

UDC 620.1
B 04



中华人民共和国国家标准

GB 12313—90

感官分析方法 风味剖面检验

Sensory analysis method—Flavour profile test

1990-04-10 发布

1990-12-01 实施

国家技术监督局 发布

本标准等效采用国际标准ISO 6564—1985《感官分析方法学——风味剖面检验》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了一套描述和评估食品产品风味的方法。

本标准适用于：

- a. 新产品的研制和开发；
- b. 鉴别产品间的差别；
- c. 质量控制；
- d. 为仪器检验提供感官数据；
- e. 提供产品特征的永久记录；
- f. 监测产品在贮存期间的变化。

2 引用标准

GB 10221.1~10221.4 感官分析术语

GB 10220 感官分析方法总论

3 方法提要

本方法基于下述概念：产品的风味是由可识别的味觉和嗅觉特性，以及不能单独识别特性的复合体，两部分组成。

本方法用可再现的方式描述和评估产品风味。鉴别形成产品综合印象的各种风味特性，评估其强度，从而建立一个描述产品风味的方法。

4 设备

检验负责人根据产品性质和样品数量等选择设备。使用的设备不应影响检验结果。应优先使用符合检验要求的标准化设备。

5 抽样

应按被检产品的抽样标准进行抽样。如果没有这样的标准或抽样标准不完全适用时，则由有关各方协商议定抽样方法。

6 检验的一般条件

6.1 环境

应满足GB 10220所要求的条件。

6.2 评价员

6.2.1 条件

应满足GB 10220所需条件。