



中华人民共和国国家标准

GB/T 39991—2021

感官分析 橄榄油品评杯使用要求

Sensory analysis—Service condition for the olive oil tasting glass

(ISO 16657:2006, Sensory analysis—Apparatus—
Olive oil tasting glass, NEQ)

2021-04-30 发布

2021-11-01 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 使用要求 1

 4.1 一般要求 1

 4.2 尺寸要求 1

 4.3 外观要求 2

 4.4 清洁要求 2

 4.5 标记要求 2

 4.6 特性要求 2

 4.7 其他要求 2

附录 A（规范性） 橄榄油品评杯尺寸及设计图 3

附录 B（资料性） 辅助加热恒温装置图例 4

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。

本文件使用重新起草法参考 ISO 16657:2006《感官分析 器具 橄榄油品评杯》编制，与 ISO 16657:2006 的一致性程度为非等效。

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、北京工商大学、秦皇岛市质量技术监督检验所、中国农业大学、浙江工商大学、山东鲁花集团有限公司、深圳精益油脂技术有限公司、湖北润邦农业科技有限公司。

本文件主要起草人：汪厚银、史波林、钟葵、战吉晟、刘野、刘锐萍、田师一、孙东伟、袁向华、伊军、刘龙云、张璐璐。

感官分析 橄榄油品评杯使用要求

1 范围

本文件规定了进行橄榄油感官评价时使用品评杯的一般要求、尺寸要求、外观要求、清洁要求、标记要求、特性要求以及其他要求。

本文件适用于橄榄油气味、滋味和风味等感官评价。其他食用植物油感官评价用品评杯也可参照使用。

本文件不适用于分析橄榄油的颜色或质地。

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 9987 玻璃瓶罐制造术语

GB/T 10221 感官分析 术语

3 术语和定义

GB/T 9987 和 GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

橄榄油品评杯 olive oil tasting glass

用于评价橄榄油产品感官特性的特制器皿。

4 使用要求

4.1 一般要求

4.1.1 橄榄油品评杯应具有最大的稳定性,防止品评杯倾斜和油的洒出。

4.1.2 橄榄油品评杯应具有易嵌入加热单元凹槽的杯底,使其底部受热均匀;其杯口应相比杯体小,以利于富集气味,便于识别,具体按图 A.1 所示。

4.1.3 橄榄油品评杯应由深色玻璃制成,能掩盖橄榄油颜色。

4.2 尺寸要求

橄榄油品评杯的尺寸应符合表 1 的要求,设计图按图 A.1。

表 1 橄榄油品评杯尺寸要求

规格	单位	尺寸
总容量	mL	130±10
总高度	mm	60±1
杯口直径	mm	50±1
杯体最大直径	mm	70±1
杯底直径	mm	35±1
杯体 1/2 高度处两侧玻璃厚度	mm	1.5±0.2
杯底厚度	mm	5±1

4.3 外观要求

橄榄油品评杯应无飞边、裂纹及崩损缺口,边缘应规则、光滑和圆润,无划痕、裂痕和气泡。

4.4 清洁要求

4.4.1 橄榄油品评杯使用后,应使用无香味的食品级清洁剂对橄榄油品评杯进行清洁,反复冲洗,直至清洁剂完全洗净,再用蒸馏水或纯水冲洗。

4.4.2 清洗完毕后应将橄榄油品评杯倒置沥干或热风干燥,不可用其他物品擦干。干燥后的橄榄油品评杯应倒置或用洁净布覆盖存放,避免灰尘沾染,保持清洁。

4.4.3 不允许使用硝酸、高氯酸、氢溴酸等强酸洗液或铬酸混合洗液进行清洗。

4.5 标记要求

4.5.1 橄榄油品评杯可标记刻度。

4.5.2 可在杯体侧面设置一个小区域作为标记区。在实验中使用编码对橄榄油品评杯进行标识时,应使用铅笔或无异味的标签纸或记号笔。

4.6 特性要求

橄榄油品评杯使用的玻璃应经过退火处理,能够承受试验中应经受的温度变化。

4.7 其他要求

4.7.1 杯体设计

橄榄油品评杯的杯体的设计应有利于被评价样品气味的富集与释放,更好地体现样品的感官特性。

4.7.2 盖子

必要时,每个橄榄油品评杯可配备一个表面皿作为盖子使用,以防止香气逸散和灰尘进入。表面皿直径应比杯口径大 10 mm 以上。

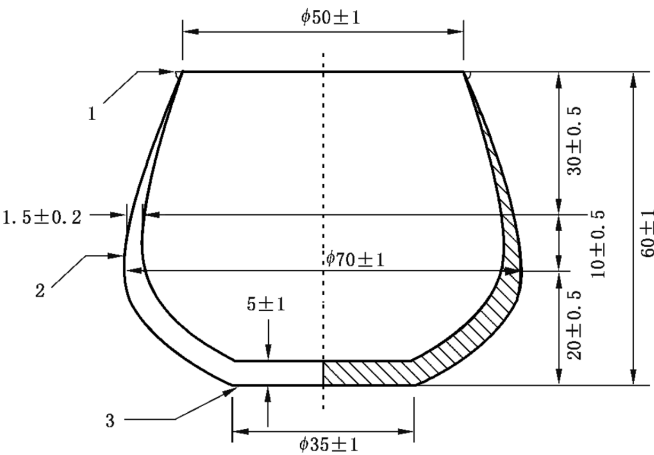
4.7.3 辅助加热装置

样品应在设定温度下进行感官检验。对于初榨橄榄油,橄榄油品评杯及杯内的样品的温度应控制在 28℃~30℃之间。检验过程应使用恒温装置(参见附录 B),也可使用其他类似的加热保温装置。

附 录 A
(规范性)
橄榄油品评杯尺寸及设计图

橄榄油品评杯尺寸及设计按图 A.1。

单位为毫米



标引序号说明：

- 1——杯口；
- 2——杯体；
- 3——杯座。

图 A.1 橄榄油品评杯尺寸及设计图

附录 B
(资料性)
辅助加热恒温装置图例

辅助恒温装置图例参考图 B.1 。

单位为毫米

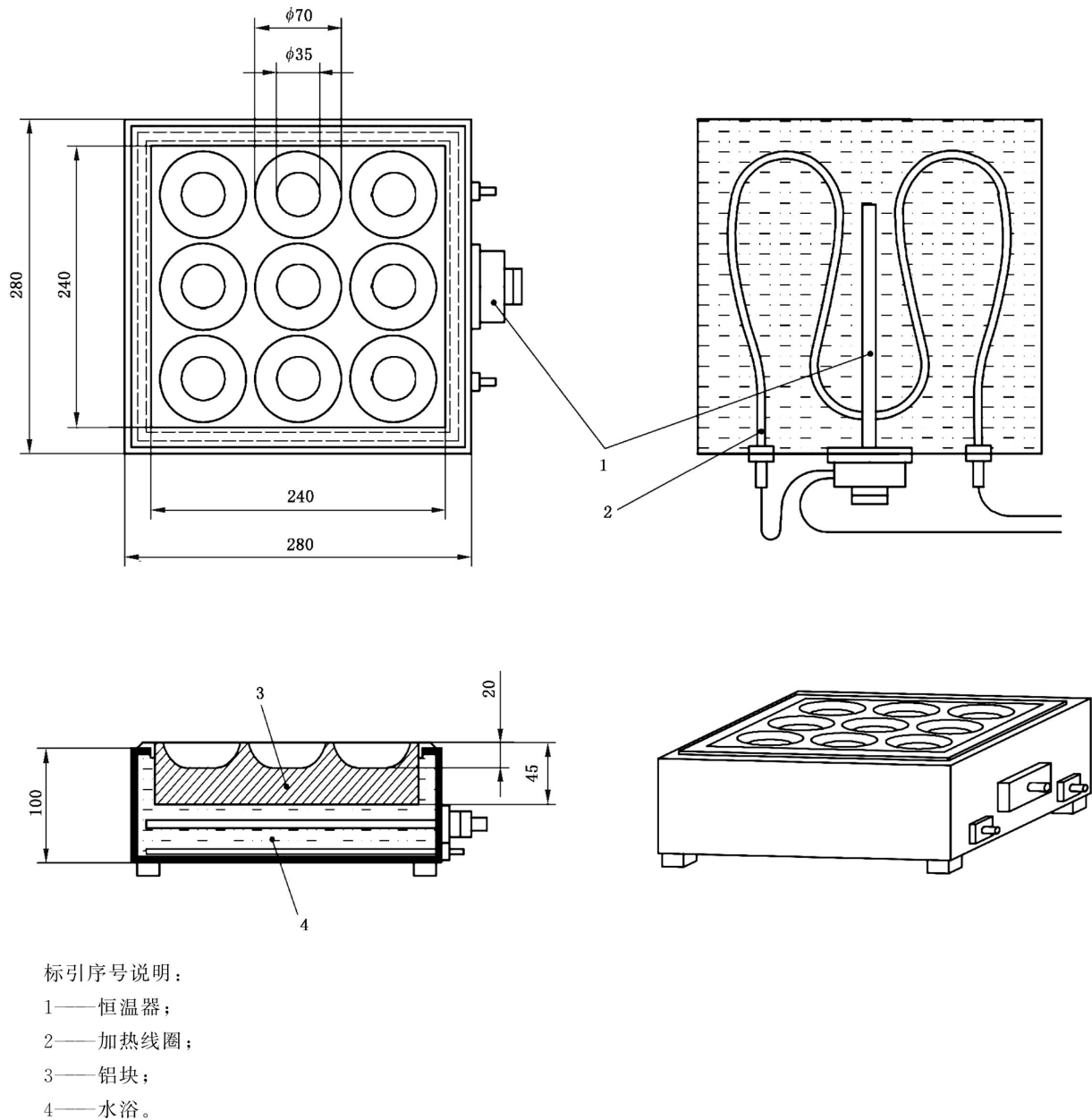


图 B.1 辅助加热恒温装置图例

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
感官分析 橄榄油品评杯使用要求
GB/T 39991—2021

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2021年4月第一版

*

书号: 155066 · 1-67012

版权专有 侵权必究



GB/T 39991-2021



码上扫一扫 正版服务到