禁止使用国禁用的化学投入品。

### 7.3 渔药

7.3.1 渔药的采购、使用和存储要符合国家主管部门的法规要求，记录完整可追溯。

7.3.2 化学品使用的人员要经过相关培训，并配备意外事故处理程序核设施。

7.3.3 化学品废弃物和空容器应按国家相关规定处理，不对人员和环境造成危害。

7.3.4 不得使用激素和抗生素作为促生长剂，抗生素只能在特殊情况下在特定的养殖产品中使用，不得使用行政主管部门禁止使用的药物。

7.3.5 渔药的剂量应按处方或应严格按药品说明书执行，并应遵循相关渔药休药期规定。休药期间的水产品作为苗种外售时，应告知买方相关休药期要求。

## 7.4 疫苗

疫苗应来自于具备生产许可证或进口登记许可证的生产单位或供应商，并做好采购记录。进行疫苗接种的人员应接受过相关培训，并有培训记录。使用的疫苗应符合国家相关的法律法规要求，并有使用记录。

## 7.5 饲料

7.5.1 采购的饲料和饲料添加剂应来源于相关行政主管部门批准的生产企业，自配饲料的原料采购应符合法律法规的规定。

7.5.2 渔用饲料的有关质量、卫生和安全指标应符合 GB 13078 的要求。自配饲料，配方应由有资质的人员提供，饲料营养配比应满足不同阶段养殖品种的营养要求。在饲料中添加渔药应符合相关标准规定。饲料中所含的转基因成分应予以标明和登记。

7.5.3 养殖场应有专用的饲料存放场所。储存场所的温湿度、通风等条件合理。定期清扫检查饲料的储存场所、容器和运输车辆。废弃的发霉或受潮的饲料应安全地处置。

7.5.4 投喂药物性饲料时，应制定相关程序，饲料应在保质期内使用，并建立完整的饲喂记录。

## 7.6 病死处理

病死养殖动物的处理应遵循无害化原则，并有病死养殖动物处理记录和分析报告。

## 7.7 收获

7.7.1 休药期内不应捕捞。

7.7.2 用于收获后水产品保藏的冰及制冰用水应符合 GB 5749 的规定。

## 7.8 运输

应保持收获用具、盛装用具、净化水过滤系统、运输工具等与养殖产品接触表面的清洁和卫生。应在收获后，对水产品进行适当的包装。包装材料应符合相关卫生要求。

# 8 蜜蜂养殖

## 8.1 蜜粉源及蜂场

8.1.1 蜂场应建在适合蜂群繁殖和生产的地区，附近有便于蜂蜜采集的良好水源。蜂场(包括采蜜区)空气质量适于蜂群繁殖和蜜蜂产品生产。

8.1.2 蜜粉源应有满足蜂群繁殖和蜜蜂产品生产的蜜粉源植物。半径 5km 范围内部分存在有毒蜜粉植物的地区，在有毒蜜粉源植物开花期不应放蜂，防止蜂群农药中毒。

## 8.2 种源

## 8.3 饲料

8.3.1 采购的饲料应来源于相关行政主管部门批准的生产企业，提供蜂群的饲料应符合卫生安全要求，能提供蜂群持续健康生长、发展所需要的营养。

8.3.2 应有充足的饮水器和清洁水，以满足蜂群用水需要。

## 8.4 用药

8.4.1 采用药物治疗蜂群疾病。蜂药使用应符合相关法律、法规、规章及有关标准的要求。使用蜂药时，应由具有养殖或病害专业等相关资质人员开出处方。

8.4.2 超过使用期的蜂药和用后的包装物应无害化处理。

8.4.3 对于已接受药物治疗的蜂群，应规定适当的休药期。

8.4.4 投喂或使用蜂药的员工应经过相关培训，并具备用药的相关能力和知识。蜂药的使用应有记录。

## 8.5 机具

8.5.1 蜂箱和巢框的用材应具备透气性好、无毒、无味等条件。蜂箱应定期消毒、换洗，避免滋生巢虫。养蜂和采收器具用无毒、无味、符合食品安全要求的材料制成。

8.5.2 定期进行养蜂用具消毒，保持用具清洁卫生。计量或给药的器具应清洁卫生并维护良好。

## 8.6 采收

8.6.1 蜂场应执行卫生程序，蜜蜂产品采收期间，不应使用任何蜂药；在休药期内不得采收任何蜜蜂产品。并进行记录。

8.6.2 不同蜂产(如蜂王浆、蜂蜜、蜂胶、蜂花粉、雄蜂蛹、蜂王幼虫、蜂蜡和蜂毒等)应制定各自的采收程序。

## 9 加工

### 9.1 配料、添加剂和加工助剂

9.1.1 作为配料的水和食用盐应分别符合 GB 5749 和 GB 2721 的要求

9.1.2 对于食品加工中所使用的食品添加剂和加工助剂，使用条件应符合 GB 2760 的规定。

### 9.2 加工操作规定

9.2.1 不应破坏食品 and 饲料的主要营养成分，可以采用机械、冷冻、加热、微波、烟熏等处理方法及微生物发酵工艺；可以采用提取、浓缩、沉淀和过滤工艺，在提取和浓缩工艺中不应添加其他化学

试剂。

9.2.2 应采取必要的措施，防止钓鱼台感官风味产品与常规产品混合或被禁用物质污染：

- a) 对相似的钓鱼台感官风味产品和常规产品进行时间与空间上的分离；
- b) 采取必要措施以确保批号可以辨认，避免钓鱼台感官风味产品与常规产品混合；
- c) 应对生产设备进行适当清洗之后才能开展钓鱼台感官风味产品的生产操作。

9.2.3 应在系统识别加工过程中关键控制点的基础上，建立并更新适当的生产加工程序。

9.2.4 不应使用石棉过滤材料或可能被有害物质渗透的过滤材料。

9.2.5 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

### 9.3 设施卫生要求

9.3.1.1 加工厂应获得食品生产许可证，加工过程的卫生要求及产品质量安全控制应符合 GB 14881 的规定。

9.3.1.2 加工厂内部结构应易于维护、清洁或消毒。应选用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的建筑材料。

9.3.1.3 与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、无吸收性的材料制成，并应易于清洁和保养，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。

9.3.1.4 应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施，必要时配备适宜的消毒设施。应采取避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。

9.3.1.5 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

### 9.4 有害生物防治

9.4.1 生产车间应优先采取以下管理措施来预防有害生物的发生：

- a) 保持环境整洁，消除有害生物的孳生条件；
- b) 应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止有害生物侵入，接触产品、加工和处理设备；
- c) 通过对温度、湿度、光照、空气等环境因素的控制，防止有害生物的繁殖。

9.4.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。可使用机械类、信息素类、气味类、粘着性的捕害工具，物理障碍，硅藻土，声光电器具，作为防治有害生物的措施或材料。

9.4.3 在加工或储藏场所遭受有害生物严重侵袭的紧急情况下，提倡使用中草药进行喷雾和熏蒸处理；不应使用硫磺熏蒸。

9.4.4 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、诱饵投放点、捕杀装置等放置的位置。

9.4.5 进行加工设施虫害控制时使用的物质，不应进入食品当中，不应影响食品安全和食品应有的品质，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。

## 9.5 废弃物处理

9.5.1 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。

9.5.2 废弃物应及时清除，废水在排放至自然环境前应经过处理，排放标准应符合 GB 8978 的规定。

9.5.3 废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生。

## 10 检测

10.1 所有成品应经过检验，未经检验或者检验不合格的，不应销售。

10.2 生产过程中需要进行检测的原材料、水和产品等的指标必须符合国家相关法律法规要求的限值及其他要求，并能够提供相应的检测报告。

10.3 对于检测超标（不合格）的产品应有相应的风险评估程序和处理措施。

## 11 食品安全指标要求

### 11.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 11.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 11.3 微生物限量

微生物限量应符合 GB 29921 的规定。

### 11.4 食品添加剂及营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 11.5 农药兽药残留限量

农药残留应符合 GB2763 的规定；兽药的残留应符合农业部 235 号公告《动物性食品中兽药最高

残留限量》的规定。

## 12 感官评价

### 12.1 感官质量控制程序

12.1.1 应针对影响产品感官质量的采购、生产、流通等相关环节物料的关键感官特性进行详细描述，并建立感官质量控制要素描述表。

12.1.2 企业应根据自身产品质量特点及生产情况建立本企业用于感官质量控制的标样，质控标样要与感官质量控制的要素描述相匹配，并定期对标样进行核查和更新。

12.1.3 对成品而言，标样可根据企业研发该产品时确定的配方与工艺制备，并在要求的条件下贮藏。亦可通过产品抽样，挑选出正常情况下实际生产中能达到较高质量的产品作为标样。对原料而言，由企业供应商共同确定质控标样。

12.1.4 应确定标样的包装条件、储存条件和库存量。在适宜包装和储存条件下留存适量的标样，确保其感官质量变化最小，并及时更换。

12.1.5 对留存的标样和更新的标样，应做差别检验和描述性分析证明两者之间无显著差异者才能进行更新。

### 12.2 感官质量数据的采集

12.2.1 依据产品感官质量控制标准选择合适的评价方法。

12.2.2 结果分析要科学合理，并具备完整记录。

12.3 选择合适的控制图进行统计过程控制（适用时）。

12.4 生产基地或加工企业应配备相应的感官评价人员。

12.5 《钓鱼台感官风味产品标准》感官评价要求参见附录 I。

12.6 对于国家地理标志产品，其产品风味特色的要求可依据相应的地理标志产品标准执行。

## 13 标识使用

13.1 只有通过《钓鱼台感官风味产品标准》认证的产品，方可标识“钓鱼台感官风味产品标准”，在产品或者包装上加施《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志；《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志应当在认证证书限定的产品类别、范围和数量内使用。

13.2 《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志应正确进行标识，其标识应包含以下内容：

a) 产品的批次；

- b) 生产商或销售商；
- c) 对终产品的生产和加工进行认证的认证机构；
- d) 有效期限；
- e) 《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志。

13.3 由多种原料加工成的产品，必须在产品的外包装上印刷配料表，按照由多到少的顺序逐列出各种原料的名称及所占的重量百分比，所有添加剂应列出其全称。

13.4 标识中的文字、图形或符号等应清晰、醒目。图形、符号应直观、规范。文字、图形、符号的颜色与背景色或底色应为对比色。《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志由认证机构负责签发，获证产品标签、说明书及广告宣传等材料上不可自行印制《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志，标志图案如图 1 所示。



图 1 《钓鱼台感官风味产品标准》认证标志

13.5 标志可以根据产品的特性，采取粘贴方式直接加施在产品或产品的最小包装上。对于散装或裸装产品，以及鲜活动物产品，可以不加施。

13.6 应建立《钓鱼台感官风味产品标准》标志的使用的记录。

13.7 有下列情形之一的，任何单位和个人不应在产品、产品最小销售包装及其标签上标注含有“钓鱼台感官风味产品标准认证”等字样且可能误导公众认为该产品为《钓鱼台感官风味产品标准》要求的文字表述和图案：

- a) 未获得《钓鱼台感官风味产品标准》认证的；
- b) 获证产品在认证证书标明的生产、加工场所外进行了再次加工、分装、分割的。

附录 I  
(规范性附录)

钓鱼台感官评价要求

过程分类	产品类别		风味指标	鉴定/检测方法	
生产基地	作物类	果蔬	蔬菜	具有蔬菜固有的香气, 无异味	在自然光线下观察其色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味。
			水果	具有水果特有的风味和芳香, 无异味。	在自然光线下观察其色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味。
		大田作物	粮食	具有粮食固有的自然清香味, 无其他陈谷物味、酸味、哈味等异味。	按 GB/T 5492 规定的方法评价。
		茶叶	茶叶	感官评价要求请参照加工-其他-茶叶部分。	
	畜禽类	奶牛	生乳	呈乳白色或微黄色; 具有乳固有的香味, 无异味; 呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	取适量试样置于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。
				相对密度/(20℃/4℃) ≥1.027 蛋白质/(g/100g) ≥2.8 脂肪/(g/100g) ≥3.1 杂质度/(mg/kg) ≥4.0 非脂乳固体/(g/100g) ≥8.1 酸度/(°T): 牛乳(仅适用于荷斯坦奶牛)12.0~18.0; 羊乳 6.0~13.0。	相对密度、蛋白质、脂肪、杂质度、非脂乳固体、酸度分别按 GB 5413.33、GB 5009.5、GB 5413.3、GB 5413.30、GB 5413.39、GB 5413.34 规定的方法测定。
		牛羊	生肉	按 GB/T 22210 中肉与肉制品的评定要求。	按 GB/T 22210 规定的方法评价。
		生猪	生肉		
	家禽	禽肉	挥发性盐基氮(mg/100g) ≤15。	按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。	



			禽蛋	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白浓稠、澄清、透明，无其他异常颜色。蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
	水产类	虾类	鲜、冻动物性水产品	具有水产品应有的色泽、气味、无异味；具有水产品正常的组织状态，肌肉紧密、有弹性。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。  挥发性盐基氮、组胺分别按 GB/T 5009.44、GB/T 5009.45 规定的方法测定。
鱼类		挥发性盐基氮/(mg/100g) (不适用于活体水产品)： 海水鱼、虾≤30.0； 海蟹≤25.0； 淡水鱼、虾≤20.0； 海水贝类≤15.0。			
蟹类		组胺(不适用于活体水产品)/(mg/100g)≤30。			
其他					
蜜蜂	蜂蜜	蜂蜜	状态：常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶； 杂质：不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质(含蜡屑巢蜜除外)。	在自然光下观察状态，检查其有无杂质	
			色泽：依蜜源品种不同，从水白色(近无色)至深色(暗褐色)； 嗅和味：具有特有的滋味、气味，无异味。	按 SN/T 0852 的相应方法检验	
产品类别			风味指标		鉴定/检测方法
加工产品	乳及乳制品类	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	色泽：呈乳白色、微黄色或调制乳应有的色泽。 嗅和味：具有乳或调制乳应有的香味，无异味。 状态：呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。	
		发酵乳和风味发酵乳	色泽：发酵乳色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色。风味发酵乳具有与添加成分相符的色泽。 嗅和味：发酵乳有特有的滋味、气味，风味发酵乳具有与添加成分相符的滋味和气味。 状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出，风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。	

		乳粉	色泽:呈均匀一致的乳黄色。 嗅和味:有纯正的乳香味。 状态:干燥均匀的粉末。	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
		炼乳	色泽:呈均匀一致的乳白色或乳黄色,有光泽。 嗅和味:具有乳的滋味和香味。 状态:织细腻,质地均匀,粘度适中。	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
		稀奶油、奶油和无水奶油	色泽:呈均匀一致的乳白色、乳黄色或相应辅料应有的色泽。 嗅和味:具有稀奶油、奶油、无水奶油或相应辅料应有的滋味和气味,无异味。 状态:均匀一致,允许有相应辅料的沉淀物,无正常视力可见异物。	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
		干酪	色泽:具有该类该品种正常的色泽。 嗅和味:具有该类该品种特有的滋味和气味。 状态:组织细腻,质地均匀,具有该类该品种应有的硬度。	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
		其他乳及乳制品	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和,无异味、无异物。	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。
	脂肪,油和乳化脂肪制品类	食用动物油脂	色泽:具有特有的色泽,呈白色或略带黄色、无霉斑。 嗅和味:具有特有的气味、滋味,无酸败及其他异味。 状态:无正常视力可见的外来异物。	取适量试样置于50mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

	食用油	色泽：常温下具有食用油应有的颜色，亮而清透。 嗅和味：具有食用油应有的滋味，无焦臭、无酸败及其他异味。 状态：具有食用油应有的油状流动性，无正常视力可见的外来异物。	在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
		过氧化值/(mmol/kg)： 浸出油≤5.0； 压榨油≤6.0。	按 GB/T 5009.37 规定的方法执行。
		酸值/(以 KOH 计，mg/g)： 浸出油≤0.3； 压榨油≤1.0。	按 GB/T 5009.37 规定的方法执行。
	其他油脂或油脂制品	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和，无异味、无异物。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
冷冻饮品类	冰淇淋	色泽：主题色泽均匀，具有品种应有的色泽； 形态：形态完整，大小一致，不变形，不软塌，不收缩； 组织：细腻华润，无气孔，具有该品种应有的组织特性； 嗅和味：具有该品种应有的柔和香味； 杂质：无正常视力可见外来杂质。	在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白色磁盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽和状态等，品其滋味，闻其气味。
	雪糕	色泽：具有该品种应有的色泽。 嗅和味：滋味、气味柔和纯正，无异味。 状态：状态完整，大小一致。插杆该品种的插杆应整齐，无断杆，无多杆。	在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白色磁盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽和状态等，品其滋味，闻其气味。
	冰棍	色泽：具有该品种应有的色泽。 嗅和味：香气纯正，滋味协调，具有该品种应有的滋味和气味，无异味。 状态：状态完整，大小一致。插杆该品种的插杆应整齐，无断杆，无多杆。	在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白色磁盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽和状态等，品其滋味，闻其气味。

		其他冷冻饮品	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和，无异味、无异物。	在冻结状态下，取单只包装样品，置于清洁、干燥的白色磁盘中，先检查包装质量，然后剥开包装物，观察其色泽和状态等，品其滋味，闻其气味。
果蔬制 品类	水果罐头		色泽：具有该品种罐头应有的色泽、同种果实颜色一致。 嗅和味：具有该品种应有的果香味，无异味。滋味酸甜适口。 状态：具有该品种应有的状态，果肉大小均匀，软硬适度，无明显可见异物。	按 GB/T10786 规定的方法评价。
			糖水罐头糖水浓度 / ( g/100g) ≤ 22.0。	按 GB/T 10786 规定的方法评价。
			糖浆罐头总糖 / ( g/100g) ≥ 57.0。	按 GB/T 5009.8 规定的方法评价。
	果酱		色泽：具有该该品种应有的色泽 嗅和味：无焦糊味、无异味； 状态：无汁液析出，无糖的结晶，无正常视力可见外来异物。	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物。
			可溶性固形物 / (%) ≥ 45.0； 总糖 / (以转化糖计%) ≥ 37.0。	可溶性固形物、总糖分别按 GB/T 10786、GB/T 5009.8 规定执行。
	蔬菜罐头		色泽：具有该品种罐头应有的正常色泽，汤汁清澈或稍有浑浊。 嗅和味：具有该品种罐头应有的气味和滋味、无异味。 状态：组织柔软或脆嫩，大小一致或接近一致，无肉眼可见的外来杂质，允许有少量的碎屑，破损以质量计不超过固形物质量的 15%。	按 GB/T 10786 规定的方法评价。

			<p>具有该品种应有的滋味、气味，无异味、无异嗅、无霉变、无霉斑白膜、无正常视力可见外来异物。</p> <p>色泽：            酱渍菜、酱油渍菜：红褐色，有光泽；            糖醋渍菜：乳白、金黄或红褐色，有光泽；            盐渍菜：具有应有色泽。</p> <p>香气：            酱渍菜：具有酱香气；            酱油渍菜：具有酱油香气；            盐渍菜：具有应有香气；            糖醋渍菜：具有应有香气。</p> <p>滋味：            酱渍菜、酱油渍菜、盐渍菜：无酸味，无异味；            糖醋渍菜：无异味。</p>	<p>在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。</p>
		酱腌菜	<p>水分/(g/100g)：            酱渍菜、酱油渍菜<math>\leq</math>85；            糖醋渍菜<math>\leq</math>80；            盐渍菜<math>\leq</math>90。</p>	按 GB 5009.3 规定的方法执行。
			<p>食盐/(以 NaCl 计 g/100g)：            酱渍菜、酱油渍菜<math>\geq</math>3.0；            糖醋渍菜<math>\leq</math>4.0；            盐渍菜<math>\leq</math>15。</p>	按 GB/T 12457 规定的方法执行。
			<p>还原糖/(以葡萄糖计 g/100g)：            酱渍菜<math>\geq</math>1.0。</p>	按 GB/T 5009.7 规定的方法执行。
			<p>总酸/(以乳酸计 g/100g)：            酱渍菜、酱油渍菜、盐渍菜<math>\leq</math>2.0；            糖醋渍菜<math>\leq</math>3.0。</p>	按 GB/T 12456 规定的方法执行。
			<p>氨基酸态氮/(以 N 计 g/100g)：            酱渍菜、酱油渍菜<math>\geq</math>0.15。</p>	按 GB/T 5009.54 规定的方法执行。
		豆类及豆类制品	<p>色泽：具有该品种应有的色泽；            嗅和味：具有该品种应有的滋味和气味，无异味；            状态：具有该品种应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。</p>	<p>液体样品取适量试样置于 50ml 烧杯中，固体样品取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。</p>

		食用菌及其制品	具有该品种应有的色泽、滋味和气味,无正常视力可见外来异物,无霉变,无虫蛀。	在自然光线下观察其色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
			米酵菌酸/(mg/kg)≤0.25(银耳及其制品)。	按 GB/T5009.189 规定方法测定。
		藻类及其制品	色泽:具有该品种应有的色泽; 嗅和味:具有该品种应有的滋味和气味,无异味; 状态:具有该品种应有的状态,无霉斑、无变质,无正常视力可见外来异物。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,供直接食用的藻类及其制品还应用温开水漱口,品尝滋味。
		坚果以及籽类等	色泽:具有该品种应有的色泽; 嗅和味:具有该品种应有的滋味和气味,无酸败等异味; 状态:具有该品种应有的形态,无正常视力可见外来杂质。	取适量样品,置于清洁、干燥的白色瓷盘中,在自然光下观察,嗅其气味,品其滋味。
		其他果蔬制品	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和,无异味、无异物。	液体样品取适量试样置于 50ml 烧杯中,固体样品取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果类	巧克力、代可可脂巧克力及其制品	色泽:具有该品种应有的色泽。 嗅和味:具有该品种应有的滋味、气味,无异味。 状态:常温下呈固体或半固体状态,无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于 50ml 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。	
	糖果	色泽:具有该品种应有的色泽。 嗅和味:具有该品种应有的滋味、气味,无异味。 状态:有该品种应有的特性,无霉变,无正常视力可见外来异物。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽和状态;闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味。	

	其他含可可制品及糖果	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和，无异味、无异物。	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等	小麦粉及其制品	色泽：具有该品种应有的颜色。 嗅和味：具有该品种应有的气味、滋味，无异味。 状态：具有该品种固有的形态。	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
	淀粉与淀粉制品	具有产品应有的色泽和形态，不发黏、无发霉、无变质，无正常视力可见外来异物，口尝无砂质；无异味，不酸。	按 GB 5009.5 规定的方法执行。
		淀粉中蛋白质含量/(干基, %)： 玉米淀粉 $\leq 0.45$ ； 小麦淀粉 $\leq 0.40$ ； 马铃薯淀粉 $\leq 0.15$ 。	按 GB 5009.9 规定的方法执行。
		淀粉制品中淀粉含量/(干基, %)： 马铃薯粉丝 $\geq 70.0$ ； 红薯粉丝 $\geq 75.0$ 。	按 GB/T 22427.3 规定的方法执行。
		淀粉中脂肪含量/(干基, %)： 玉米淀粉 $\leq 0.15$ ； 小麦淀粉 $\leq 0.10$ 。	按 GB/T 22427.3 规定的方法执行。
	杂粮粉及其制品	色泽：具有该品种应有的色泽。 嗅和味：具有该品种应有的气味、滋味，无异味。 状态：呈现干燥、疏松的粉末或微粒状，允许含有片状或颗粒状，无霉变和结块，无可见外来杂质。	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
	其他粮食制品	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和，无异味、无异物。	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
焙烤食品类	糕点、面包、饼干及其他焙烤食品	色泽：具有产品应有的正常色泽； 嗅和味：具有产品应有的气味和滋味，无异味； 状态：无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。	随机抽取 100g-200g 样品，平铺于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用目测法检验其组织状态、色泽；嗅其气味；然后将样品碾碎，在白瓷盘中观察其杂质；品尝其滋味。

肉及肉制品类	生畜肉和禽肉	按 GB/T 22210 中肉与肉制品的评定要求。	按 GB/T 22210 规定的方法评价。
		挥发性盐基氮(mg/100g) ≤15。	按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。
	畜肉和禽肉等熟肉制品	色泽: 具有产品应有的正常色泽; 嗅和味: 具有产品应有的气味和滋味, 无异味。 状态: 具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物, 无焦斑和霉斑。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 在自然光下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
水产制品类	干海参	色泽: 黑褐色、黑灰色或黄褐色等自然色泽, 表面有白霜, 色泽较均匀; 气味: 具海参特有的鲜腥气味, 无异味; 状态: 体形肥满, 刺身棘挺直、整齐、无残缺, 个体坚硬, 切口整齐, 表面无损伤, 嘴部无石灰质露出。	取适量试样平摊于白色瓷盘, 在自然光下观察色泽和组织状态, 嗅其气味。
	干鲍鱼	色泽: 具有该产品固有光泽, 颜色均匀。 气味: 具有该产品固有气味, 无异味。 状态: 体形完整, 基本无损伤, 无外套膜及内脏附着, 无外来杂质。	在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中, 将样品置于白色搪瓷盘内或不锈钢工作台上, 观察色泽和组织状态, 嗅其气味。
	其他水产制品	色泽: 具有该品种应有的正常色泽。 嗅和味: 具有该品种应有的正常气味、滋味, 无异味、无酸败味。 状态: 具有该品种正常的形态和组织状态, 无正常视力可见的外来杂质, 无霉变、无虫蛀。	取适量试样置于洁净的白色盘中, 在自然光下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
蛋制品类	蛋制品	色泽: 具有产品正常的色泽。 嗅和味: 具有产品正常法人气味、滋味, 无异味。 状态: 具有产品正常的形状、形态, 无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物。	取适量试样置于白色磁盘中, 在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味, 闻其气味。



甜味料类, 包括蜂蜜	食糖	具有产品应有的色泽; 味甜, 无异味, 无异嗅觉; 具有产品应有的状态, 无潮解, 无正常视力可见外来异物。	取适量试样于白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和组状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。
		蔗糖分/(%) $\geq 99.6$ 。	按 GB/T 5009.8 规定的方法测定。
		不溶于水杂质/(mg/kg) $\leq 350$ 。	按 GB 15108 规定的方法测定。
	蜂蜜	色泽: 依蜜源品种不同, 从水白色(近无色)至深褐色(暗褐色) 嗅和味: 具有特有的滋味、气味, 无异味	按 SN/T0852 的相应方法检验
		状态: 常温下呈粘稠流体状, 或部分及全部结晶。不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质(含蜡屑巢蜜除外)	在自然光下观察状态, 检查其有无杂质
	其他调味料	呈现该品种应有的颜色、气味、滋味和, 无异味、无异物。	取适量样品, 置于清洁、干燥的白色瓷盘中, 在自然光下观察, 嗅其气味, 品其滋味。
	调味品类	食盐	色泽: 白色。 嗅和味: 味咸, 无异味 状态: 结晶体, 无正常视力可见外来异物。
食醋		色泽: 具有该品种固有的色泽, 如琥珀色或红棕色。 嗅和味: 具有该品种固有的发酵香气, 酸味柔和, 无异味。 状态: 具有该品种应有的澄清状态。	按 GB/T 5009.41 检验
酱油		色泽: 红褐色或浅红褐色, 色泽鲜艳, 有光泽。 嗅和味: 具有浓郁的酱香及酯香气, 味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口。 状态: 具有该品种应有的澄清状态。	按 GB/T 5009.39 检验

		复合调味料	色泽：具有该产品应有的色泽。 嗅和味：具有该产品应有的滋味，香味纯正，无异味。 状态：具有该品种应有的形态，无肉眼可见杂质。	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。
饮料类		包装饮用水	可见物：无正常视力可见外来异物； 嗅和味：无异嗅、无异味； 色度/度 $\leq 5$ ； 浑浊度/NTU $\leq 1$ 。	按照 GB/T 5750 规定的方法测定。
		果蔬汁	果蔬汁：具有本品应有的色泽、滋味和香气，酸甜适口，无异味，清澈或混浊均匀，无结块，无正常视力可见外来异物。	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物。
			可溶性固形物/(g/100g)： 浓缩果汁 $\geq 12.0$ ； 浓缩蔬菜汁 $\geq 6.0$ ； 果汁 $\geq 8.0$ ； 蔬菜汁 $\geq 4.0$ 。	按 GB 12143.1 规定执行。
			总酸/(g/100g)： 浓缩果汁 $\geq 0.2$ ； 果汁 $\geq 0.1$ 。	按 GB/T 12456 规定执行。
		蛋白饮料	色泽：色泽鲜亮一致，无变色现象。 形态：均匀的乳浊状或悬浊状，无肉眼可见外来杂质。 稳定性：真要均匀后 12h 内无沉淀、析水、脂肪上浮，保持均匀体系。	取 50ml 混合均匀的样品，置于 100ml 洁净烧杯中，在室温条件下，自然光明亮处用肉眼观察色泽、性状和杂质，并在 12h 后观察稳定性。
			嗅和味：具有该品种应有的滋味和香气、无异味	打开包装立即嗅其气味，品尝滋味。
		碳酸饮料	应具有反应该产品特点的外观、滋味，不得有异味、异臭和外来杂物。	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

		其他饮料	<p>液体饮料具有该品种应有的色泽，无异味、无异臭，无正常视力可见的外来异物，液体饮料状态均匀。</p> <p>固体饮料无结块，冲调或冲泡后具有该品种应有的色泽、香气和滋味，无异味，无外来杂质。</p>	<p>液体饮料：取一定量混合均匀的被测试样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。浓缩饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后进行检测。</p> <p>固体饮料：按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50ml 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味</p>
酒类	白酒	凤香型白酒按 GB/T 14867 要求执行。	按 GB/T 10345 规定的方法执行。	
		米香型白酒按 GB/T 10781.3 要求执行。		
		浓酱兼香型白酒按 GB/T 23547 要求执行。		
		清香型白酒按 GB/T 10781.2 要求执行。 浓香型白酒按 GB/T 10781.1 要求执行。		
	葡萄酒	按 GB 15037 要求执行。	按 GB/T 15038 规定的方法执行。	
	啤酒	按 GB 4927 要求执行。	按 GB/T 4928 规定的方法执行。	
	黄酒	按 GB/T 13662 要求执行。	按 GB/T 13662 要求执行。	
其他	茶叶	各品质因子外形、汤色、香气、滋味、叶底评分达到 80 分以上。	按 GB/T23776 规定的方法评价。	
		水浸出物/ (质量分数, %) $\geq 34.0$ 。	按 GB/T 8305 规定的方法执行。	

		代用茶	应质地均一，洁净、干燥，无霉变、劣变、虫蛀，具有叶、花、果(实)、根、茎天然固有的色泽和气味，无异味。	从供试样品中随机抽取 5g，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法进行色泽、形态、杂质、霉变等项目的检验，用鼻嗅的方法检验样品的滋气味及异味。
--	--	-----	---	---