

附件：

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1008-2026

樱桃类



2026-03-03 印发

2026-03-03 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 樱桃类

1 范围

本文件规定了樱桃类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于樱桃类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的樱桃类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 26906 甜樱桃
- GH/T 1238 甜樱桃冷链流通技术规程
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 3290 水果、蔬菜及其制品中酚酸含量的测定 液质联用法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期。宜在该产

品的全面采收期抽样。样品应符合上市消费的收获条件。应抽取成熟的樱桃果实作为样品，避免过生或过熟的极端情况，果实采收成熟度应符合 GH/T 1238 相关规定。抽样应在晴天露水已干的凉爽时段进行。如遇雨天，应在停雨 1 d~2 d 后抽样。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 896 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应根据果园地形和地势，按对角线法、梅花点法、棋盘式法和蛇形法等方法抽取样品。每个抽样批次内抽样点不应少于 5 个，每个抽样点面积不应小于 1 m²。样品应为同一品种、同一生产方式、同一成熟度，不应抽取病虫害果、裂果、机械伤果和过小的果实作为样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的塑料袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

样品运输时间应控制在 24 h 以内。异地取样且无法在 24 h 内将样品运输至评价鉴定机构时，运输过程应控制温度在 0℃~4℃，低温保存的样品运输时间应控制在 48 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在 0℃~4℃ 下保存。样品应在完成交接后 48 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

樱桃类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 樱桃类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
果形	果形端正，具有本品种固有的特征，形状基本一致	目测法
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽，着色均匀、色泽鲜亮	目测法
新鲜	硬实、无软蔫、无异常外来水分	目测法
果柄	果柄新鲜完整、不变色、无损伤	目测法
风味	果实甜酸程度适中，果肉汁水较丰富，无异味、无苦味	品尝法
缺陷	无病虫害、无裂果、无机械伤	目测法

5.2 营养品质要求

樱桃类全国名特优新产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于可滴定酸、可溶性固形物、维生素 C、新绿原酸和金矢车菊素-3-O-芸香糖苷等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 樱桃类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	可滴定酸 (g/100 g)	≤ 0.7	GB 12456
	可溶性固形物 (%)	≥ 17.0	NY/T 2637
特征性指标	维生素 C (mg/100 g)	≥ 11.0	GB 5009.86
	新绿原酸 (mg/kg)	≥ 120.0	NY/T 3290
	矢车菊素-3-O-芸香糖苷 (mg/100 g)	≥ 70.0	液相色谱-串联质谱法 (见附录 A)

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：王蒙、高芳、王欣然、郭剑韬、刘凯、武琳霞、姜楠。

附录 A

(规范性)

樱桃类全国名特优新产品中矢车菊素-3-O-芸香糖苷的测定 液相色谱-串联质谱法

A.1 范围

本文件规定了樱桃类全国名特优新产品中矢车菊素-3-O-芸香糖苷的液相色谱-串联质谱测定方法。

本文件适用于樱桃类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的樱桃类产品中矢车菊素-3-O-芸香糖苷的测定。

A.2 规范性引用文件

以下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 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

A.3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

A.4 原理

樱桃中的矢车菊素-3-O-芸香糖苷，用甲醇超声提取，液相色谱-质谱/质谱仪测定，外标法定量。

A.5 试剂或材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

A.5.1 乙腈（CAS 登记号：75-05-8）：色谱纯。

A.5.2 甲醇（CAS 登记号：67-56-1）：色谱纯。

A.5.3 甲酸（CAS 登记号：64-18-6）：色谱纯。

A.5.4 甲酸铵（CAS 登记号：540-69-2）。

A.5.5 矢车菊素-3-O-芸香糖苷（CAS 登记号：18719-76-1）：纯度 $\geq 90\%$ 。

A.5.6 微孔尼龙滤膜：0.22 μm 。

A.5.7 甲酸铵溶液（1 mol/L）：取甲酸铵 6.3056 g，用水溶解并稀释至 100 mL。

A.5.8 0.01%甲酸水（含 1 mM 甲酸铵）：取甲酸 0.1 mL 和 1 mol/L 甲酸铵溶液（A.5.7）1 mL，用水稀释至 1000 mL，混匀。

A.5.9 标准储备液：取矢车菊素-3-O-芸香糖苷约 10.00 mg，精密称定，加甲醇适量使溶解并稀释定容至 10 mL 容量瓶，配制成浓度为 1 mg/mL 的标准储备液。-18℃ 以下保存，有效期 3 个月。

A.6 仪器设备

A.6.1 液相色谱-串联质谱仪：配有电喷雾离子源（ESI）。

A.6.2 分析天平：感量 0.000 01 g 和 0.01 g。

A.6.3 高速离心机： $\geq 8\ 000$ r/min。

A.6.4 振荡器。

A.6.4 涡旋混合器。

A.7 样品

樱桃样品按照 GB/T 8855 的规定取样，四分法取约 250 g，将可食部分切碎，使用组织粉碎机或研磨机粉碎，用匀浆机打成匀浆作为试样。液体制品直接混匀作为试样。

将制备好的试样置于样品瓶中，密封，并做标记。

制样后应立即试验。如不能及时试验，应将试样置于 -18°C 以下冷冻保存，分析时应预先解冻。

A.8 试验步骤

A.8.1 提取

称取 2.0 g 试样，加入 10 mL 甲醇（A.5.2），超声提取 30 min，涡旋 1 min，8000 r/min 离心 5 min，过 0.22 μm 微孔滤膜（A.5.6）后，待测。

A.8.2 标准曲线的制备

精密量取标准储备液适量，配制成浓度为 25 $\mu\text{g/mL}$ 、50 $\mu\text{g/mL}$ 、100 $\mu\text{g/mL}$ 、200 $\mu\text{g/mL}$ 、500 $\mu\text{g/mL}$ 、1000 $\mu\text{g/mL}$ 的标准工作溶液，微孔滤膜过滤，供液相色谱-串联质谱仪测定。以定量离子对峰面积为纵坐标、标准溶液浓度为横坐标，绘制标准曲线。求回归方程和相关系数。

A.8.3 测定

A.8.3.1 液相色谱参考条件

- a) 色谱柱：T3 柱（150 mm \times 2.1 mm，1.8 μm ），或相当者；
- b) 流动相：A 为 0.01% 甲酸水（含 1 Mm 甲酸铵）（A.5.8），B 为乙腈溶液，梯度洗脱程序见表 A.1；
- c) 流速：0.3 mL/min；
- d) 柱温：40 $^{\circ}\text{C}$ ；
- e) 进样量：5 μL 。

表 A.1 流动相梯度洗脱条件

时间 (min)	0.01%甲酸水 (含 1Mm 甲酸铵) (%)	乙腈 (%)
0.0	98	2
5.0	98	2
5.1	70	30
9.0	10	90
12.0	98	2

A.8.3.2 质谱参考条件

- a) 扫描方式：正离子扫描；
- b) 检测方式：多反应离子监测 (MRM)；
- c) 雾化气流量：2.5 L/min；
- d) 加热气流量：15 L/min；
- e) 接口温度：400℃；
- f) DL 温度：250℃；
- g) 加热块温度：400℃；
- h) 干燥气流量：3 L/min；
- i) 定性离子对、定量离子对和碰撞能量见表 A.2。

表 A.2 定性离子对、定量离子和碰撞能量

化合物名称	监测模式	定性离子对 (碰撞能量) <i>m/z</i> (eV)	定量离子对 (碰撞能量) <i>m/z</i> (eV)
矢车菊素-3-O-芸香糖苷	ESI+	595/286.9(19) 595/448.9(29)	595/286.9(19)

A.8.3.3 测定法

A.8.3.3.1 定性测定

在相同测试条件下，试样溶液中药物与标准溶液中药物的保留时间偏差在±0.1 min 以内；且检测到的相对离子丰度，应与浓度相当的标准溶液相对离子丰度一致。其允许偏差为±40%。

A.8.3.3.2 定量测定

取试样溶液和标准工作液，作单点或多点校准，按外标法以色谱峰面积定量。标准溶液及试样溶液中待测物的特征离子质量色谱峰面积均应在仪器检测的线性范围之内。对于试料中待测物浓度超过仪器测定线性范围的，在提取时根据待测物浓度稀释试样，使试样溶液稀释后待测物的响应在仪器线性范围内。

A.9 试验数据处理

樱桃类全国名特优新产品中矢车菊素-3-O-芸香糖苷的测定采用液相色谱-串联质谱法。

计算方法如下：

试样中待测物浓度按标准曲线或下列公式计算。

$$X = \frac{\rho V}{m}$$

式中：

X ——试样中待测组分的含量，单位为毫克每百克（mg/100 g）；

ρ ——标准曲线计算出试样提取液中各组分的浓度，单位为毫克每升（mg/L）；

V ——试样提取液定容体积，单位为毫升（mL）；

m ——所取试样的量，单位为克（g）或毫升（mL）。

计算结果表示到小数点后两位。

A.10 精密度

A.10.1 灵敏度

本方法检测限为 10 mg/100 g，定量限为 20 mg/100 g。

A.10.2 精密度

在重复性条件下获得的 2 次独立测定结果的绝对值不得超过算数平均值的 10%。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1009-2026

李类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范 李类

1 范围

本文件规定了李类全国名特优新产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于李类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的李类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 26901 李贮藏技术规程

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 2640 植物源性食中花青素的测定 高效液相色谱法

SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期。宜在该产品的全面采收期抽样，应避免样品过生或过熟的极端情况，果实发育期参见 GB/T 26901 相关规定。样品应符合上市消费的收获条件。抽样应在晴天气温较低时或阴天进行，避开雨天、露（雨）水未干和高温时段。应人工抽样，避免机械损伤。

4.1.4 抽样方法

抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应根据果园的地形和地势，在通风透光良好的栽培区域，按随机法、对角线法、五点法、棋盘法或蛇形法随机选择至少 5 株树，在每株树的树冠中部外围不同方位共抽取 4 个~12 个果实，大果型品种可适当少采，小果型品种可适当多采。样品应为同一品种、同一生产技术方式、同一成熟度。不应抽取有病虫害、机械损伤或过小的果实作为样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥结实完好的聚乙烯材质食品级自封袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

运输时间应控制在 24 h 以内。异地取样且无法在 24 h 内将样品运输至评价鉴定机构时，运输过程应控制温度在 0℃~4℃，低温保存的样品运输时间应控制在 48 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在-20℃以下保存。样品应在完成交接后 7 d 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

李类全国名特优新产品应具有本品种固有的形状和成熟时特有的色、香、味；整齐度好；成熟度较高；果面新鲜、洁净，保持果粉（适用时），无可见异物；无损伤、无疤痕，

无病虫害；无异常外来水分。

李类全国名特优新农产品的感官评价鉴定应参照表 1 要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价鉴定。

表 1 李类全国名特优新产品感官评价鉴定项目

项目	要求		检验方法
外观	果形	参照图 1，按最大相似原则描述果实形状	目测法
	果实对称性	对称、较对称、不对称	目测法
	果顶形状	凹入、平、圆凸、尖圆	目测法
	果粉厚度	无、薄、中、厚	目测法
颜色	果皮	用标准比色卡按最大相似原则测量成熟果实的底色和盖色，非着色品种只观测底色	目测法
	果肉	用标准比色卡按最大相似原则确定	目测法
香气	无、微、中、浓		嗅觉鉴别法
果肉风味	甜、淡甜、酸甜、甜酸、微酸、酸		品尝法
果肉质地	松软、松脆、硬脆、硬、硬韧		品尝法
果肉口感	果肉粗细	细、中、粗	品尝法
	汁液多少	少、中、多	品尝法
	果肉涩味	无、轻、重	品尝法



图 1 果实形状

5.2 营养品质要求

李类全国名特优新农产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于可溶性固形物、总酸、维生素 C、总黄酮、矢车菊色素和 β -胡萝卜素等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 李类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	可溶性固形物 (%)	≥ 12.5	NY/T 2637
	总酸 (以可滴定酸计) (%)	≤ 1.0	GB 12456
	维生素 C (mg/100 g)	≥ 3.5	GB 5009.86
特征性指标	总黄酮 (mg/kg)	≥ 3600.0	SN/T 4592
	矢车菊色素 (mg/kg) (红肉品种)	≥ 30.0	NY/T 2640
	β -胡萝卜素 ($\mu\text{g}/100\text{ g}$)	≥ 400.0	GB 5009.83

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由重庆市农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：王娜、余鸿燕、赵倩、唐子茜、谌家元、范永洋、高静、李典晏、黄程兰、吉冰静、李英奎、杨俊英、黄永东。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1010-2026

芒果类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范 芒果类

1 范围

本文件规定了芒果类全国名特优新产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于芒果类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的芒果类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 后熟

芒果在采收后继续完成生理成熟、品质达到最佳可食用的过程。

3.2 青熟

芒果果实已发育成熟，果肉开始变黄，但果皮呈青色，果肉硬、味酸。采收经后熟能达到该品种特有的品质。

3.3 完熟

芒果果实后熟过程完成，果实已达到最佳食用品质。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构(以下简称“评价鉴定机构”)。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期。宜在该产品的全面采收期抽样。样品应符合上市消费的收获条件。抽样时间应充分考虑运输距离和评价鉴定所需时间,若距离远、运输时间长,宜在该产品青熟后抽样,并在室温下完成后熟;若距离近、运输时间短,可以在48 h内完成评价鉴定,宜在该产品完熟后抽样。抽样应避免雨天、高温和露水未干时段,宜选择在晴天上午的9时~11时或下午的3时~5时。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合NY/T 896相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应根据果园的地形和地势,在通风透光良好的栽培区域,按随机法、对角线法、五点法、棋盘法或蛇形法随机选择至少5株树,在每株树的树冠中部外围不同方位共抽取4个~12个果实,大果型品种可适当少采,小果型品种可适当多采。样品应为同一品种、同一生产技术方式、同一成熟度。不应抽取有病虫害、机械损伤或过小的果实作为样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时,应将原始样品均分为正样和副样,单独封装。应使用洁净干燥结实完整的塑料袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

运输过程应保证封样容器通风良好,卫生条件良好、无毒、无不良气味,保证样品运输过程中性状不发生变化。运输时间应控制在24 h以内。

注:运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

完成样品交接后应立即进行感官评价鉴定，随后立即进行营养品质评价鉴定。用于感官评价鉴定的样品暂存时应置于干燥整洁、通风良好、无异味且无污染的样品间。对于无法立即进行营养品质评价鉴定的，应按表 1 所列检验方法要求处理和保存。样品应在完成交接后 72 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

5.1.1 基本要求

芒果类全国名特优新产品应具有本品种应有的形状，外观基本一致；果实发育正常，成熟度一致且达到最佳品质期；新鲜无裂果、清洁，整体无异味，无生理性病变等；无明显的机械伤、无寒害、无病虫害；无外部污染物或水分。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价鉴定。

5.1.2 形状

将果实摆在干净盘里，参照图 1，按最大相似原则观察确定果实形状。果实形状分为长椭圆形、椭圆形、卵形、扁圆形、圆球形、肾形、象牙形、S 形等。



a) 长椭圆形

b) 椭圆形

c) 卵形



d) 扁圆形



e) 圆球形



f) 肾形



g) 象牙形



h) S形

图1 芒果果实形状

5.1.3 光泽度

目测和用手触摸果实表面，分为平滑光泽、较粗糙少光泽等。

5.1.4 颜色

5.1.4.1 果皮颜色

按最大相似原则目测果实的底色和盖色。果实底色分为：绿色、浅绿色、黄色、橙色、浅黄色等。果实盖色分为：黄色、橙色、粉红色、红色、紫红色、紫色等。

着色程度分为部分着色、全面着色（90%及以上的单果）。着色程度为部分着色的果实着色类型，分为片状、晕状、渐变。

5.1.4.2 果肉颜色

观察从果肩贴种子向果顶切开的果肉，参照图 2，按最大相似原则目测确定果实颜色，分为乳白色、乳黄色、浅黄色、金黄色、橙黄色、橙红色等。



图 2 芒果果肉颜色

5.1.5 气味

鼻嗅确定果实外部香气，分为无、淡香、香气适中、香气浓郁等。

5.1.6 果肉风味

品尝确定果实滋味，分为清甜、甜、浓甜、酸甜、酸等。

5.1.7 果肉质地

品尝确定果肉质地，分为肉质细腻、中等、粗硬等；品尝结合观察确定果肉汁液，分为汁液丰富、中等、较少等；品尝结合观察确定果肉纤维数量，分为无、少、中等、多；观察果肉纤维长短，分为短、中等、长。

5.2 营养品质要求

芒果类全国名特优新农产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于可溶性固形物、总酸、维生素 C、 β -胡萝卜素和总黄酮等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 1 芒果类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	可溶性固形物 (%)	≥ 16.0	NY/T 2637
	总酸 (%)	≤ 0.3	GB 12456
特征性指标	维生素 C (mg/100 g)	≥ 24.0	GB 5009.86
	β -胡萝卜素 ($\mu\text{g}/100\text{ g}$)	≥ 500.0 (乳白、乳黄、浅黄等浅色果肉)	GB 5009.83
		≥ 1500.0 (金黄、橙黄、橙红等深色黄肉)	
总黄酮 (mg/100 g)	≥ 20.0	SN/T 4592	

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国热带农业科学院分析测试中心、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：张利强、王明月、黎舒怀、秦梓轩、吴小芳、杨宝泉、乐渊、刘春华、谢轶、龙官誉、王晓刚、张振山。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1011-2026

枇杷类



2026-03-03 印发

2026-03-03 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 枇杷类

1 范围

本文件规定了枇杷类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于枇杷类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的枇杷类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期。宜在该产品的全面采收期抽样，避免样品过生或过熟的极端情况。样品应符合上市消费的收获条件。抽样应避免雨天、高温和露水未干时段，宜在晴天上午的9时~11时。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 896 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应根据果园的地形和地势，在通风透光良好的栽培区域，按随机法、对角线法、五点法、棋盘法或蛇形法随机选择至少 5 株树，在每株树的树冠中部外围不同方位共抽取 20 个~30 个果实，大果型品种可适当少采，小果型品种可适当多采。样品应为同一品种、同一生产技术方式、同一成熟度。不应抽取有病虫害、机械损伤或过小的果实作为样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的塑料袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

运输过程宜控制温度在 2℃~4℃。运输时间应控制在 24 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在 2℃~4℃ 下冷藏保存。样品应在完成交接后 12 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

5.1.1 基本要求

枇杷类全国名特优新产品应具有本品种应有的形状，外观基本一致；成熟度一致且达最佳品质期；果面新鲜、清洁；色泽一致，较均匀，具有本品应有的颜色，无锈斑；具有本品应有的风味，无异味；无损伤、无疤痕，无病虫害，茸毛基本完整。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价鉴定。

5.1.2 形状

目测果实侧面形状，参照图 1，按最大相似原则确定果实形状。果实形状分为扁圆形、近圆形、椭圆形、倒卵形和洋梨形。



图 1 枇杷果实形状

5.1.3 颜色

5.1.3.1 果皮颜色：

目测法观察果皮颜色，分为橙红色、橙黄色、黄色、淡黄色（参照图 2 从左至右）。



图 2 枇杷果皮颜色

5.1.3.2 果肉颜色：

目测法观察刚切开的果肉颜色，红肉类分为橙红色、橙黄色、黄色，白肉类分为黄白色、乳白色（参照图 3 从左至右）。



图3 枇杷果肉颜色

5.1.4 香气

鼻嗅确定果实外部香气，分为无、淡、浓。

5.1.5 剥皮难易度

手工剥皮，难易度分为难（皮不易剥离，易断裂、不成片）、较易（皮较易剥离，且成片）、易（皮易分离，从果顶到果基能连续成片）。

5.1.6 果肉风味

品尝确定果实风味。果肉酸甜度分为浓甜（甜味浓郁）、甜（味甜、无或几乎无酸味）、淡甜（甜味很淡、无或几乎无酸味）、酸甜（酸少甜多）、甜酸（甜少酸多）、微酸（稍有酸味、无或几乎无甜味）、酸（酸味重、无或几乎无甜味）。果肉涩度分为无、微涩、涩。

5.1.7 果肉质地

品尝确定果肉质地，分为疏松（肉质松软）、细嫩（肉质细，易化渣）、致密（肉质紧密）。

5.1.8 果肉石细胞

品尝确定果肉石细胞多少，分为无（无石细胞）、少（稍有石细胞）、中（石细胞较多）、多（有明显石细胞）。

5.2 营养品质要求

枇杷类全国名特优新农产品的营养品质应符合表2的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于总酸、可溶性固形物、维生素C和β-胡萝卜素等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表1 枇杷类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	总酸(%)	≤ 0.6 (白肉类) ≤ 0.7 (红肉类)	GB 12456
	可溶性固形物(%)	≥ 13.0 (白肉类)	NY/T 2637

		≥10.0 (红肉类)	
特征性指标	维生素 C (mg/100 g)	≥ 3.6	GB 5009.86
	β-胡萝卜素 (mg/100 g)	≥ 0.2 (白肉类) ≥ 0.8 (红肉类)	GB 5009.83

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所牵头起草，主要起草人员：胡桂仙、王昊、张玉、莫铮、李雪、孙素玲、王君虹、朱加虹。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1012-2026

香菇类



2026-03-03 印发

2026-03-03 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 香菇类

1 范围

本文件规定了香菇类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于香菇类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的香菇类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 30987 植物中游离氨基酸的测定
- GB/T 34318 食用菌干制品流通规范
- GB/T 45197 食用菌鲜品流通技术规范
- NY/T 1061 香菇等级规格
- NY/T 1676 食用菌中粗多糖的测定 光光度法
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- NY/T 3872 食用菌中 L-麦角硫因的测定 超高效液相色谱法
- NY/T 4724 食用菌及制品中麦角甾醇和麦角甾醇过氧化物的测定

3 术语和定义

GB/T 12728 和 NY/T 1061 界定的术语和定义适用于本文件。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。鲜品应在采收后 24 h 内完成抽样；干制品应在产品保质期内抽样。样品应符合上市消费的条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 2103 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应抽取产地、生产批次和品种一致的香菇样品，样品应符合 NY/T 1061 同一等级规格的规定。对于鲜品，每个生产经营主体应抽取 1 kg 样品；对于干制品，每个生产经营主体应抽取 0.5 kg 样品。对于多件数的产品，应将抽取的所有原始样品混匀后，以四分法缩分，鲜品应缩分至 1 kg，干制品应缩分至 0.5 kg，作为一份样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的自封袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

鲜品样品运输应符合 GB/T 45197 相关规定，运输时间应控制在 48 h 以内。干制品样品运输应符合 GB/T 34318 相关规定，运输时间应控制在 7 d 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

鲜品样品应置于 0℃~4℃ 下低温保存，保存时间不应超过 24 h。干制品样品应置于阴凉干燥处室温保存。样品应在完成交接后 72 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

香菇类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 香菇类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形圆整，规格一致，菌柄和菌褶整齐，花菇龟裂纹自然，开伞度符合特级或一级标准（参照 NY/T 1061）（见图 1）	目测法
色泽	色泽均匀（见图 1）	目测法
气味	具有香菇特有的气味，无异味	嗅觉鉴别法



a) 鲜品香菇



b) 干制品香菇

图 1 香菇的形态和色泽

5.2 营养品质要求

香菇类全国名特优新农产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于蛋白质、粗多糖、鲜味氨基酸（谷氨酸+天冬氨酸）、麦角硫因和麦角甾醇等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 香菇类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	蛋白质 (g/100 g)	≥ 20.0 (香菇干制品) ≥ 2.0 (香菇鲜品)	GB 5009.5
	粗多糖 (g/100 g)	≥ 6.0 (干重计)	NY/T 1676
特征性指标	鲜味氨基酸 (谷氨酸+天冬氨酸) (mg/100 g)	≥500.0 (干重计)	GB/T 30987
	麦角硫因 (mg/100 g)	≥ 90.0 (干重计)	NY/T 3872
	麦角甾醇 (mg/100 g)	≥250.0 (干重计)	NY/T 4724

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由上海市农业科学院农产品质量标准与检测技术研究所，农业农村部农产品质量安全中心，河南省农业科学院农产品质量安全研究所牵头起草，主要起草人员：赵晓燕、鄂恒超、谢璇、王雁楠、郝学飞、周昌艳、冯书惠、李晓贝、范婷婷。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1013-2026

马铃薯类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范 马铃薯类

1 范围

本文件规定了马铃薯类全国名特优新产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于马铃薯类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的马铃薯类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定（含第1号修改单）
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期。宜在该产品的全面采收期抽样。样品应符合上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 2103 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。当种植面积小于 10 hm² 时，每 1 hm²~3 hm² 设为一个抽样批次；当种植面积大于 10 hm² 时，每 3 hm²~5 hm² 设为一个抽样批次。在大棚中抽样，每个大棚为一个抽样批次。每个抽样批次内根据实际情况按对角线法、梅花点法、棋盘式法、蛇形法等方法采取样品，每个抽样批次内抽样点不应少于 5 个。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的塑料袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

样品运输时间应控制在 12 h 以内。异地取样且无法在 12 h 内将样品运输至评价鉴定机构时，运输过程中应将样品置于常温或冷藏设备中暂时保存，暂时保存的样品运输时间应控制在 48 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在 2℃~8℃ 下保存。样品应在完成交接后 7 d 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

马铃薯类全国名特优新农产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表1 马铃薯类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
品种	同一品种、均匀一致	目测法
色泽	具有本品种特有的颜色	目测法
新鲜	硬实、无软蔫	目测法
缺陷	无青皮、发芽、腐烂，无内部缺陷及外部缺陷	目测法，症状不明显但疑似者，应用刀剖开再目测

5.2 营养品质要求

马铃薯类全国名特优新产品的营养品质应符合表2的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于干物质、维生素C、淀粉、花青素、胡萝卜素和蛋白质等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表2 马铃薯类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	干物质 (g/100 g)	≥18.0	GB 5009.3
	维生素 C (mg/100 g)	≥18.0	GB 5009.86
特征性指标	淀粉 (g/100 g)	≥14.0 (淀粉型)	GB 5009.9
	花青素 (mg/kg)	≥ 5.0	NY/T 2640
	胡萝卜素 (μg/100 g)	≥20.0	GB 5009.83
	蛋白质 (g/100 g)	≥ 1.8	GB 5009.5
花青素指飞燕草色素、矢车菊色素、矮牵牛色素、天竺葵色素、芍药素和锦葵色素 6 种物质			

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按5.2规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在XXXXX县域范围内，在其独特的生产环境下，具有XXXXX的感官特征；独特性营养品质指标A大于参照值，B小于参照值，C符合参照值，D优于参照值……。综合评价，XXXXX符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国农业科学院蔬菜花卉研究所、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：徐东辉、许晓敏、陈晶、吴倩、吕军、吕凤至、刘俊梅、刘雪松、陈鸽、张延国、刘广洋、许晓波。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1014-2026

生牛乳类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范 生牛乳类

1 范围

本文件规定了生牛乳类全国名特优新产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于生牛乳类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的生牛乳类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

NY/T 4439 奶及奶制品中乳铁蛋白的测定 高效液相色谱法

NY/T 4630 牛乳及其制品中 α -乳白蛋白和 β -乳球蛋白的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。样品应符合上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 GB/T 30642 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。样品应能代表该产品所有生产经营主体。样品应从牧场储奶罐或运奶槽车中采集。抽样前应将产品搅拌均匀,对于有机械搅拌设备的储奶罐,抽样前应使用机械搅拌装置搅拌产品 5 min 以上;对于没有机械搅拌设备的贮奶罐,抽样前应使用人工搅拌器从下至上搅拌样品 30 次以上。应使用洁净的不锈钢液态乳铲斗,从产品表面、中部、底部三点采集采集样品,每个点应采集 1000 mL 以上样品,将从三点采集到的样品置于 4 L 塑料容器中,混合均匀。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时,应将原始样品均分为正样和副样,单独封装,正样和副样均不应少于 200 mL。应使用洁净干燥、不透水、不透油、密封性良好的容器封装样品,容积不应小于 200mL。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

采用冷链方式运输样品。运输过程应控制温度在 0℃~6℃。运输时间应控制在 24 h 以内。异地取样且无法在 24 h 内将样品运输至评价鉴定机构时,运输过程中应将样品置于-18℃冷冻保存,冷冻保存的样品运输时间应控制在 48 h 以内。

注:运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时,应核对样品信息,检查样品封装和样品状态,清点样品数量,并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在-18℃下冷冻保存。样品应在完成交接后 24 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

生牛乳类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品,应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 生牛乳类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈乳白色或微黄色	取适量试样置于 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝煮沸后样品的滋味
滋味、气味	具有乳固有的香味，无异味	
组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	

5.2 营养品质要求

生牛乳类全国名特优新产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于蛋白质、脂肪、乳铁蛋白、 α -乳白蛋白、 β -乳球蛋白和二十二碳六烯酸（DHA）等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 生牛乳类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	蛋白质 (g/100 g)	≥ 3.1	GB 5009.5
	脂肪 (g/100 g)	≥ 3.4	GB 5009.6
特征性指标	乳铁蛋白 (mg/kg)	≥ 80.0	NY/T 4439
	α -乳白蛋白 (mg/kg)	≥ 1000.0	NY/T 4630
	β -乳球蛋白 (mg/kg)	≥ 3200.0	NY/T 4630
	二十二碳六烯酸 (DHA) (mg/100 g)	≥ 10.0	GB 5009.168

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国农业科学院草原研究所、农业农村部农产品质量安全中心、内蒙古自治区农业技术推广中心牵头起草，主要起草人员：盈盈、李润航、张锋、吴洪新、安静、黄莎娜、付慧、黄奕颖、王文曦、云颖、张燕东、刘洪林、乔晓萌。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1015-2026

鲜鸡蛋类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范 鲜鸡蛋类

1 范围

本文件规定了鲜鸡蛋类全国名特优新产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于鲜鸡蛋类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的鲜鸡蛋类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定
- GB/T 37077 禽蛋中胆固醇含量的测定 酶法
- GB/T 39438 包装鸡蛋

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。样品应符合上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 GB/T 39438 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。样品应为未经处理或仅经低温、液浸、涂膜、消毒、气调或干燥等贮藏方法处理的带壳鸡蛋。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

样品封装应符合 GB/T 39438 相关规定。抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用无毒、无害、无异味、无霉变的材料封装样品，封装容器应能有效避免鸡蛋碰撞。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

样品运输应符合 GB/T 39438 相关规定。运输过程应控制温度在 0℃~25℃，宜控制相对湿度在 70%~88%。样品不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的货物混装、混贮。运输时间应控制在 48 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品保存应符合 GB/T 39438 相关规定。样品应在完成交接后 48 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

鲜鸡蛋类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表1 鲜鸡蛋类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
蛋壳	完整，清洁，光泽好	目测法
蛋白	透明，粘稠，浓蛋白和稀蛋白清洗可辨	目测法
蛋黄	居中，轮廓清晰，胚胎未发育	目测法
蛋壳颜色	应符合该产品具有的独特颜色	目测法

5.2 营养品质要求

鲜鸡蛋类全国名特优新产品的营养品质应符合表2的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于蛋白质、脂肪、胆固醇、不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比和类胡萝卜素（胡萝卜素+叶黄素）等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表2 鲜鸡蛋类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	蛋白质 (g/100 g)	≥ 12.7	GB 5009.5
	脂肪 (g/100 g)	≥ 8.0	GB 5009.6
特征性指标	胆固醇 (mg/100 g)	≤400.0	GB/T 37077
	不饱和脂肪酸占总脂肪酸的百分比 (%)	≥ 65.0	GB 5009.168
	类胡萝卜素(胡萝卜素+叶黄素)(μg/100 g)	≥500.0	GB 5009.83 和 GB 5009.248
应取样品可食部分进行营养品质评价鉴定			

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按5.2规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在XXXXX县域范围内，在其独特的生产环境下，具有XXXXX的感官特征；独特性营养品质指标A大于参照值，B小于参照值，C符合参照值，D优于参照值……。综合评价，XXXXX符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：张军民、余雅男、王浩、邓丽霞、汤超华、赵青余、杨悠悠、冯潇慧。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1016-2026

蜂蜜类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新产品营养品质评价鉴定规范 蜂蜜类

1 范围

本文件规定了蜂蜜类全国名特优新产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于蜂蜜类全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的蜂蜜类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度法

GB/T 32946 蜂蜜中脯氨酸的测定 高效液相色谱法

GH/T 1316 蜂蜜中松二糖、松三糖、吡喃葡萄糖基蔗糖、异麦芽糖和蜜三糖含量的测定 高效液相色谱法

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新产品或申请认定全国名特优新产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内，并避开高温高湿季节，宜在该产品产地每年蜂蜜集中生产时间抽样。受蜜源植物花期和产区气候影响，各地蜂蜜集中生产时间有所不同：东北、西北地区（如黑龙江、内蒙古、青海和新疆等地）蜂蜜集中生产时间一般为6月—8月；华北、华中地区（如山东、河北和湖南等地）一般为4月—9月；西南地区（如重庆、四川和西藏等地）一般为3月—9月；华东、华南地区（如江苏、浙江和广东等地）一般为8月—次年4月；云南、海南等地因气候和蜜源条件特殊，全年均有蜂蜜产出。样品应符合上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 896 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。样品应能代表该产品所有生产经营主体。样品宜为当年生产的成熟蜂蜜。对于使用大型容器储存的产品，应充分混匀后采样；对于包装产品，应随机采样。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的玻璃或食品级聚乙烯塑料等材质的容器封装样品，接触样品的部分不得存在可能引起蜂蜜物化性质改变的物质。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

运输过程应避免高温、潮湿和阳光直射，保持样品容器密封完好。运输时间应控制在48 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在阴凉、干燥、避光条件下保存。样品应在完成交接后4 d 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

蜂蜜类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 蜂蜜类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）	SN/T 0852
滋味、气味	具有特有的滋味、气味，无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	目测法
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）	

5.2 营养品质要求

蜂蜜类全国名特优新产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于松二糖、脯氨酸和总黄酮等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 蜂蜜类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	果糖和葡萄糖（%）	≥ 60.0	GB 5009.8
	水分（%）	≤ 23.0 （荔枝蜂蜜、龙眼蜂蜜、柑橘蜂蜜、鹅掌柴蜂蜜、乌桕蜂蜜） ≤ 18.0 （其他蜂蜜）	SN/T 0852
	淀粉酶活性（1%淀粉溶液）(mg/[g·h])	≥ 8.0	GB/T 18932.16
特征性指标	松二糖（%）	≥ 2.0 （枣花蜂蜜） ≥ 1.5 （荆条蜂蜜） ≥ 1.0 （其它蜂蜜）	GH/T 1316
	脯氨酸（mg/kg）	≥ 180.0	GB/T 32946
	总黄酮（以槲皮素计）(mg/kg)	≥ 20.0	三氯化铝比色法 （详见附录 A）

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅

可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在XXXXX县域范围内，在其独特的生产环境下，具有XXXXX的感官特征；独特性营养品质指标A大于参照值，B小于参照值，C符合参照值，D优于参照值……。综合评价，XXXXX符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国农业科学院蜜蜂研究所、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：金玥、薛晓锋、胡菡、刘凯、赵文、常硕、王鹏、张金振。

附录 A

(规范性)

蜂蜜类全国名特优新农产品中总黄酮含量的测定 三氯化铝比色法

A.1 范围

本文件规定了蜂蜜类全国名特优新农产品中总黄酮含量的三氯化铝比色测定方法。

本文件适用于蜂蜜类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的蜂蜜类产品中总黄酮含量的测定。

A.2 规范性引用文件

以下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

A.3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

A.4 原理

溶于乙醇的黄酮类化合物与显色剂三氯化铝结合生成有色物质，在 405 nm 波长附近具有最大吸收峰。在一定浓度范围内，其吸光度与黄酮类化合物的含量成正比。与标准曲线比较，可定量测定黄酮类化合物的含量。

A.5 试剂或材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

A.5.1 乙醇（95%）（CAS 登记号：64-17-5）。

A.5.2 槲皮素标准储备液（2 mg/mL）：准确称取槲皮素标准品 0.2 g，用甲醇溶解并定容于 100 mL 容量瓶中，混匀，于 -18℃ 以下避光保存，有效期 3 个月。

A.5.3 三氯化铝乙醇溶液（1%）：准确称取三氯化铝 0.5 g，用乙醇（95%）溶解并定容至于 50 mL 容量瓶中，混匀，现配现用。

A.6 仪器设备

A.6.1 分析天平：感量 0.001 g 和 0.01 g。

A.6.2 超声波振荡器。

A.6.3 高速离心机：8 000 r/min 或以上。

A.6.4 分光光度计。

A.7 样品

将供试样品搅拌均匀。对于有结晶的供试样品，盛放在密闭导热容器内，置于60℃以下水浴中完全解晶后，搅拌均匀，冷却至常温。将制备好的试样置于样品瓶中，密封，并做标记。

制样后应立即试验。如不能及时试验，应在4℃下避光保存，保存时间不应超过7 d。

A.8 试验步骤

A.8.1 试样处理

称取(10.0±0.05) g 试样，加入5 mL 水，超声至完全溶解，转移至15 mL 容量瓶中，用水定容。8000 r/min 离心5 min，待测。

A.8.2 标准曲线的制备

A.8.2.1 分别准确吸取0 μL、20 μL、40 μL、80 μL、160 μL、200 μL 槲皮素标准储备液(A.5.2)，置于10 mL 容量瓶中。

A.8.2.2 加入1 mL 三氯化铝乙醇溶液(A.5.3)，用乙醇(A.5.1)定容，混匀，静置10 min。

A.8.2.3 用1 cm 比色皿于405 nm 处，以乙醇(A.5.1)为参比，测定吸光度。

A.8.2.4 以10 mL 中槲皮素质量(μg)为横坐标，吸光度为纵坐标，绘制标准曲线或按一元线性回归方程计算。线性工作范围40 μg~400 μg (10 mL)。

A.8.3 空白试验

准确吸取1 mL 三氯化铝乙醇溶液(A.5.3)，置于10 mL 容量瓶中，用乙醇(A.5.1)定容，混匀。

A.8.4 测定

A.8.4.1 准确吸取3 mL 试样溶液(A.8.1)，置于10 mL 容量瓶中，按A8.2.2 进行操作。

A.8.4.2 用1 cm 比色皿于405 nm 处，以空白试验所得溶液(A.8.3)为空白，测定吸光度。

A.8.4.3 查标准曲线或通过一元线性回归方程计算，求出试样溶液(A.8.1)的黄酮类化合物含量(μg)。

A.8.4.4 对于试样溶液(A.8.1)中黄酮类化合物含量超过线性工作范围的，用水稀释试样溶液(A.8.1)至黄酮类化合物含量在线性工作范围内，重新测定。

A.9 试验数据处理

蜂蜜类全国名特优新产品中总黄酮含量的测定采用分光光度法，以三氯化铝乙醇溶液(A.5.3)作显色剂。

计算方法如下：

总黄酮含量以槲皮素的质量分数 ω_a 计，数值以毫克每千克(mg/kg)表示，按下列公式计算。

$$\omega_{\alpha} = \frac{md}{W}$$

式中：

m ——由标准曲线上查出或由一元线性回归方程求出的试样溶液(A.8.1)中槲皮素质量，单位为微克 (μg)；

d ——稀释比例；

W ——试样的质量，单位为克 (g)。

计算结果表示到小数点后两位。

A.10 精密度

在同一实验室，由同一操作者使用相同设备，按相同的测试方法，并在短时间内对同一被测对象相互独立进行测试获得的两次独立测试结果的绝对差值不大于这两个测定值的算术平均值的 10%，以大于这两个测定值的算术平均值的 10%的情况不超过 5%为前提。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1017-2026

中华绒螯蟹类



2026-03-03 印发

2026-03-03 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

中华绒螯蟹类

1 范围

本文件规定了中华绒螯蟹类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于中华绒螯蟹类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的中华绒螯蟹类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- SC/T 3048 水产行业标准 鱼类鲜度指标 K 值的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。对于商品蟹，应在其上市期抽样。受地域和气候影响，各地商品蟹集中上市期有所不同：东北、西北（如新疆、内蒙古等地）地区上市时间一般在9月中旬以后；山东、河北等地上市时间一般在9月下旬以后；长江中下游地区以南上市时间一般在10月以后。

4.1.4 抽样方法

抽样应符合 GB/T 30891 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应按 1:1 随机抽取 100 g/只以上的活体雄蟹和雌蟹作为样品。单次抽样量应在 6 只以上。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用清洁干燥的塑料袋封装活体样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

采用干露方式运输活体样品。运输前应对样品进行冷晕处理，使其进入休眠状态，捆扎大螯和蟹足于腹部，分层整齐码放在专用运输筐内。运输过程应控制温度在 2℃~8℃。运输时间应控制在 30 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品保存应符合 GB/T 30891 相关规定。样品应在完成交接后 24 h 内完成感官评价鉴定，随后立即进行营养品质评价鉴定。对于无法立即进行营养品质评价鉴定的，应按 1:1 取雄蟹和雌蟹样品，清洗后取可食部分封装，在 -18℃ 以下保存。经处理的样品应在处理后 14 d 内完成营养品质评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

中华绒螯蟹类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 中华绒螯蟹类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
整体外观	螯足和步足健全，螯足绒毛为棕色、灰棕色或浅黑色，甲壳坚硬，头胸部有明显隆起，肝胰腺饱满，蟹体厚实	目测法和手触鉴别法
背甲（头胸甲）	墨绿色、青灰色、青色等固有色泽，色泽均匀有光泽	目测法
腹面	白色、乳白色、灰白色、淡黄色等固有色泽，色泽均匀有光泽，雌蟹腹脐圆形，雄蟹腹脐三角形	目测法
鳃	白色或灰白色，透亮	目测法
性腺	雄蟹：副性腺轮廓明显，乳白色 雌蟹：深棕色或棕黑色或豆沙色	目测法
活力	活力强，爬行敏捷，仰翻后可快速翻身	目测法
中华绒螯蟹的外观见附录 A		

5.2 营养品质要求

中华绒螯蟹类全国名特优新产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于鲜味氨基酸（谷氨酸+天冬氨酸）、多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、呈味核苷酸（腺苷酸和肌苷酸）和胆固醇等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 中华绒螯蟹类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法	
一般性指标	蛋白质（g/100 g）	≥ 17.6	GB 5009.5	
	脂肪（g/100 g）	≥ 6.8	GB 5009.6	
特征性指标	鲜味氨基酸（谷氨酸+天冬氨酸）（g/100 g）	≥ 4.2	GB 5009.124	
	多不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比（%）	≥ 26.0	GB 5009.168	
	呈味核苷酸	腺苷酸（mg/kg）	≥ 17.0	SC/T 3048
		肌苷酸（mg/kg）	≥ 39.0	
	胆固醇（mg/100 g）	≤ 154.0	GB 5009.128	
用于营养品质评价鉴定的样品，应按 1:1 取雄蟹和雌蟹，清洗后取可食部分混匀				

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

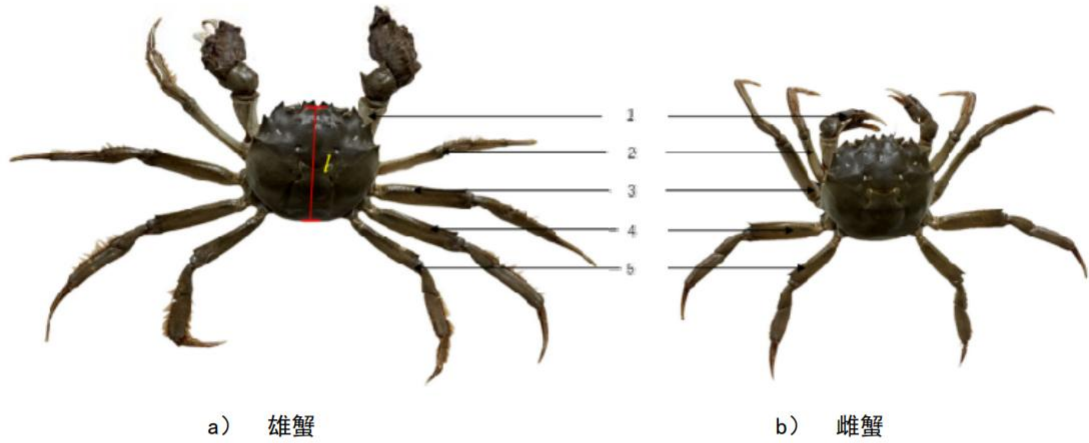
该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新农产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国水产科学研究院质量与标准研究中心牵头起草，主要起草人员：乔璐、穆迎春、李晋成、王维、徐锦华、杨臻、胡鑫、任源远。

附录 A
(资料性)
中华绒螯蟹外观示意图

A.1 中华绒螯蟹的背面外观见图 A.1。



标引序号说明:

L——壳长: 头胸甲额面中间凹陷处(前端)到头胸甲后缘中点(后端)的间距

1——大螯

2——第一步足

3——第二步足

4——第三步足

5——第四步足

图 A.1 中华绒螯蟹的背面外观

A.2 中华绒螯蟹的腹面外观见图 A.2。



图 A.2 中华绒螯蟹的腹面外观

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1018-2026

绿茶类



2026-03-03 印发

2026-03-03 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 绿茶类

1 范围

本文件规定了绿茶类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于绿茶类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的绿茶类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物的测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶储存

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。样品应符合上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 GB/T 8302 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应抽取加工完成后且在保质期内的毛茶或包装茶产品作为样品。样品应能代表该产品的种植环境（如高山、丘陵和平地等）和生产模式（如公司、农户、合作社和家庭农场等）。样品的等级应能代表该产品的等级。应进行 3 次~5 次抽样，每次将抽取的所有原始样品混匀后，以四分法缩分至 1 kg，作为一份样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.1.4.1 毛茶（散装茶叶）的抽样

以同一加工场地、同一加工周期、同一加工工艺的毛茶为一个批次。毛茶的单次抽样量应根据被抽样批次的质量基数确定：1 kg~50 kg 的，抽样 1 kg；51 kg~100 kg 的，抽样 2 kg；101 kg~500 kg 的，每增加 50 kg（不足 50 kg 按 50 kg 计），在 2 kg 的基础上增抽 1 kg；501 kg~1000 kg 的，每增加 100 kg（不足 100 kg 按 100 kg 计），在 10 kg 的基础上增抽 1 kg；1000 kg 以上的，每增加 500 kg（不足 500 kg 按 500 kg 计），在 15 kg 的基础上增抽 1 kg。

4.1.4.2 包装茶的抽样

以同一原料、同一加工工艺、同一生产日期出产的包装茶为一个批次。包装茶的单次抽样量应根据被抽样批次的数量基数确定：1 件~5 件的，抽样 1 件；6 件~50 件的，抽样 2 件；51 件~500 件的，每增加 50 件（不足 50 件的按 50 件计），在 2 件的基础上增抽 1 件；501 件~1000 件的，每增加 100 件（不足 100 件的按 100 件计），在 10 件的基础上增抽 1 件；1000 件以上的，每增加 500 件（不足 500 件的按 500 件计），在 15 件的基础上增抽 1 件。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥无味的自封袋或复合袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

运输过程应将样品保存在洁净干燥无味的刚性容器中。运输时间应控制在 48 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品保存应符合 GB/T 30375 相关规定。样品应在 10℃ 下保存。样品应在完成交接后 4 d 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

绿茶类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 绿茶类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
外形	符合产品应有的特色，具有正常的商品外形和固有的色泽。具有该产品相应外形要求，无劣变，无霉变	GB/T 23776
汤色	具有产品固有的汤色	
香气、滋味	具有产品固有的香气和滋味，无异气、无异味	
叶底	洁净，不含非茶类夹杂物	

5.2 营养品质要求

绿茶类全国名特优新产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于茶多酚、维生素 C、儿茶素总量、茶氨酸和可溶性糖等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 绿茶类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	水浸出物 (%)	≥38.0	GB/T 8305
	游离氨基酸 (%)	≥ 3.0	GB/T 8314
特征性指标	茶多酚 (%)	≥15.0	GB/T 8313
	维生素 C (mg/100 g)	≥50.0	GB 5009.86
	儿茶素总量 (%)	≥10.0	GB/T 8313
	茶氨酸 (%)	≥ 1.0	GB/T 23193
	可溶性糖 (以葡萄糖计) (%)	≥ 3.0	蒽酮-硫酸比色法 (详见附录 A)

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由中国农业科学院茶叶研究所牵头起草，主要起草人员：王国庆、柴云峰、陈利燕、张颖彬、高书径、金迪、周苏娟、洪一苇、张琳、汪庆华、蒋迎、冯新玥、傅尚文。

附录 A

(规范性)

绿茶类全国名特优新农产品中可溶性糖含量的测定 蒽酮-硫酸比色法

A.1 范围

本文件规定了绿茶类全国名特优新农产品中可溶性糖含量的蒽酮-硫酸比色测定方法。

本文件适用于绿茶类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的绿茶类产品中可溶性糖含量的测定。

A.2 规范性引用文件

以下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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

A.3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

A.4 原理

单糖、双糖、淀粉等可溶性糖在浓硫酸的作用下脱水生成糠醛衍生物，与蒽酮试剂反应形成绿色物质，在 620 nm 波长处具有特征吸收峰。在一定浓度范围内，其吸光度与可溶性糖的含量成正比。与标准曲线比较，可定量测定可溶性糖的含量。

A.5 试剂或材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的三级水。

A.5.1 葡萄糖（CAS 登记号：50-99-7）。

A.5.2 硫酸溶液：向 30 mL 水中缓慢加入 100 mL 浓硫酸，同时用玻璃棒搅拌至均匀。

A.5.3 蒽酮试剂：准确称取 600 mg 蒽酮溶于 130 mL 硫酸溶液（A.5.2）中，现配现用。

A.6 仪器设备

A.6.1 分析天平：感量 0.1 mg 和 0.01 g。

A.6.2 磨碎机：由不吸收水分的材料制成，使磨碎的样品能完全通过孔径为 600 μm~1000 μm 的筛。

A.6.3 电热恒温干燥箱。

A.6.4 恒温水浴。

A.6.5 抽滤装置。

A. 6. 6 分光光度计。

A. 7 样品

先用磨碎机 (A.6.2) 磨碎少量样品, 弃去, 再磨碎其余样品作为试样。

将试样转入预先干燥的容器中, 立即密封, 并做标记。

制样后应立即试验。如不能立即试验, 应将试样置于 10℃ 下低温保存。

A. 8 试验步骤

A. 8. 1 干物质含量的测定

按 GB/T 8303 相关规定测定试样的干物质含量。

A. 8. 2 试样处理

称取试样(1±0.0001) g, 加入 80 mL 沸水, 于沸水浴中浸提 30 min, 立即过滤。用沸水洗涤残渣数次, 立即过滤。合并滤液, 加水定容至 500 mL。

A. 8. 3 标准曲线的制备

A. 8. 3. 1 以水作溶剂, 用葡萄糖 (A.5.1) 分别配成每毫升含量为 200 μg、150 μg、100 μg、50 μg、25 μg、0 μg 的标准葡萄糖溶液。

A. 8. 3. 2 分别准确吸取 1 mL 不同浓度的标准葡萄糖溶液 (A.8.3.1) 滴入预先装有 8 mL 蒽酮试剂 (A.5.3) 的 25 mL 容量瓶中, 边滴边摇匀, 在沸水浴中准确加热 3 min, 立即取出置于冰浴中冷却至室温。

A. 8. 3. 3 用 10 mm 比色皿于 620 nm 处, 以水为参比, 测定吸光度。

A. 8. 3. 4 以 25 mL 中葡萄糖质量 (μg) 为横坐标, 吸光度为纵坐标, 绘制标准曲线或按一元线性回归方程计算。线性工作范围 25 μg~200 μg (25 mL)。

A. 8. 4 空白试验

准确吸取 1 mL 水滴入预先装有 8 mL 蒽酮试剂 (A.5.3) 的 25 mL 容量瓶中, 摇匀。

A. 8. 5 测定

A. 8. 5. 1 分别准确吸取 1 mL 试样浸提液 (A.8.2) 滴入预先装有 8 mL 蒽酮试剂 (A.5.3) 的 25 mL 容量瓶中, 边滴边摇匀, 在沸水浴中准确加热 3 min, 立即取出置于冰浴中冷却至室温。

A. 8. 5. 2 用 10 mm 比色皿于 620 nm 处, 以空白试验所得溶液 (A.8.4) 为空白, 测定吸光度。

A. 8. 5. 3 查标准曲线或通过一元线性回归方程计算, 求出试样浸提液 (A.8.2) 的可溶性糖含量 (μg/mL)。

A. 8. 5. 4 对于试样溶液中可溶性糖含量超过线性工作范围的, 用水稀释试样浸提液 (A.8.2)

至可溶性糖含量在线性工作范围内，重新测定。

A.9 试验数据处理

绿茶类全国名特优新产品中可溶性糖的测定采用分光光度法，以蒽酮试剂（A.5.3）作显色剂。

计算方法如下：

可溶性糖含量以葡萄糖的质量分数 ω_α 计，数值以百分比（%）表示，按下列公式计算。

$$\omega_\alpha = \frac{C}{m\omega} \times 100$$

式中：

C ——由标准曲线上查出或由一元线性回归方程求出的试样浸提液（A.8.1）中葡萄糖含量，单位为微克（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

V ——试样浸提液（A.8.1）总体积，单位为毫升（ mL ）；

m ——试样质量，单位为毫克（ mg ）；

ω ——试样干物质含量（质量分数），单位为百分比（%）。

计算结果表示到小数点后两位。

A.10 精密度

在同一实验室，由同一操作者使用相同设备，按相同的测试方法，并在短时间内对同一被测对象相互独立进行测试获得的两次独立测试结果的绝对差值不大于这两个测定值的算术平均值的 10%，以大于这两个测定值的算术平均值的 10%的情况不超过 5%为前提。

抄报: 农业农村部农产品质量安全监管司。

农业农村部农产品质量安全中心办公室

2026年3月3日印发
