



中华人民共和国国家标准

GB/T 47328.3—2026/ISO 22935-3:2023

乳及乳制品感官分析 第3部分：产品感官特性符合性评价评分法

Sensory analysis of milk and milk product—Part 3: Method for evaluation of compliance with product specifications for sensory properties by scoring

(ISO 22935-3: 2023, Milk and milk products—Sensory analysis—
Part 3: Method for evaluation of compliance with product specifications for sensory properties by scoring, IDT)

2026-04-30 发布

2026-08-01 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
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本原理	2
5 测试的一般要求	2
6 设备	3
7 取样	3
8 测试样品的制备	4
9 程序	4
10 精密度	5
11 检测报告	5
参考文献	6

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。

本文件是 GB/T 47328《乳及乳制品感官分析》的第 3 部分。GB/T 47328 已经发布了以下部分：

——第 1 部分：评价员的招募、选拔、培训和管理；

——第 2 部分：感官分析方法；

——第 3 部分：产品感官特性符合性评价评分法。

本文件等同采用了 ISO 22935-3:2023《乳及乳制品 感官分析 第 3 部分：产品感官特性符合性评价评分法》。

本文件做了最小限度的编辑性改动：

——为与现有标准协调，将标准名称改为《乳及乳制品感官分析 第 3 部分：产品感官特性符合性评价评分法》。

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。

本文件由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、大连工业大学、江苏大学、熊猫乳品集团股份有限公司、黑龙江飞鹤乳业有限公司、北京工商大学、黑龙江省绿色食品科学研究院、宜品(青岛)羊乳制品有限公司、北大荒完达山乳业股份有限公司、北京三元食品股份有限公司、奶酪博士(上海)科技有限公司、浙江圣吗哪乳业有限公司、四川菊乐食品股份有限公司、伽力森食品生物科技(江苏)有限公司、杭州味全食品有限公司、广西百菲乳业股份有限公司、山东天安检测服务有限公司。

本文件主要起草人：赵镭、云振宇、李洪亮、钟葵、温焯、史波林、邹小波、安志丛、汪厚银、朱蓓薇、何剑、费雅君、项雅科、姚天宇、董秀萍、邬子燕、李懿霖、张迪、石吉勇、田加美、迟涛、沈灵沁、方景泉、陈承余、刘芝荣、杨莉芝、高萌、张亮、艾娜丝、牟善波、秦平、陈历俊、孙亚婷、张善强、陈祖博、曲崧、王钦民、张艳、韦剑欢、高杰。

引 言

GB/T 47328《乳及乳制品感官分析》给出了使用术语通用命名法和感官分析技术方法开展乳及乳制品感官分析活动的指导。旨在从人员(乳及乳制品感官评价员)、方法(乳及乳制品感官分析方法)、质量评价应用(产品感官特性的符合性测试)等方面,规范乳及乳制品感官分析,提升产品感官评价结果的科学性、可比性与可靠性,拟由三个部分构成。

- 第1部分:评价员的招募、选拔、培训和管理。目的在于给出乳及乳制品感官评价员招募、选拔、培训和管理通用导则。
- 第2部分:感官分析方法。目的在于提供特定乳及乳制品感官分析的方法。
- 第3部分:产品感官特性符合性评价评分法。目的在于提供一种对乳及乳制品感官特性是否符合产品规格的评分法。

本文件所述原理在很大程度上源自该主题相关的标准。如需查阅除本文件提供的方法外的其他感官分析方法,见 ISO 6658。

乳及乳制品感官分析

第3部分：产品感官特性符合性评价评分法

1 范围

本文件描述了一种采用感官评分结合通用术语,对乳及乳制品感官特性是否符合产品规格进行评价的方法。

本文件适用于乳及乳制品定期开展的过程控制和质量控制,尤其适用于产品数量多、项目周期短或专家评价员数量有限的场景。

本文件不适用于产品分类。但应用本文件方法所得结果,可作为国内及国际贸易中产品分类体系的组成部分。

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。

ISO 4121 感官分析 定量响应标度使用导则(Sensory analysis—Guidelines for the use of quantitative response scales)

注: GB/T 39501—2020 感官分析 定量响应标度使用导则(ISO 4121:2003, IDT)

ISO 5492 感官分析 术语(Sensory analysis—Vocabulary)

注: GB/T 10221—2021 感官分析 术语(ISO 5492:2008, IDT)

ISO 5496 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训(Sensory analysis—Methodology—Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours)

注: GB/T 15549—2022 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训(ISO 5496:2006, IDT)

ISO 6658 感官分析 方法学 总论(Sensory analysis—Methodology—General guidance)

注: GB/T 10220—2012 感官分析 方法学 总论(ISO 6658:2005, IDT)

ISO 8586 感官分析 感官评价员的选拔和培训(Sensory analysis—Selection and training of sensory assessors)

注: GB/T 46555—2025 感官分析 感官评价员的选拔和培训(ISO 8586:2023, IDT)

ISO 8589 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(Sensory analysis—General guidance for the design of test rooms)

注: GB/T 13868—2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(ISO 8589:2007, IDT)

ISO 22935-1 | IDF 99-1 乳及乳制品 感官分析 第1部分:评价员的招募、选拔、培训和管理(Milk and milk products—Sensory analysis—Part 1: Recruitment, selection, training and monitoring of assessors)

注: GB/T 47328.1—2026 乳及乳制品感官分析 第1部分:评价员的招募、选拔、培训和管理(ISO 22935-1:2023, IDT)

ISO 22935-2 | IDF 99-2 乳及乳制品 感官分析 第2部分:感官分析方法(Milk and milk products—Sensory analysis—Part 2: Methods for sensory evaluation)