

附件 2

# 全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1001-2025

---

## 通则



2025-03-03 印发

2025-03-03 实施

---

农业农村部农产品质量安全中心

# 全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

## 通则

为了贯彻落实质量兴农、绿色兴农和品牌强农战略，持续推进农产品质量提升，培育地方特色农产品品牌，促进区域优势及农业产业发展，及时了解地域特色农产品信息，促进农产品产销对接，及时指导生产和引导消费，满足公众对安全优质营养健康农产品的需求和保证全国名特优新农产品营养品质评价工作顺利实施，特制定了《全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范 通则》。制定本通则的主要目的是指导承担全国名特优新农产品营养品质评价工作的检测技术机构，依照指定的标准工作程序和方法，开展统一规范的抽样、制样、检验、结果判定及结果处理等具体工作，以确保评价工作的科学、合理、合法、公平、公正和评价数据及结果的准确、可靠、有效。

### 1.范围

本文件规定了全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的评价原则、评价指标、评价程序、工作质量复核、评价后管理以及其他管理要求。

本规范适用于粮油、果品、蔬菜、食用菌、茶叶、畜禽、水产、中药材、观赏植物及其他品类全国名特优新农产品的营养品质评价鉴定及结果与报告。

### 2.规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
- GB/T 19011 管理体系审核指南
- GB/T 27065 合格评定产品、过程和服务认证机构要求
- GB/T 30642 食品取样检验通用导则
- GB/T 30763 农产品质量分级导则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- WS/T 476 营养名词术语

### 3.术语和定义

WS/T 476 营养名词术语和下列术语和定义适用于本规范。

#### 3.1 名特优新农产品

全国名特优新农产品是指在特定区域（原则上以县域为单元）内生产、具备一定生产规模和商品量、具有显著地域特征和独特营养品质特色、有稳定的供应量和消费市场、公众认知度和美誉度高并经农业农村部农产品质量安全中心登录公告和核发证书的农产品。

#### 3.2 评价鉴定

对农（副）产品在种养环境、种养过程、采收方式、分装（分割）、加工、包装、仓储、运输、配送方式等全过程方面作出的判断和鉴定。

#### 3.3 评价指标

具体的、可观察的、可识别、可测量的评价内容。

### 4.评价原则

#### 4.1 科学性

评价应依据相关的标准和文件开展工作。评价的开展应基于已有的客观数据、规范性材

料。

## 4.2 公正性

评价应遵循公平、公正的原则，应按照工作程序和有关要求执行，评价实施主体应独立作出判定，以公正的第三方评价机构开展评价工作。

## 5.评价指标

### 5.1 果蔬类

#### 5.1.1 感官指标

大小、重量、形状、色泽、质地、气味、香味、滋味、新鲜度、整齐度等。

#### 5.1.2 通用营养指标

维生素 C、B 族维生素、脂溶性维生素、果胶、粗纤维、总酸、可溶性糖、可溶性固形物、水分、干物质、蛋白质、脂肪、淀粉、矿质元素等营养物质。

#### 5.1.3 特色营养指标

色素、类黄酮、不饱和脂肪酸、特殊氨基酸等功能活性物质等。

### 5.2 茶叶

#### 5.2.1 感官指标

外形、汤色、香气、滋味和叶底。

#### 5.2.2 通用营养指标

微量元素、氨基酸、总糖。

#### 5.2.3 特色营养指标

维生素 C、锌、茶多酚、水浸出物、氨基酸、茶色素、茶多糖、儿茶素、咖啡碱、黄酮等。

### 5.3 粮油类

#### 5.3.1 感官指标

形状、色泽、气味、重量（千粒重）、口感和滋味；硬度、粒型、膨胀率、密度和胶稠度等。

#### 5.3.2 通用营养指标

蛋白质、脂肪、淀粉、干物质、还原糖、氨基酸、脂肪酸、矿质元素和粗纤维等营养物质。

#### 5.3.3 特色营养指标

花色苷、维生素、叶酸、甾醇、酚类化合物和类胡萝卜素等功能活性物质，以及内在抗营养因子等。

### 5.4 畜禽类

#### 5.4.1 感官指标

肉色、毛孔大小和密度、气味和口感；嫩度、系水力、皮脂率和剪切力等。

#### 5.4.2 通用营养指标

蛋白质、脂肪、脂肪酸、氨基酸、维生素和微量元素等营养物质。

#### 5.4.3 特色营养指标

胆固醇、肌苷酸和卵磷脂等功能活性物质，以及内在抗营养因子等。

### 5.5 水产类

#### 5.5.1 感官指标

口感、大小、重量、体型、色泽、质地和肥满度；嫩度、弹性、硬度、咀嚼度、粘度、回复力和胶黏性等。

#### 5.5.2 通用营养指标

蛋白质、氨基酸、脂肪、微量元素、维生素 A、D 和 E 等营养物质。

### 5.5.3 特色营养指标

虾青素、DHA、EPA、牛磺酸、卵磷脂、多不饱和脂肪酸和胶原蛋白等功能活性物质，以及内在抗营养因子如内源性嘌呤等。

## 5.6 中药材

### 5.6.1 感官指标

大小、重量、形状和色泽等。

### 5.6.2 通用营养指标

有效成分、浸出物、挥发油、水分、灰分、氨基酸、微量元素等。

### 5.6.3 特色营养指标

生物碱、黄酮、酚酸、多糖、苷类化合物等。

## 5.7 观赏植物

大小、叶片形状、花朵形态、色度、光滑度、柔韧性和香气浓郁度等。

## 5.8 加工品

主要包括酒类、食用植物油、肉制品。

### 5.8.1 感官指标

酒类：色泽、澄清程度、起泡程度、口感、香气和滋味等。

食用植物油：气味、滋味、状态、色泽、透明度、相对密度。

肉制品：色泽、气味、粘度、弹性、肉汤和状态等。

### 5.8.2 通用营养指标

酒类：酒精度、总糖、氨基酸、干浸出物、挥发酸、柠檬酸、二氧化碳、蔗糖转化酶活性等。

食用植物油：水分及挥发物、酸价、过氧化值、不饱和脂肪酸、维生素 E、微量营养元素。

肉制品：水分、蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、挥发性盐基氮和维生素等。

### 5.8.3 特色营养指标

酒类：酒精度、色泽、澄清程度、起泡程度、香气和滋味等。

食用植物油：谷维素、植物甾醇、生育酚及生育三烯酚、多酚、角鲨烯、芝麻素、芝麻林素、芝麻酚。

肉制品：亚硝酸盐、多环芳烃、游离脂肪酸、胆固醇、抗氧化物质和风味物质等。

## 6. 评价程序

### 6.1 资料调查

了解待评价产品的生产环境、产品品种、生产方式、品质特征、投入品使用、最佳采收期、最佳品质期、质量管控措施等内容。调查种植、收获、储藏、运输、加工、销售、消费等环节现有评价标准使用现状，以及对待评价产品营养品质评价鉴定、分等分级的关注点和需求方向。

### 6.2 抽样

#### 6.2.1 抽样单位

由所在县级（县/市/区）农业农村行政主管部门进行抽样，或由其委托全国名特优新产品营养品质评价鉴定机构进行抽样，所取样品的真实性由申请人自行负责。

#### 6.2.2 抽样原则

有相关抽样规范的，按照相关规范执行，无相关抽样规范时，按照本抽样规范执行。采用随机性、代表性、可行性、公正性的抽样原则，整批产品中每一个体是否被选取的概率是完全均等的。

#### 6.2.3 抽样时间

根据产品的用途确定最佳品质期，抽样时间应在该类产品的最佳品质期内，符合上市消费的条件。最佳品质期的确定，应根据不同产品在其种/养殖区域的成熟期来确定。种植业产品一般选择在全面采收期进行，避免样品过生或过熟的极端情况，所有种植业产品需待其成熟后方可作为样品。养殖业产品一般选择成熟可上市期。初级加工产品取样，应在产品保质期内。详细内容见各行业鉴定规范。

#### 6.2.4 抽样环节

确保在样品在最佳品质期内抽样。抽样人员不少于两人，按照要求填写抽样单，并做好样品标记和编号，样品包装表面粘贴标签。具体的抽样方法根据相应产品的评价规范执行。

#### 6.2.5 样品送样及预处理

样品采集后进行适当封装和标识，应尽量保持原始状态，如果需要可进行简单的预处理，例如清除泥土、去除黄叶等不可使用部分、充氧低温（水产类）等保鲜。样品需在 48 小时内运送至相应的品质评价鉴定机构。具体见各行业鉴定规范。

#### 6.2.6 鉴定时间

机构应在收到样品后的 48 小时内开展感官和易变化指标鉴定。具体参照各类鉴定规范执行。

### 6.3 鉴定方法和评价依据

产品评价指标的鉴定方法应首选食品安全国家标准，当无国家标准方法时，可选用行业标准或国际组织推荐的方法，自研方法经方法学评价确认以及实验室间对比验证，在部质量安全中心备案后，供相关单位使用。具体方法见各行业鉴定规范。

### 6.4 评价结果

根据各行业鉴定规范对样品营养品质参数进行鉴定，获得鉴定结果。

## 7. 结果研判与报告

### 7.1 结果会商研判

依据品质指标评价结果，结合产品的基本信息、感官品尝得分（必要时），品质评价鉴定机构技术委员会或不少于 3 名评鉴员对结果进行会商、分析，确定评价鉴定结论。

### 7.2 评价鉴定报告

#### 7.2.1 评价鉴定结论用语

评价鉴定结论用语应简洁、规范。通常使用“该产品在××县域范围内在其独特的生产环境下，具有××××（感官）、××××（品质营养）、××××（特色品质）等特征，符合全国名特优新产品名录收集登录基本条件和要求。”

#### 7.2.2 出具评价鉴定报告

鉴定机构应当根据鉴定结果，及时在全国名特优新产品名录申报系统中填写全国名特优新产品营养品质评价鉴定报告，并通过系统将全国名特优新产品营养品质评价鉴定报告导出打印后签字盖章。鉴定报告一式三份，一份交由申请人随申报材料上报，另外两份分别由申请人、鉴定机构留存。

## 8. 工作质量复核

鉴定机构对鉴定结果和出具的报告负责。申请人对鉴定结果有异议的，可以自收到鉴定报告之日起 15 日内向鉴定机构提出书面复鉴申请，按照规定重新送样，再次进行评价鉴定。

## 9. 评价后管理

### 9.1 跟踪验证与年度确认

#### 9.1.1 跟踪评价

样品一般由申请人自行采样，为确保所取样品的代表性、真实性，农业农村部农产品质量安全中心委托评价鉴定机构进行不定期跟踪验证。根据鉴定评价结果重新取样进行评价验证、申请人完善生产规范并探究营养品质形成机理机制、申请人重新取样并按原程序进行申

请确认，调整或更新名特优新农产品登记系统中的参数等。

#### 9.1.2 年度确认

全国名特优新农产品名录证书持有单位在产品获证后的第三年有效期满 60 天前，联系营养品质评价鉴定机构开展产品的抽样和营养品质评价鉴定工作。

#### 9.2 数据共享与交流

开展全国名特优新农产品品质评价数据收集整理、数据对比、数据保真、数据共享与交流等工作，逐步建设全国名特优新农产品信息化数据分中心，系统收集品质分析原始数据和鉴定评价结果，交由部级质量安全中心构建全国性基础数据库。

#### 10. 有关要求

1. 评价工作应严格遵守全国名特优新农产品评价管理办法，保证评价结果的科学性、代表性和真实性。

2. 未经农业农村部农产品质量安全中心同意，任何单位和个人不得引用和公布未发布的评价结果。

3. 评价工作有关技术问题请与相应的评价机构沟通商定。

4. 评价机构在抽样、评价过程中，恪守诚信原则，禁止一切不正当干预。

5. 由于鉴定机构原因导致报告有问题，要求机构配合整改。

6. 抽检检测采取抽检分离、全过程记录、人机分离等方式，检测过程不受委托方和抽检方干扰，确保结果真实、公正透明。

7. 按照鉴定机构管理规范，对机构进行监督管理，做好质量控制。

8. 鼓励鉴定机构开展名特优新农产品分等分级、真伪鉴别与溯源。

#### 11. 有关说明

本规范由中国农业科学院蔬菜花卉研究所牵头起草，主要起草人员：刘广洋、许晓敏、陈晶、张锋、谢璇、吕军、徐东辉、陈鸽、张延国、林志豪、周杰、丁欣