



中华人民共和国国家标准

GB/T 25005—2026

代替 GB/T 25005—2010

感官分析 方便面感官评价方法

Sensory analysis—Methods for sensory evaluation of instant noodles

2026-09-28 发布

2027-01-01 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 方法原理 2

5 一般要求 3

 5.1 评价环境 3

 5.2 评价人员 3

 5.3 仪器设备及器具 3

 5.4 样品制备与提供 3

6 评价方法 4

 6.1 评分法 4

 6.2 对照差别检验 5

7 评价报告 5

附录 A（资料性） 样品提供表式样 6

附录 B（规范性） 方便面感官评价评分规则 7

附录 C（资料性） 评分法回答表式样 9

附录 D（资料性） 单样品评分法结果汇总表式样 10

附录 E（资料性） 评分法结果汇总表式样 11

附录 F（资料性） 对照差别检验回答表式样 12

参考文献 13

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 25005—2010《感官分析 方便面感官评价方法》，与 GB/T 25005—2010 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围(见第 1 章,2010 年版的第 1 章)；
- 增加了术语“油炸方便面”“非油炸方便面”“粘连性”“评分法”“对照差别检验”(见 3.1、3.2、3.10、3.12 和 3.13),更改了术语“表观状态”“复水性”“光滑性”的定义(见 3.4~3.6,2010 年版的 3.2~3.4),将术语“软硬度”“粘性”更改为“硬度”“黏性”(见 3.7、3.9,2010 年版的 3.5、3.7)；
- 更改了对评价员和评价小组的要求(见 5.2,2010 年版的 5.2、5.3)；
- 更改了仪器设备及器具(见 5.3,2010 年版的 5.4)；
- 更改了样品制备要求(见 5.4.1,2010 年版的 6.3)和样品提供要求(见 5.4.2,2010 年版的 6.1)；
- 删除了评价时间要求(见 2010 年版的 5.5)；
- 增加了对照差别检验方法(见 6.2)；
- 更改了评分规则,并增加了“分档描述参考”(见附录 B)。

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、上海大学、今麦郎食品股份有限公司、白象食品股份有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、上海康识食品科技有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司。

本文件主要起草人：赵镭、高海燕、侯国友、滕加友、秦臻、钟葵、王勇、汪厚银、史波林、魏帅、徐智、姚进、何强、区敬、项雅科、屠振华。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2010 年首次发布为 GB/T 25005—2010；
- 本次为第一次修订。

感官分析 方便面感官评价方法

1 范围

本文件描述了方便面感官评价的方法。
本文件适用于油炸和非油炸方便面面饼的感官评价。
本文件不适用于干吃面、保鲜湿面型方便面。

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 10220 感官分析 方法学 总论
- GB/T 10221 感官分析 术语
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB/T 21172 感官分析 产品颜色感官评价导则
- GB/T 40772 方便面
- GB/T 46555 感官分析 感官评价员的选拔和培训

3 术语和定义

GB/T 10221 和 GB/T 40772 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油炸方便面 **fried instant noodles**

油炸面

采用油炸工艺干燥的方便面。

注：包括泡面、干吃面和煮面。面饼需要经过沸水浸泡后食用的方便面为泡面；面饼不需要经过沸水浸泡而直接食用的方便面为干吃面；面饼需要经过煮制后食用的方便面为煮面。

3.2

非油炸方便面 **non-fried instant noodles**

非油炸面

采用除油炸以外的其他工艺（如微波、真空和热风等）干燥的方便面。

3.3

色泽 **color**

面饼的颜色和亮度。

3.4

表观状态 **appearance**

面饼在复水前，除色泽外在视觉上的整体外观特征。

注 1：表观状态包括形态完整性、表面质地、均匀性等。