



中华人民共和国国家标准

GB/T 22210—2024

代替 GB/T 22210—2008

肉与肉制品感官评定规范

Specification for sensory evaluation of meat and meat products

2024-11-28 发布

2026-06-01 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 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 评定场所与设备要求 2

 4.1 评定场所要求 2

 4.2 设备要求 2

5 评定人员要求 2

6 评定样品要求 2

 6.1 样品采集和运输 2

 6.2 样品制备 2

 6.3 样品分发 3

7 评定程序要求 3

 7.1 冷冻肉的评定 3

 7.2 热鲜肉、冷鲜肉及解冻肉的评定 3

 7.3 肉制品的评定 3

8 评定记录管理 5

附录 A（规范性） 香气专用竹（骨）签检验 7

 A.1 三签部位 7

 A.2 打签方法 7

 A.3 打签位置 7

 A.4 打签深度 7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22210—2008《肉与肉制品感官评定规范》，与 GB/T 22210—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了肉与肉制品感官评定的定义（见3.1，2008年版的3.1）；
- 更改了评定场所要求（见4.1，2008年版的第4章）；
- 增加了评定设备要求（见4.2）；
- 更改了评定人员的要求（见第5章，2008年版的第5章）；
- 更改了样品采集和运输的要求（见6.1，2008年版的7.1）；
- 更改了样品制备要求（见6.2，2008年版的7.2）；
- 更改了评定程序要求（见第7章，2008年版的7.3）；
- 增加了评定程序要求中表1～表8（见第7章）；
- 增加了评定记录管理（见第8章）；
- 增加了香气专用竹（骨）签检验（见附录A）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。

本文件起草单位：中国肉类食品综合研究中心、合肥工业大学、山东万得福生物科技有限公司、安井食品集团股份有限公司、南京农业大学、得利斯集团有限公司、烟台喜力科技发展有限公司、广东真美食品股份有限公司、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、福建兴国味食品有限公司、深圳市标准技术研究院、味斯美食品科技（安吉）有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、青岛骨里香实业有限公司、福建御厨食品有限公司、青岛波尼亚食品集团有限公司、杭州和宇食品有限公司、南通盛鑫食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、泰州安井食品有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：王守伟、周辉、刘季善、黄建联、李春保、赵燕、赵冰、姜文香、张建梅、庄嘉瓦、吴倩蓉、周凯、王彩虹、张春彦、黄天倩、汪登军、古志华、蔚盛超、费红军、倪秀亲、佟健、于赛、刘振宇、高海洋、张志刚、江恒、鲁振。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008年首次发布为GB/T 22210—2008；
- 本次为第一次修订。

肉与肉制品感官评定规范

1 范围

本文件规定了肉与肉制品感官评定的评定场所与设备、评定人员要求，确立了评定程序，界定了术语和定义，描述了评定样品及评定记录管理。

本文件适用于肉与肉制品的感官评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉及副产品
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20711 熏煮火腿质量通则
- GB/T 20712 火腿肠质量通则
- GB/T 23492 培根质量通则
- GB/T 23493 中式香肠质量通则
- GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则
- GB/T 23968 肉松质量通则
- GB/T 23969 肉干质量通则
- GB/T 31406 肉脯
- GB/T 34264 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
- SB/T 10279 熏煮香肠
- SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
- SB/T 10610 肉丸

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉与肉制品感官评定 sensory evaluation of meat and meat products

评定人员运用视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，对肉与肉制品的色泽、组织状态、滋味、气味等品质因子进行综合分析和评价的过程。

4 评定场所与设备要求

4.1 评定场所要求

4.1.1 感官评定实验室的建立应符合 GB/T 10220、GB/T 13868 的规定。

4.1.2 感官评定实验室的用水应为双蒸水、去离子水或经过过滤处理除去异味的水，应符合 GB/T 6682 三级水及以上的要求。

4.2 设备要求

4.2.1 设备的类型及数量应满足感官评价的需求。

4.2.2 不应使用与化学或微生物检验等交叉的设备。

5 评定人员要求

5.1 从事感官评定的人员应符合 GB/T 10220、GB/T 16291.1 中对人员的要求。

5.2 感官评定人员的视觉、嗅觉、味觉以及触觉等应符合感官评定要求，且在文化、种族、宗教或其他方面对所评定的肉与肉制品没有禁忌。

5.3 感官评定人员应经过专门培训与考核，符合感官分析要求，熟悉评定样品的色、香、味、质地、类型、风格、特征及检测所需要的方法，掌握有关的感官评定术语。

5.4 感官评定前 4 h，评定人员不应使用有气味的化妆品，不应吸烟和食用刺激性食物。

5.5 感官评定时，评定人员应穿着清洁、无异味的工作服。

5.6 感官评定人员不应处于患病、饥饿、疲劳、饮酒后的状态。

5.7 感官评定人员应在评定开始前漱口，并在检测开始前，除饮水，不食用任何东西；每个样品感官评定时评定人员应先用清水漱口。

5.8 感官评定的过程中，评定人员应独自打分。

6 评定样品要求

6.1 样品采集和运输

6.1.1 样品采集时，不应破坏样品的感官品质，需要包装的样品应采用食品级包装材料进行包装。

6.1.2 运输工具应清洁、卫生，使用前应进行清洗、消毒。样品不应与有异味、有毒、有害的物品混装运输。

6.1.3 运输途中应防止样品变质。

6.1.4 样品送达感官评定实验室后，不能立即进行检验的样品应以适当的方式及时贮藏。

6.1.5 热鲜肉、冷却肉应在样品采集后 24 h 内完成评定。

6.2 样品制备

6.2.1 冷冻状态的样品应先在冻结状态下进行检查，再根据样品特性选择合适的解冻方式进行解冻，监控解冻过程，避免温度过高或解冻时间过长而引起样品感官品质发生变化，待样品中心温度达到 2℃~3℃ 时制样。

6.2.2 感官评定前需再加工的产品应根据标示的食用方法制备样品。

6.2.3 应观察切面的样品应保证其切面完整、厚薄均匀。

6.2.4 中式火腿样品应去除表面氧化层后，整腿（分割式整腿）在股二头肌中心部位取瘦肉 200 g，分割组合，火腿块、火腿片（丁、丝）直接取瘦肉 200 g 进行评定。

6.3 样品分发

- 6.3.1 供感官评定的样品，同批次同类样品的处理方法及程序应一致。
- 6.3.2 在评定过程中提供给评定人员样品的体积、质量、形状、部位应一致，提供样品的量应根据样品本身的情况，以及感官评定时的特性来定。
- 6.3.3 供评定的样品应温度适宜，分发到每个评定人员的样品应温度一致。
- 6.3.4 供评定的样品应采用随机的三位数编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。
- 6.3.5 评定中盛装样品的器皿应采用同一规格的白色无味器皿。

7 评定程序要求

7.1 冷冻肉的评定

冷冻肉应在冻结状态下按表 1 进行评定，并做好记录。

表 1 冷冻肉的评定

项目	内容	评定方法
色泽	肌肉色、脂肪色、光泽	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	特征气味、异味	将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
状态	表面脱水程度、霉斑、杂质	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察

7.2 热鲜肉、冷鲜肉及解冻肉的评定

GB/T 9959.2、GB/T 17238、GB/T 9961、GB/T 17239 界定的产品及其他鲜肉和解冻肉应按表 2 进行评定，并做好记录。

表 2 热鲜肉、冷鲜肉及解冻肉的评定

项目	内容	评定方法
色泽	肌肉色、脂肪色、光泽	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	特征气味、异味	将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
状态	硬度、弹性、韧性、杂质	用手触摸样品检查，在自然光或相当于自然光条件下由正常视力观察

7.3 肉制品的评定

7.3.1 调理肉制品应按表 3 进行评定，并做好记录。

表 3 调理肉制品的评定

项目	内容		评定方法
	裹料类	非裹料类	
色泽	去除裹料后表面和切面的肌肉色和脂肪色	表面和切面的肌肉色、脂肪色	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	熟制前、后的特征气味和异味		将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查

表 3 调理肉制品的评定（续）

项目	内容		评定方法
	裹料类	非裹料类	
滋味	熟制后的特征滋味		取少量产品放入口中，细嚼3 s~5 s后吐出，边嚼边用牙齿、舌头等各感官器官品尝
状态	组织状态、杂质、裹料状态	组织状态、杂质	用手触摸样品检查，在自然光或相当于自然光条件下由正常视力观察

7.3.2 GB/T 23492、GB/T 23493界定的产品及其他腌腊肉制品应按表 4 进行评定，中式火腿按表 5 进行评定，并做好记录。

表 4 腌腊肉制品的评定

项目	内容	评定方法
色泽	样品表面和切面的肌肉色、脂肪色	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	熟制前、后的特征气味、异味和酸败味	将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
滋味	熟制后的特征滋味	取少量产品放入口中，细嚼3 s~5 s后吐出，边嚼边用牙齿、舌头等各感官器官品尝
状态	组织状态、杂质、光泽、黏液、霉斑	用手触摸样品检查，在自然光或相当于自然光条件下由正常视力观察

表 5 中式火腿的评定

项目	内容		评定方法
	整腿和分割式整腿	分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）	
色泽	肉面色、肌肉切面色、脂肪切面色		整腿从腿心部位直刀快落，一刀斩开，进行目测；整腿分割、分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）直接目测
气味	签香 ^a 、异味	产品特征气味、异味	采用专用竹（骨）签按附录A检验。分割组合、火腿块采用专用竹（骨）签插签检验；火腿片（丁、丝）直接嗅闻
滋味	咸淡、口感、回味		整腿、整腿分割在腿心部位切片，分割组合、火腿块直接切片，火腿片（丁、丝）直接取样，水沸后放入蒸锅隔水蒸20 min~40 min，入口品尝
外观	腿心形态、虫蛀、鼠伤、红斑、损伤、带皮腿皮面、产品形状	—	在自然光照下，由正常视力观察样品的外观
状态	特征组织状态、切面平整度、光泽		整腿从腿心部位直刀快落，一刀斩开，进行目测；整腿分割、分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）直接目测
^a 竹（骨）签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。			

7.3.3 发酵肉制品按照表 6 进行评定，并做好记录。

表 6 发酵肉制品的评定

项目	内容		评定方法
	发酵香肠	发酵火腿	
色泽	肌肉切面色、脂肪切面色		在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	特征气味、异味		将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
滋味	特征滋味		取少量产品放入口中，细嚼3 s~5 s后吐出，边嚼边用牙齿、舌头等各感官器官仔细品尝
状态	肠体干燥程度、产品表面形态、断面组织状态、切面平整度、杂质	整腿特征形态；带骨或去骨块状火腿、片状火腿肌肉组织状态、切面平整度、光泽、杂质	用手触摸样品检查，在自然光或相当于自然光条件下由正常视力观察

7.3.4 GB/T 23586、GB/T 34264、GB/T 23492、SB/T 10279、GB/T 20712、GB/T 20711、GB/T 23968、GB/T 23969、GB/T 31406、SB/T 10610界定的产品及其他热加工熟肉制品应按表 7 进行评定，并做好记录。

表 7 热加工熟肉制品的评定

项目	内容			评定方法
	熏煮香肠、熏煮火腿	熟肉干制品	其他熟肉制品	
色泽	样品表面和切面的肌肉色、脂肪色			在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	特征气味、异味、酸败味			将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
滋味	特征滋味			取少量产品放入口中，细嚼3 s~5 s后吐出，边嚼边用牙齿、舌头等各感官器官仔细品尝
状态	组织状态、切面平整度、杂质	组织状态、杂质、焦斑、霉斑	组织状态、杂质	用手触摸样品检查，在自然光或相当于自然光条件下由正常视力观察

7.3.5 GB/T 7740、SB/T 10373界定的肠衣按表 8 进行评定，并做好记录。

表 8 肠衣

项目	内容	评定方法
色泽	色泽及其均匀度	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味	特征气味、异味	将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
状态	特征形态、杂质	用手触摸样品检查，在自然光或相当于自然光条件下由正常视力观察

8 评定记录管理

8.1 建立并保持以下记录：

- a) 人员管理：培训与考核记录；
- b) 设备维护：设备维护保养和维修记录；

- c) 样品采集和运输管理：样品采集信息记录、样品运输信息记录、样品接收记录；
- d) 样品制备管理：冷冻样品解冻信息记录、再加工样品的制备信息记录；
- e) 样品评定：样品评定记录、样品合格与不合格记录。

8.2 记录内容应完整、真实、规范，确保从样品采集到评定完成的所有环节都可进行有效追溯。

8.3 记录保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月。没有明确保质期的,保存期限不应少于 2 年。



附录 A
(规范性)
香气专用竹(骨)签检验

A.1 三签部位

三签部位示意图见图 A.1。

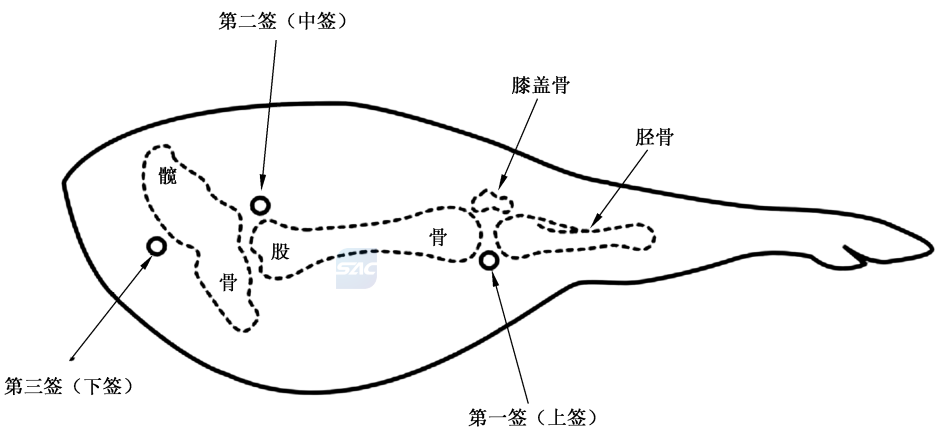


图 A.1 三签部位示意图

A.2 打签方法

采用专用竹签插入三个规定部位的肌肉内，拔出后迅速嗅其气味。

A.3 打签位置

按以下位置打签：

- a) 第一签（上签）在膝关节，股骨与胫骨缝附近；
- b) 第二签（中签）在髋关节，股骨与髌骨之间偏腿背侧处（有腰椎骨之面为腿背）；
- c) 第三签（下签）在荐椎骨与髌骨之间，近髌骨的凹弯处。

A.4 打签深度

用专用竹（骨）签垂直插入火腿厚度三分之一至二分之一处。