

农业农村部农产品质量安全中心文件

农质安（优）〔2026〕11号

关于印发全国名特优新农产品营养品质 评价鉴定规范的通知

各省级农产品质量安全（优质农产品）工作机构、全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（试验站）：

为进一步健全全国名特优新农产品营养品质评价体系，规范评价鉴定工作，提升品牌公信力与市场竞争力，农业农村部农产品质量安全中心组织制定了桃等10个重点品类的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范，现印发给你们。本批规范自2026年7月20日起实施，请结合实际认真抓好贯彻落实。执行中如遇问题，请及时反馈至农业农村部农产品质量安全中心。

联系人：郭剑韬、谢璇。

联系电话：010-59198523、8522。

附件：全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范（桃类、甜瓜类、西瓜类、红枣类、鸭肉类、大米类、橄榄油类、鳖类、石斛类、乌龙茶类）

农业农村部农产品质量安全中心

2026年7月20日



附件：

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1019-2026

桃类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 桃类

1 范围

本文件规定了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 5009.83 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 2341 植物品种特异性、一致性和稳定性测试指南 桃
- 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 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法
- NY/T 2741 仁果类水果中类黄酮的测定 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。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。样品应参照上市消费的收获条件。采样应避开雨天、高温和露水未干时段，宜选在晴天上午9时~11时或下午3时~5时。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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

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 基本要求

桃类全国名特优新农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；无损伤、无疤痕，无病虫害。

5.2 感官评价

桃类全国名特优新农产品的感官评价应包括以下项目。对于低温保存的样品，应自然恢复至室温后进行感官评价鉴定。

5.2.1 形状

目测法，从腹面观察按最大相似原则确定果实形状。参照图 1 果实形状分为近椭圆、卵圆、圆、扁圆、扁平。



图 1 桃果实形状

5.2.2 绒毛

目测和用手触摸果实表面，分为果面有毛、果面光滑无毛。

5.2.3 颜色

5.2.3.1 果皮底色

目测法，参照图 2 按最大相似原则测量果实的底色。果皮底色分为淡绿、黄白、白、浅黄、深黄。



图 2 桃果皮底色

5.2.3.2 果皮着色程度

目测法，观察果实外表皮，参照图 3 按最大相似原则确定果皮着色程度。果皮着色程度分为无或极小、小、中等、大、极大。



图 3 桃果皮着色程度

5.2.3.3 果肉颜色

目测法，观察刚切开的果肉，参照图4按最大相似原则确定，分为淡绿、白、黄白、黄、橙黄。



图4 桃果肉颜色

5.2.3.4 果实中部果肉花青素

观察刚切开的果肉，参照图5按最大相似原则确定，分为无、很少、中、多。



图5 果实中部果肉花青素

5.2.4 果实香气

鼻嗅确定果实外部桃香气，分为无、微弱、清香、浓烈。

5.2.5 果肉风味

品尝确定果实风味，分为甜（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）。

5.2.6 果肉质地

品尝确定果肉质地，分为松软、绵软、松脆、硬脆、硬。

5.2.7 果肉口感

品尝确定果肉口感，果肉粗细分为细、中、粗；汁液多少分为少、中、多；果肉涩度分为无、微涩、涩。

5.3 营养品质要求

桃类全国名特优新农产品的营养品质应参照表 1 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β-胡萝卜素、类黄酮和矢车菊色素等，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 桃类全国名特优新产品应参照的营养品质要求

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
	维生素 C（mg/100 g）	≥	4.6
	总酸（%）	≤	0.2
特征性指标	β-胡萝卜素（μg/100 g）	≥	561.0
	类黄酮（mg/g）	≥	2.5
	矢车菊色素（mg/100 g）	≥	3.7

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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、江苏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：陈小龙、余向阳、谢璇、宋立晓、生弘杰、焦琳舒、陈福娜。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1020-2026

甜瓜类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 甜瓜类

1 范围

本文件规定了甜瓜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。

本文件适用于甜瓜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甜瓜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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 427 绿色食品 西甜瓜

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

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

NY/T 427 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。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期，通常根据果实中心可溶性固形物含量确定成熟期。宜在该产品的全面采收期抽样。样品应参照上市消费的收获条件。抽样应在上午或傍晚进行。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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。应根据种植区域地形、地势及分布情况合理布局抽样点，避开被建筑物或其他植物遮挡的栽培区域，按对角线法、梅花点法、棋盘式法、蛇形法等方法抽取样品。每批次抽样果实数量应在 5 个以上，品种和生产技术相同，规格和成熟度均匀。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。应使用洁净干燥的泡沫塑料网或网套包裹；外包装应采用纸箱包装；包装内应使用瓦楞插板、泡沫塑料盘等衬垫，包装容器材料应参照 NY/T 1778 相关规定。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 4℃~10℃，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℃下低温保存，保存时间不应超过 24 h。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 基本要求

甜瓜类全国名特优新产品应参照表 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 甜瓜类全国名特优新产品应参照的基本要求

项目	要求	检验方法
果形	具有本品种应有的形状，果形端正，大小均匀，无果面缺陷	目测法
单果重	大果型≥2.0 kg；中果型 1.0 kg~2.0 kg；小果型≤1.0 kg	称重法
果肉厚度	厚皮甜瓜一般大于 2.5 cm，薄皮甜瓜一般不大于 2.5 cm	尺量法
色泽	色泽一致，较均匀，具有本品种应有的颜色	目测法
气味	具有本品种应有的风味，无异味	鼻嗅法
清洁度	果面新鲜洁净，无肉眼可见杂质	目测法

5.2 感官要求

5.2.1 果实形状

将果实从中间纵切，目测果实断面形状，按最大相似原则确定果实形状。果实形状分为圆球形、扁圆形、高圆形、椭圆形、卵圆形、长圆形、长卵形、纺锤形、长锥形、长圆筒形、尖顶椭圆形、梨形、圆苹果形等，示例见图 1。

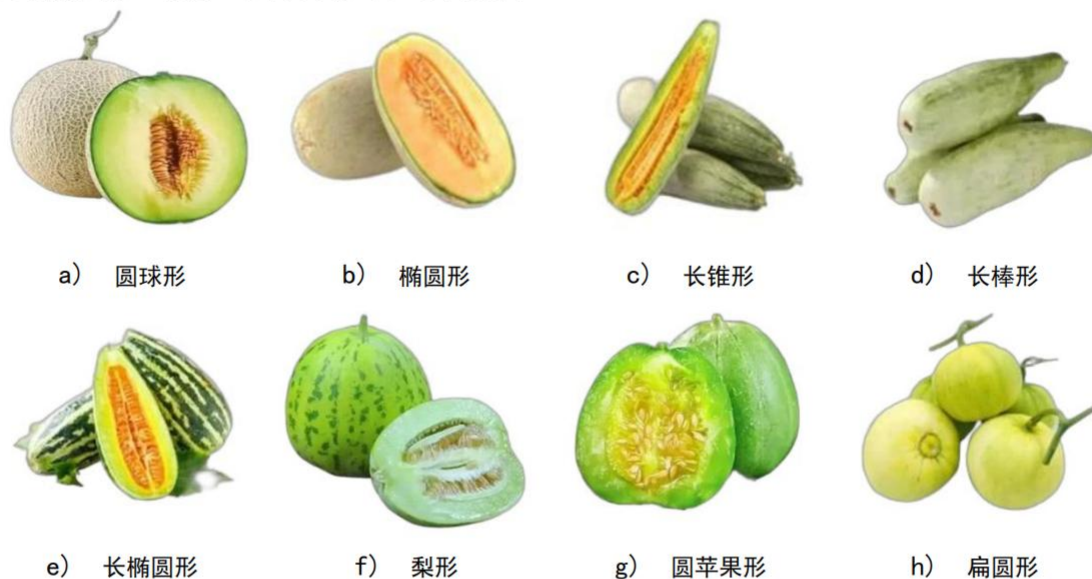


图 1 果实形状

5.2.2 果皮特征

目测甜瓜果皮，分为网纹（稀、密纹，细、粗纹等）、裂纹、光滑、光滑无网纹、有棱沟、表皮皱缩，有的有条带、条斑、花条纹、斑纹、麻点等，示例见图 2。



图 2 果皮特征

5.2.3 果皮颜色

目测甜瓜果皮，分为黄色、金黄色、绿色、墨绿色、浅绿色、灰绿色、黄绿色、白色、

灰白色、橘红色等混杂色，示例见图 3。

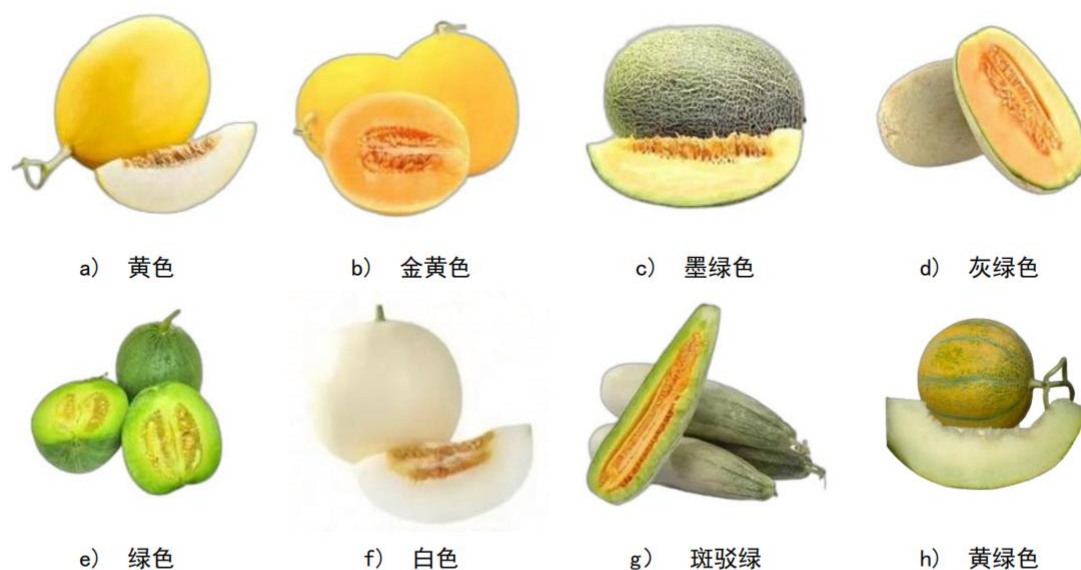


图 3 果皮颜色

5.2.4 果肉颜色

观察刚切开的果肉，分为白色、绿色、白绿色、浅绿色、淡黄色、橘黄色、黄绿色、橙色、橙红色等，示例见图 4。



图 4 果肉颜色

5.2.5 果实气味

鼻嗅确定刚切开果实的内部气味，分为果香、清香、醇香等。

5.2.6 果肉质地

品尝确定果肉质地，分为脆（清、松、酥、绵）、软（松、柔）、面质（粉质）等。

5.3 营养品质要求

甜瓜类全国名特优新农产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于维生素 C、β-胡萝卜素、钾、钙和硒等，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 甜瓜类全国名特优新农产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	可溶性固形物（%） ≥	13.0（薄皮甜瓜） 15.0（厚皮甜瓜）	NY/T 2637
	总酸（以柠檬酸计，g/kg） ≤	1.5	GB 12456
特征性指标	维生素 C（mg/100 g） ≥	20.0	GB 5009.86
	β-胡萝卜素（除白色果肉，μg/100 g） ≥	20.0	GB 5009.83
	钾（mg/100 g） ≥	280.0	GB 5009.268
	钙（mg/100 g） ≥	9.0	
	硒（mg/100 g） ≥	0.4	
注：制备样品应沿果实生长轴十字纵剖成 4 份，取对角线 2 份，去除瓜皮、籽及瓤不可食部分，保留果肉，制成匀浆。			

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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、新疆农垦科学院分析测试中心、石河子大学食品学院牵头起草，主要起草人员：雷用东、高芳、邓小蓉、郭剑韬、罗瑞峰、张正红、党富民、刘长勇、刘婷、李红敏、常恒瑞、陈永发。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1021-2026

西瓜类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 西瓜类

1 范围

本文件规定了西瓜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。

本文件适用于西瓜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西瓜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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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
GH/T 1153 西瓜
NY/T 427 绿色食品 西甜瓜
NY/T 584 西瓜（含无籽西瓜）
NY/T 1651 蔬菜及制品中番茄红素的测定 高效液相色谱法
NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
NY/T 2387 农作物优异种质资源评价规范 西瓜
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

NY/T 427 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。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。样品应参照上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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。样品成熟度应一致。应根据实际情况按对角线法、梅花点法、棋盘式法、蛇形法等方法抽取样品，每个抽样批次内抽样点不应少于 5 点。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纸箱或塑料编织袋封装样品。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 4℃~25℃，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 4℃~8℃下保存。样品应在完成交接后 7d 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 基本要求

西瓜类全国名特优新农产品应参照表 1 的基本要求。

表 1 西瓜类全国名特优新农产品应参照的基本要求

项目	要求	检验方法
外观	具有本品种应有的形状，外观基本一致；已成熟，成熟度基本一致；新鲜清洁、无异味、无非正常外部潮湿	目测法
果面缺陷	果面无碰压伤、刺划磨伤、雹伤、日灼及病虫害等表面缺陷	目测法
果实剖面	剖面质地均匀一致	目测法

5.2 感官评价

西瓜类全国名特优新农产品的感官评价宜参照表 2 的规定。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 2 西瓜类全国名特优新产品感官评价

项目	评价		检验方法
果形	参照图 1，按最大相似原则描述果实形状		目测法
果皮覆纹形状	参照图 2，按最大相似原则描述果皮覆纹所呈现的形状		目测法
色泽	果皮底色	用标准比色卡按最大相似原则描述果实表面最底层的颜色或覆纹间的颜色。浅黄、黄、绿白、浅绿、黄绿、绿、墨绿等	目测法
	覆纹颜色	用标准比色卡按最大相似原则描述覆盖在果皮底色上的、具有一定形状的条纹的有无和颜色。无、浅黄、黄、浅绿、绿、墨绿等	目测法
	果肉颜色	用标准比色卡按最大相似原则描述果实纵切后果肉呈现的颜色。浅黄、黄、橙黄、红等	目测法
果肉质地	软、沙、酥脆、脆、硬等		品尝法
果肉纤维	少、中、多等		品尝法
果肉风味	甜、较甜、微甜等		品尝法

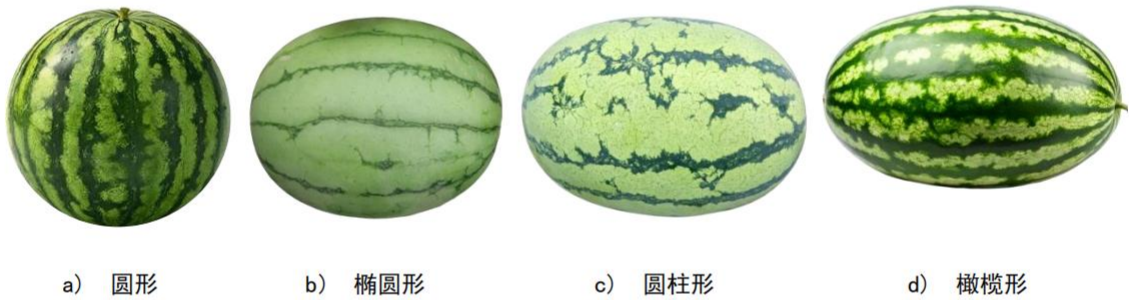


图 1 果实形状

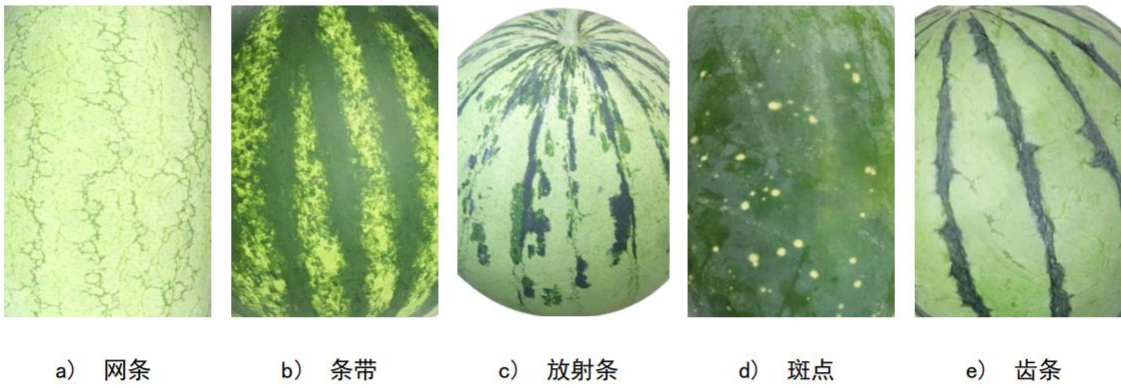


图 2 果皮覆纹形状

5.3 营养品质要求

西瓜类全国名特优新产品的营养品质应参照表 3 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于维生素 C、番茄红素和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 3 西瓜类全国名特优新产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	中心可溶性固形物 (%) $\geq$	12.0 (小果型) 11.5 (中果型和大果型)	NY/T 2637
	近皮部可溶性固形物 (%) $\geq$	9.5 (小果型) 9.0 (中果型和大果型)	
	总酸 (%) $\leq$	0.15	GB 12456
特征性指标	维生素 C (mg/100 g) $\geq$	6.50	GB 5009.86
	番茄红素 (mg/kg) $\geq$	40.0	NY/T 1651
	β -胡萝卜素 (mg/kg) $\geq$	3.50	GB 5009.83
注：果型划分参照附录 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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、中国农业科学院郑州果树研究所牵头起草，主要起草人员：郭琳琳、谢汉忠、吴骏泽、乔成奎、莫铮、李君、庞荣丽、田发军、芦俊锋、王彩霞、王瑞萍、庞涛、潘芳芳、张颖洁。

附 录 A
(资料性)
西瓜类全国名特优新产品果型划分

表 A.1 规定了西瓜类全国名特优新产品果型的划分。

表 A.1 西瓜类全国名特优新产品果型划分

项目	品种
小果型	迎春, L600, 早春红玉, 全美 2K, 京美 2K, 特小凤, 小兰, 众天美颜, 小天使, 春雷, 京秀, 红小玉, 黄小玉, 雪峰小玉七号, 墨童, 帅童, 中江红丽, 海育 1 号, 金玉玲珑等
中果型 大果型	金城 5 号, 京欣、庆红宝, 黑金刚, 龙卷风, 豫艺菠萝蜜无籽, 金太阳, 甜王, 美都, 西农八号, 安农二号, 金钟冠龙, 新红宝, 早佳 8424, 黑美人, 大红虎, 华蜜冠龙, 少籽巨宝, 雪峰花皮无籽, 黄宝石无籽, 台农新一号, 雪莲 8 号, 中选 1 号, 玉麟, 京欣一号, 郑抗无子四号, 蜜宝二号等
注: 表中未列出的品种, 单果均重小于 3.0 kg 的为小果型, 单果均重在 3.0 kg 以上的为中果型、大果型	

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1022-2026

红枣类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 红枣类

1 范围

本文件规定了红枣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。

本文件适用于红枣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红枣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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 10782 蜜饯质量通则

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

SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

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。最佳品质期的确定应依据不同红枣品种所在区域的种植和加工情况。样品应参照上市消费的条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。样品应为相同品种相近成熟度的果实经相同生产加工方式所得产品，应避免抽取有病害、机械损伤或过小的产品作为样品。单次抽样量不应少于 3 kg。预包装的产品应在堆放空间的四角和中间布设采样点，抽样量不应少于 6 个独立包装。

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

运输过程应保持常温、阴凉、干燥的环境，避免日晒、雨淋。运输工具应保持清洁、干燥。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

完成样品交接后应立即进行感官评价鉴定，样品应置于阴凉干燥处室温保存，样品应在完成交接后 72h 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 基本要求

红枣类全国名特优新农产品应为以充分成熟的鲜枣为原料，经晾干、晒干或烘烤等工艺加工制成的干果制品。果皮呈红色至紫红色，且水分含量应参照 GB/T 5835《干制红枣》规定。

红枣类全国名特优新农产品应具有本品种应有的形状，外观基本一致；成熟度一致且达到最佳品质期；果面新鲜、清洁，无可见杂质；色泽一致，较均匀，具有本品应有的颜色；具有本品应有的风味，无异味；无损伤、无疤痕，无虫果、坏果；无外来异常水分。

5.2 感官要求

红枣类全国名特优新农产品感官要求见表 1。

表 1 红枣类全国名特优新农产品感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽一致，较均匀，呈红色至紫红色	目测法
香气	无、微、中、浓	鼻嗅法
果肉风味	甜、浓甜、酸甜、甜酸、微酸、酸	品尝法
果肉质度	松软、松脆、硬脆、硬、硬韧	品尝法



图 1 果实颜色



图 2 果实形状

5.3 营养品质要求

红枣类全国名特优新农产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于维生素 C、多糖和钾等，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 红枣类全国名特优新农产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	总糖（以葡萄糖计，g/100 g）	≥ 65.0	GB 5009.8 或 GB 10782
	总酸（以苹果酸计，g/100 g）	≤ 1.0	GB 12456
特征性指标	维生素 C（mg/100 g）	≥ 10.0	GB 5009.86
	多糖（%）	≥ 3.0	SN/T 4260
	钾（mg/100 g）	≥ 600.0	GB 5009.268
	环磷酸腺苷（mg/100 g）	≥ 23.0	高效液相色谱法（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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、新疆维吾尔自治区农业科学院农业质量标准与检测技术研究所牵头起草，主要起草人员：朱靖蓉、李静、郝维维、玛尔哈巴·帕尔哈提、刘慧、郝娜、安静、任红松、摆玉蕾、宋占腾、帕孜莱提·艾尼瓦尔、唐春霖。

附录 A

(规范性)

红枣类全国名特优新农产品中环磷酸腺苷含量的测定 高效液相色谱法

A.1 范围

本文件规定了红枣类全国名特优新农产品中环磷酸腺苷含量的高效液相色谱测定方法。

本文件适用于红枣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红枣类产品中环磷酸腺苷含量的测定。

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

下列术语和定义适用于本文件。

A.3.1 环磷酸腺苷 cyclic adenosine-3',5'-monophosphate

环磷酸腺苷（cyclic adenosine-3',5'-monophosphate，简称 cAMP）是核苷酸衍生物，具有第二信使的作用，是有机体中广泛存在的一种具有活性的重要物质。

A.4 原理

试样用甲醇/磷酸二氢钾溶液超声提取，高速离心后，用高效液相色谱-紫外测定，以保留时间定性，面积外标法定量。

A.5 试剂

除非另有规定外，所有试剂均为分析纯，水符合 GB/T6682 中规定的一级水。

A.5.1 甲醇（CH₄O）：色谱纯。

A.5.2 磷酸二氢钾（KH₂PO₄）。

A.5.3 0.05 mol/L 磷酸二氢钾溶液：准确称取6.80 g磷酸二氢钾，用水溶解并定容至1000 mL容量瓶中，混匀后过膜使用。

A.5.4 甲醇+0.05 mol/L磷酸二氢钾溶液（2+8，体积比），取20 mL甲醇加入80 mL0.05 mol/L磷酸二氢钾溶液中混匀。

A.5.5 甲醇+水（7+3，体积比）：取30 mL水加入70 mL甲醇中混匀。

A.5.6 标准品：环磷酸腺苷（cAMP），CAS号60-92-4，纯度≥99%。

A.5.7 标准溶液配制：准确称取环磷酸腺苷标准品 10 mg（精确至0.1 mg），用甲醇水溶液（A.5.5）溶解并定容至10 mL容量瓶中，即为1000 mg/L的标准溶液，于-18℃贮存。

A.6 主要仪器与设备

A.6.1 高效液相色谱仪：配紫外检测器（UV）。

A.6.2 分析天平：感量0.01 g和0.1 mg。

A.6.3 超声波清洗器。

- A. 6.4 离心机：4000 r/min。
- A. 6.5 涡旋混合器。
- A. 6.6 离心管：50 mL，塑料。
- A. 6.7 水相针式过滤器：0.22 μm。

A. 7 试样的制备及提取

A. 7.1 试样的制备

干枣去核后粉碎，置于样品袋中，-18℃冷冻备用。

A. 7.2 试样的制备

干枣样品：称取 1 g（精确到 0.0001 g）制备好的试样于 50 mL 离心管中，加入 20.00 mL 提取液（A.5.4），涡旋 1 min 后，放置超声波中超声提取 40 min（期间振荡 2~3 次），取出后在 4000 r/min 转速下离心 10 min，取上清液，过 0.22 μm 水相滤膜，用高效液相色谱-紫外测定。

A. 8 液相色谱参考条件

- A. 8.1 色谱柱：C18 色谱柱，250 mm×4.6mm (i.d)，5.0 μm，或者性能相当者；
- A. 8.2 柱温：35℃；
- A. 8.3 流速：0.8 mL/min；
- A. 8.4 进样量：10 μL；
- A. 8.5 波长：254 nm；
- A. 8.6 流动相：甲醇+0.05 mol/L 磷酸二氢钾溶液（15+85，体积比）；等度洗脱。

A. 9 标准曲线的绘制

吸取标准溶液，分别配制标准溶液浓度为 1.0 mg/L、5.0 mg/L、10 mg/L、20 mg/L、50 mg/L、100 mg/L，进样测定，绘制标准曲线，得到环磷酸腺苷的标准曲线回归方程。

A. 10 测定

待测液中环磷酸腺苷的响应值应在标准曲线范围内，超过线性范围则应稀释后再进样分析。同时做空白试验。

A. 11 结果计算

样品中环磷酸腺苷的含量按公式（1）计算。

$$X = \frac{C \times A \times V}{A_0 \times m} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——待测液中环磷酸腺苷含量，单位为 mg/kg；

C ——环磷酸腺苷标准溶液的质量浓度，单位为 mg/L；

A_0 ——环磷酸腺苷标准溶液的峰面积；

A ——样液的峰面积；

V ——提取体积，单位为 mL；

m ——试样质量，单位为 g。

测定结果取两次测定的算术平均值，计算结果保留两位有效数字。

A. 12 精密度

在重复性条件下, 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算术平均值的 10%。

A. 13 定量限

本方法的定量限为 0.10 mg/kg。

A. 14 环磷酸腺苷标准溶液色谱图

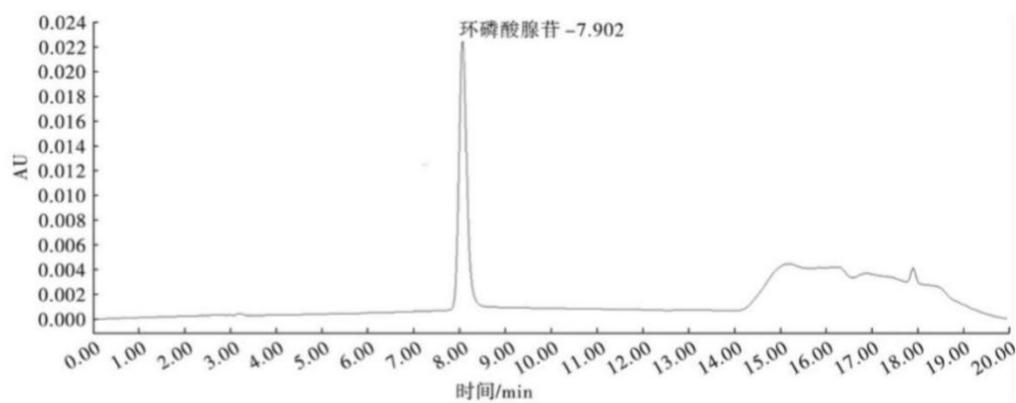


图 A.1 环磷酸腺苷标准溶液色谱图 (10 mg/L)

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1023-2026

鸭肉类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 鸭肉类

1 范围

本文件规定了鸭肉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。

本文件适用于鸭肉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鸭肉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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

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。应根据该产品的品种特性和上市日龄确定最佳品质期。样品应参照上市消费的条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 GB/T 9695.19 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（部位）、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

运输过程应控制温度在 4℃ 以下。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，将样品速冻后，放在冷冻设备中（-20℃）进行暂存，全程冷链运输至相应的品质评价鉴定机构，运输时间应控制在 36 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

样品保存应参照 GB/T 20575 相关规定。样品应在交接后 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。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 基本要求

鸭肉类全国名特优新农产品应具有本品种应有的形态特征，外观基本一致。样品应新鲜，无异味、无酸败气味，无淤血、无血污，无病变组织，无软骨，无硬质或黏液等不良性状。样品应清洁，无可见异物和外部污染物，无明显的机械损伤或挤压变形，无淤血斑块，无毛发、碎骨等异物附着。冷冻样品运输和保存过程中应保持冻结状态，解冻后应无腐败变质迹象，感官评价鉴定前，应将低温保存的样品在 0℃~4℃ 条件下缓慢解冻后恢复至室温再进行评价。同一批次的样品应来源一致、品种一致、饲养方式和屠宰加工条件一致，确保样品的代表性和一致性。样品污染物应参照 GB 2762 的规定，兽药残留限量应参照 GB 31650、GB 31650.1 的规定，微生物指标应参照 GB 16869 的规定，挥发性盐基氮含量应参照 GB 2707 的规定。

5.2 感官要求

鸭肉类全国名特优新农产品应参照表 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 鸭肉类全国名特优新产品应参照的感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	肌肉切面呈均匀的玫瑰红色或淡红色，有光泽；脂肪呈淡黄色	目测法
组织形态	肉质紧密、坚实，富有弹性，指压后，凹陷立即恢复；皮下脂肪厚度适中且均匀，完整地覆盖在肌肉表面，无明显断层或缺失，颜色呈有光泽的乳白色或淡黄色，质地坚实致密，富有弹性，手触不粘腻	目测法及手触鉴别法
气味	具有鸭肉特有的正常腥味或鲜腥味，无异味	嗅觉鉴别法
肉眼可见杂质	无	目测法

5.3 营养品质要求

鸭肉类全国名特优新产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于胆固醇和鲜味氨基酸（谷氨酸+天冬氨酸）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 鸭肉类全国名特优新产品应参照的营养品质要求

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
	脂肪（g/100 g）	≤	1.9
特征性指标	胆固醇（mg/100 g）	≤	94.0
	鲜味氨基酸（谷氨酸+天冬氨酸）（g/100 g）	≥	4.8

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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、江苏省家禽科学研究所牵头起草，主要起草人员：周瑶敏、谢敏、费丹、李道捷、杨鼎文、卜东一、广业兰、刘茵茵、葛庆联、龚立辉。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1024-2026

大米类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 大米类

1 范围

本文件规定了大米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。

本文件适用于大米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大米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 1350 稻谷

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB/T 42227 留胚米

NY/T 83 米质测定方法

NY/T 896 绿色食品产品抽样准则

NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法

NY/T 2638 稻米及制品中抗性淀粉的测定 分光光度法

NY/T 2639 稻米直链淀粉的测定 分光光度法

NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

NY/T 3164 黑米花色苷的测定 高效液相色谱法

NY/T 4350 大米中 2-乙酰基-1-吡咯啉的测定气相色谱-串联质谱法

SN/T 4258 出口食品中水溶性维生素的测定方法

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。样品应参照上市消费的收获条件。抽样应避开雨天。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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。应根据种植区域地形地势，按对角线法、梅花点法、棋盘式法、蛇形法等方法选取 5 个以上抽样点，每个抽样点的面积应在 1 m² 以上，每个抽样点的抽样量应在 3 kg 以上。应抽取未经处理的产品作为样品。应将抽取的所有样品混匀后，以四分法缩分至 3 kg 左右。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

抽样后应通过晾晒等方式对样品进行干燥处理，水分应参照 GB 1350 稻谷相关规定。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的网袋或市售包装袋封装样品。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

样品运输过程应控制温度在 40℃ 以下，湿度在 65% 以下。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 30℃ 以下保存。样品应在完成交接后 14 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

大米类全国名特优新农产品应参照表 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 大米类全国名特优新农产品应参照的感官要求

项目	要求	检验方法
整体状况	颗粒饱满均匀、混有其他品种	目测法
米粒形状	参照图 1，按照最大相似原则描述米粒形状	目测法
粒长	极短粒（<4.5 mm）、短粒（4.5 mm~5.5 mm）、中粒（5.6 mm~6.5 mm）、长粒（6.6 mm~7.5 mm）、极长粒（>7.5 mm）	NY/T 2334

项目	要求	检验方法
垳白	非常少 (<1%)、少量 (1%~3%)、较多 (3%~5%)、很多 (>5%)	NY/T 2334
光泽	晶亮透亮、稍有光泽、无光泽	目测法
颜色	米白色、淡米黄色、发灰或发黄	目测法
气味	正常米香、米香浓郁、茉莉花香、茼蒿香、玉米香、甜香、无明显香味	鼻嗅法

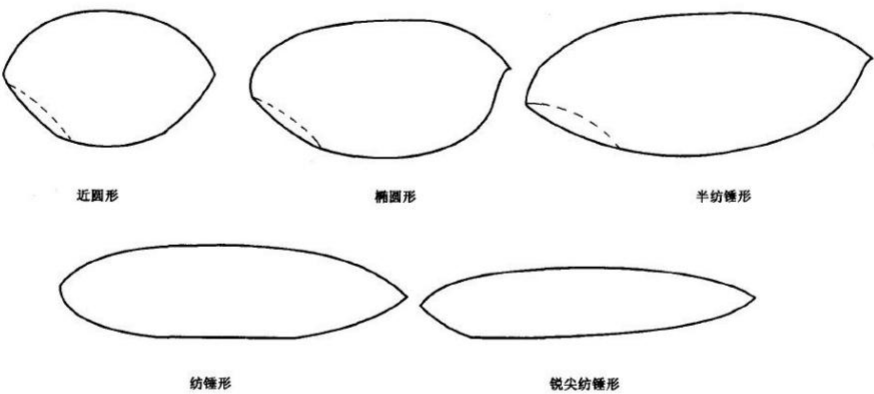


图 1 米粒形状

5.2 营养品质要求

大米类全国名特优新农产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于抗性淀粉、矢车菊素-3-O-葡萄糖苷和花青素等，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 大米类全国名特优新农产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	直链淀粉 (%)	13.0~22.0 (籼米)	NY/T 2639
		13.0~20.0 (粳米)	
		8.0~13.0 (半糯粳)	
		2.0 (糯米)	
	胶稠度 (mm)	≥ 25.0 (高直链淀粉稻米)	NY/T 83
		50.0 (籼米)	
		60.0 (粳米)	
		70.0 (半糯粳)	
		90.0 (糯米)	
		50.0 (高直链淀粉稻米)	

类别	项目	含量要求	检验方法
特征性指标	抗性淀粉 (%) $\geq$	2.0	NY/T 2638
	矢车菊素-3-O-葡萄糖苷 (mg/kg) $\geq$	300.0	NY/T 3164
	花青素 (以矢车菊素计, mg/kg) $\geq$	10.0	NY/T 2640
	留胚粒率 (%) $\geq$	75.0 (籼米) 80.0 (粳米) 80.0 (半糯粳)	GB/T 42227
	2-乙酰基-1-吡咯啉 (mg/kg) $\geq$	0.5	NY/T 4350
	硒 (mg/kg) $\geq$	0.028	GB 5009.268
	锌 (mg/kg) $\geq$	14.2	GB 5009.268
	铁 (mg/kg) $\geq$	2.08	GB 5009.268
	钙 (mg/kg) $\geq$	59.7	GB 5009.268
	叶酸 ($\mu\text{g}/100\text{g}$) $\geq$	23.7	SN/T 4258

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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、中国水稻研究所、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所牵头起草,主要起草人员:章林平、胡贤巧、陈铭学、邵雅芳、刘太昭、张仁刚、卢林、朱大伟、牟仁祥、张卫星、郑小龙、汤晓艳、郭林宇。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1025-2026

橄榄油类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 橄榄油类

1 范围

本文件规定了橄榄油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。

本文件适用于橄榄油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特级初榨橄榄油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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 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 5524 动植物油脂 扦样
GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
GB/T 25223 动植物油脂 甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法
GB/T 39991 感官分析 橄榄油品评杯使用要求
GB/T 46666 粮油检验 植物油中角鲨烯的测定 气相色谱法
LS/T 6119 粮油检验 植物油中多酚的测定 分光光度法
WS/T 476 营养名词术语
T/GSWS 014 特级初榨橄榄油
T/ZNZ 095 初榨橄榄油感官评价方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 特级初榨橄榄油

以新鲜橄榄果实为原料，采用机械压榨等物理方式直接制取的无任何添加剂、无感官缺陷、保持天然风味和营养成分的最高等级橄榄油。

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。样品应参照上市消费的条件。

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。单次抽样量应在 3 个独立包装以上，每个独立包装规格应 ≥ 500 mL。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密封容器封装样品。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

采用避光冷藏方式运输样品。运输过程应控制温度在 $10^{\circ}\text{C}\sim 20^{\circ}\text{C}$ 。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 $10^{\circ}\text{C}\sim 20^{\circ}\text{C}$ 下保存，并在完成交接后 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 ≥ 3 个月。

5 评价鉴定

5.1 基本要求

样品应为符合 GB/T 23347 规定的特级初榨橄榄油，无霉味、哈喇味、金属味、陈腐味等异味，无感官缺陷；无异常浑浊或沉淀（低温正常凝固且恢复室温后可澄清者不计为缺陷）。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行后续评价。

5.2 感官要求

橄榄油类全国名特优新农产品应参照表 1 的基本要求。感官评价维度包括颜色、香气、苦味、辛辣感，描述词及检验方法参见表 1。

表 1 橄榄油类全国名特优新产品应参照的感官要求

评价维度	要求	检验方法
颜色	具有本等级应有的颜色（淡黄色、金黄色、黄绿色、绿色等）	目测法（GB/T 23347、GB/T 5525）
香气	具有橄榄油固有香气（如果香（苹果、番茄、青香蕉等）、青草/草本植物香、坚果/种子香、花香、香料香等典型香气）；强度：无、微弱、明显、浓烈	嗅闻鉴别法（GB/T 23347、GB/T 5525、GB/T 39991）
苦味	具有本等级应有的适度苦味（强度：无、轻度、中度、强烈等）	口感鉴别法（GB/T 5525、GB/T 39991）
辛辣感	具有本等级应有的适度辛辣感（强度：无、轻度、中度、强烈等）	口感鉴别法（GB/T 5525、GB/T 39991）

5.3 营养品质要求

橄榄油类全国名特优新产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于总酚、总甾醇和角鲨烯等，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 橄榄油类全国名特优新产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	油酸（占总脂肪酸）（%）	70.0~85.0	GB 5009.168
	亚油酸（占总脂肪酸）（%）	3.5~21.0	GB 5009.168
	维生素 E（mg/100 g）	≥ 10.0	GB 5009.82
特征性指标	总酚（mg/kg）	≥ 75.0	LS/T 6119
	总甾醇（mg/kg）	≥ 1900.0	GB/T 25223
	角鲨烯（mg/kg）	≥ 2800.0	GB/T 46666

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 5.3 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，且与含量要求超过阈值 10% 及以上时，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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、浙江科技大学生物与化学工程学院、浙江省农产品绿色发展中心牵头起草，主要起草人员：王伟、吴轶、陈慧杰、侯洁、龙锐芳、崔娟、王宏鹏、应城通。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1026-2026

蟹类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 蟹类

1 范围

本文件规定了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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB/T 10221 感官分析 术语
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

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。样品应参照上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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。单次抽样量应在 6 只以上，单只规格应在 1 kg 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。应使用透气、洁净的布袋封装样品。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

应采用无水保活方式运输样品。难以实现无水保活运输时，运输过程应控制温度在 0℃~4℃。运输时间应控制在 48h 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

样品运抵后应立即进行感官评价鉴定。用于营养品质评价鉴定的样品，应取全部裙边和肌肉组织分别绞碎混匀，均分为正样和副样，单独封装。处理后的样品应在-18℃下保存。样品应在完成交接后 14 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 基本要求

蟹类的质量安全应参照 GB 2733 的要求。

5.2 感官要求

蟹类全国名特优新产品应参照表 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 蟹类全国名特优新产品应参照的感官要求

项目	要求	检验方法
体色	背甲橄榄绿或黄褐色；腹甲褐黄或土黄色，无黑斑；色泽光亮，均匀一致	目测法
背甲	干净，圆弧度好，无明显竖纹和凹凸，有少量背疣	目测法
裙边	完整光滑，宽厚平直有弹性	目测法
趾爪	趾爪长、尖、细、薄，锋利，颜色一致	目测法
活力	仰翻蟹能在 6 秒内迅速翻正爬行	目测法

5.3 营养品质要求

蟹类全国名特优新产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于多不饱和脂肪酸、鲜味氨基酸和胶原蛋白等，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 鳖类全国名特优新农产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	蛋白质（g/100 g） ≥	17.0	GB 5009.5
	脂肪（g/100 g） ≤	2.0	GB 5009.6
特征性指标	多不饱和脂肪酸（g/100 g） ≥	0.15	GB 5009.168
	鲜味氨基酸（g/100 g） ≥	6.0	GB 5009.124
	胶原蛋白（以羟脯氨酸计，g/100 g） ≥	1.3	GB/T 9695.23
注：除胶原蛋白（以羟脯氨酸计）检测取样部位为裙边外，其余指标均以肌肉为检测取样部位			

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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、中国水产科学研究院长江水产研究所牵头起草，主要起草人员：张浪、喻亚丽、梁宏伟、吴倩、张辉、张玲、王丽娜、周剑光、周同、彭婕、毛涛。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1027-2026

石斛类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 石斛类

1 范围

本文件规定了石斛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。

本文件适用于石斛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石斛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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
GB/T 10221 感官分析 术语
GB/Z 21922 食品营养成分基本术语
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
ISO 21370 中医药-铁皮石斛茎
T/CNHFA 111.19 保健食品用原料 铁皮石斛
LY/T 2675 石斛
NY/T 896 绿色食品产品抽样准则
《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.2 初加工品

石斛在采收后经过晒干、烘焙、卷曲成型（如枫斗）等产地初加工环节，所得基本属性未改变的产品。

3.2 缺陷

石斛因机械损伤、病虫害、腐烂、畸形或生理失调等导致的外观或品质劣变。仅具有 3 个以内小于 0.02 cm² 瑕疵点的视为轻度缺陷；仅具有 3~6 个小于 0.02 cm² 瑕疵点的视为中度缺陷；具有大于 0.02 cm² 瑕疵点的视为重度缺陷。

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

鲜石斛样品的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。样品应参照上市消费的收获条件。铁皮石斛的最佳采收期在 11 月下旬至次年 3 月，霍山石斛的最佳采收期在 11 月下旬至次年 2 月，金钗石斛的最佳采收期在 10 月下旬至 12 月，鼓槌石斛的最佳采收期在 11 月至次年 1 月，流苏石斛的最佳采收期在 10 月下旬至 12 月。抽样应避免雨天、高温时段，宜选在晴天上午或下午气温相对稳定、植株水分波动较小的时段。

初加工品的抽样时间应在加工完成后 3 个月以内。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 NY/T 896 和《中华人民共和国药典》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。每个抽样批次应根据实际情况选取随机法、对角线法、五点法、棋盘法或蛇形法等抽样方法。样品应为相同品种、相同加工方式。枫斗等初加工品单次抽样量应在 200 g 以上，鲜条等非初加工品单次抽样量应在 300 g 以上。应避免采集有病虫害、机械损伤或未成熟的样品。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。应在封样袋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

样品运输过程应保证样品完整、新鲜，避免污染、挤压或失水。运输时间应控制在 24 h 以内。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 4℃~10℃，低温保存的样品运输时间应控制在 72 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

干品应连同包装置于通风干燥处；鲜品应根据产品贮藏要求采取适宜保存措施。样品应在送达 72 h 内完成检测，被抽样单位或标示生产企业对样品的检验结果有异议，可以自收到鉴定报告书之日起 7 d 内提出复检申请。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 基本要求

石斛类全国名特优新产品应参照表 1 的基本要求。

表 1 石斛类全国名特优新产品应参照的基本要求

项目	样品	含量要求	检验方法
样品一致性	鲜品	样品应与申报品种、产品类别和加工方式一致；同批次样品应为相同品种、相同加工方式	资料核验、目测法
	初加工品		
清洁度	鲜品	无肉眼可见杂质、污物及其他外来异物	目测法
	初加工品		
缺陷	鲜品	无霉变、虫蛀、腐烂；轻度瑕疵点（ $<0.02\text{ cm}^2$ ）不超过 3 个	目测法
	初加工品		
鲜度	鲜品	茎条保持正常鲜品状态，无明显萎蔫、冻伤、失水皱缩或异常软化	目测法、触摸法
水分	初加工品	$\leq 12.0\%$	《中华人民共和国药典》（四部）0832 水分测定法 第二法（烘干法）
总灰分	初加工品	石斛 $\leq 5.0\%$ 铁皮石斛 $\leq 6.0\%$ 霍山石斛 $\leq 7.0\%$	《中华人民共和国药典》（四部）2302 灰分测定法

5.2 感官要求

石斛类全国名特优新产品应参照表 2 的感官要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至室温后进行感官评价。

表 2 石斛类全国名特优新产品应参照的感官要求

项目	样品	要求	检验方法
性状	鲜品	具有各品种固有形态，外观整齐一致 铁皮石斛：茎扁圆柱形，节明显，质地坚韧；断面平坦 霍山石斛：茎细短，具螺旋扭曲状；断面平坦，略呈角质状 金钗石斛：茎较粗壮，节间较长；断面较平坦而疏松 流苏石斛：茎长圆柱形，节明显，有深纵槽；断面平坦或呈纤维状 鼓槌石斛：茎粗壮，上部膨大呈鼓槌形，节明显，质地坚硬；断面呈海绵状	目测法；必要时结合切面观察
	初加工品	保留各品种固有形态，外形规整均匀 铁皮石斛：扁圆柱或螺旋枫斗，节明显，质坚实；断面平整致密 霍山石斛：细短螺旋定型，环纹细密；断面角质紧实 金钗石斛：节间较长特征明显；断面疏松 流苏石斛：长圆柱皱缩，纵槽清晰；断面纤维状或平整 鼓槌石斛：鼓槌外形完整，质硬节突出；断面海绵状	

项目	样品	要求	检验方法
色泽	鲜品	自然呈现绿色、黄绿色、金黄色、黄褐色，色泽自然均匀，无异常发黑、霉斑、人工染色	目测法
	初加工品	自然呈现灰绿色、黄绿色、金黄色、黄褐色、棕黄色，色泽自然协调，无大面积霉变、焦黑	
气味	鲜品	具有石斛天然清香，无霉味、酸败味、焦糊味及其他异味	鼻嗅法
	初加工品	保有石斛固有淡清香，无霉味、酸败味、焦糊味或其他异味	
质地	鲜品	肉质脆嫩柔韧，纤维感弱，易折断，断面水润饱满	触摸法、折断观察法
	初加工品	质地坚实或质韧，无疏松糟烂，形态完整不易碎断	
粘度	鲜品	咀嚼带有天然胶质，存在黏牙感	品尝法或黏度计测定法
	初加工品	清水泡发后汁液带有黏稠胶质，无清稀寡淡无胶质情况	

5.3 营养品质要求

石斛类全国名特优新农产品的营养品质应参照表3的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于石斛多糖、甘露糖等，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3 石斛类全国名特优新农产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	浸出物 (%) $\geq$	1.2 (霍山石斛鲜品) 8.0 (霍山石斛初加工品) 1.3 (铁皮石斛鲜品) 6.5 (铁皮石斛初加工品)	《中华人民共和国药典》(四部) 2201 浸出物测定法 1. 水溶性浸出物测定法 热浸法
	膳食纤维 (%) $\geq$	2.4 (鲜品) 12.0 (初加工品)	GB 5009.88
特征性指标	石斛多糖 (以无水葡萄糖计, %) $\geq$	2.55 (霍山石斛鲜品) 17.0 (霍山石斛初加工品) 5.0 (铁皮石斛鲜品) 25.0 (铁皮石斛初加工品)	《中华人民共和国药典》(一部) 霍山石斛 多糖含量测定 铁皮石斛 多糖含量测定
	甘露糖 (铁皮石斛) (%) $\geq$	2.6~7.6 (鲜品) 13.0~38.0 (初加工品)	《中华人民共和国药典》(一部) 铁皮石斛 甘露糖含量测定
	毛兰素 (鼓槌石斛) (%) $\geq$	0.006 (鲜品) 0.030 (初加工品)	《中华人民共和国药典》(一部) 鼓槌石斛 毛兰素含量测定
	石斛碱 (金钗石斛) (%) $\geq$	0.08 (鲜品) 0.40 (初加工品)	《中华人民共和国药典》(一部) 金钗石斛 石斛碱含量测定
	总黄酮 (%) $\geq$	0.04 (鲜品) 0.20 (初加工品)	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 5.3 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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、中国农业科学院农产品加工研究所牵头起草，主要起草人员：范蓓、孙晶、王凤忠、卢聪、安静、刘佳萌、张春红、王亚菲、丁婷婷、马清泉、吴润津。

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1028-2026

乌龙茶类



2026-07-20 印发

2026-07-20 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 乌龙茶类

1 范围

本文件规定了乌龙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。

本文件适用于乌龙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乌龙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/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

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 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。样品应参照上市消费的收获条件。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应参照 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 次独立抽样, 每次将抽取的所有原始样品混匀后, 以四分法缩分至 1 kg, 作为一份代表性样品。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 (含 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

样品保存应参照 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

乌龙茶类全国名特优新产品应参照表 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 乌龙茶类全国名特优新产品应参照的感官要求

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

乌龙茶类全国名特优新产品的营养品质应参照表 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，包括但不限于总黄酮、可溶性糖、儿茶素总量、游离氨基酸等，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 乌龙茶类全国名特优新产品应参照的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	水浸出物 (%) $\geq$	36.0	GB/T 8305
	茶多酚 (%) $\geq$	10.0	GB/T 8313
特征性指标	儿茶素总量 (%) $\geq$	5.0	GB/T 8313
	游离氨基酸 (%) $\geq$	2.0	GB/T 8314
	总黄酮 (%) $\geq$	0.7	三氯化铝比色法（详见附录 A）
	可溶性糖 (%) $\geq$	3.0	蒽酮—硫酸比色法（详见附录 B）

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

本文件由农业农村部农产品质量安全中心、福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国农业科学院茶叶研究所牵头起草，主要起草人员：刘文静、颜孙安、傅丽娟、傅建炜、王国庆、赵郑华、韦航、任丽花、林香信、张晓英、史梦竹、郭嘉。

附录 A

(规范性)

乌龙茶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

本文件规定了乌龙茶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。

本文件适用于乌龙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乌龙茶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

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

茶叶中的黄酮类化合物经沸水提取后，在弱酸性条件下与三氯化铝发生络合反应，生成黄色络合物。该络合物在 420 nm 波长处具有最大吸收峰，在一定浓度范围内，吸光度与黄酮类化合物含量成正比，通过标准曲线可定量测定其含量。

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 槲皮素标准品（CAS 登记号：117-39-5）：纯度 $\geq 98\%$ 。

A.5.2 甲醇（CAS 登记号：67-56-1）。

A.5.3 六水合三氯化铝（CAS 登记号：7784-13-6）。

A.5.4 槲皮素标准储备液（0.1 mg/mL）：准确称取槲皮素标准品（A.5.1）10.0 mg（精确至 0.1 mg），用甲醇（A.5.2）溶解并定容至 100 mL 容量瓶中，摇匀。于 4 °C 避光保存，有效期 1 个月。

A.5.5 槲皮素标准工作液：准确吸取槲皮素标准储备液（A.5.4）0 mL、0.5 mL、1.0 mL、2.0 mL、3.0 mL、4.0 mL、5.0 mL 分别置于 10 mL 容量瓶中，用甲醇（A.5.2）定容至刻度，配制成 0 $\mu\text{g/mL}$ 、5 $\mu\text{g/mL}$ 、10 $\mu\text{g/mL}$ 、20 $\mu\text{g/mL}$ 、30 $\mu\text{g/mL}$ 、40 $\mu\text{g/mL}$ 、50 $\mu\text{g/mL}$ 标准系列溶液。临用现配。

A.5.6 三氯化铝溶液（1.0%）：准确称取六水合三氯化铝（A.5.3）1.8106 g（相当于无水 AlCl_3 1.0000 g），加水溶解并定容至 100 mL 容量瓶中，摇匀。临用现配。

A.6 仪器设备

A.6.1 分析天平：感量 0.1 mg。

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 ~1 000

μm 的筛。

A. 6.3 电热恒温干燥箱。

A. 6.4 恒温水浴锅：温度波动 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

A. 6.5 分光光度计：配 10 mm 玻璃或石英比色皿。

A. 6.6 抽滤装置：配布氏漏斗及抽滤瓶。

A. 7 样品

按 GB/T 8303 的规定制备试样。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 -18°C 以下保存。

A. 8 试验步骤

A. 8.1 干物质测定

按 GB/T 8303 的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，置于 250 mL 三角瓶中，加入 200 mL 沸水，于沸水浴中浸提 30 min（提取期间每隔 10 min 摇动一次）。浸提结束后，趁热将浸提液连同残渣一并转移至抽滤装置，用中速定性滤纸抽滤至 250 mL 容量瓶中。用少量沸水洗涤三角瓶及残渣 2 次～3 次，洗液一并抽滤并入容量瓶。待滤液冷却至室温后，加水定容至刻度，摇匀，即为试样浸提液。

A. 8.3 标准曲线的制备

A. 8.3.1 分别准确吸取 0.5 mL 槲皮素标准系列工作液（A.5.5）于 10 mL 刻度管中，加入三氯化铝溶液（A.5.6）定容至刻度，摇匀，静置 10 min。

A. 8.3.2 用 10 mm 比色皿于 420 nm 波长处，以空白溶液（A.8.4）为参比，测定各标准溶液的吸光度。

A. 8.3.3 以标准工作液中槲皮素浓度（ $\mu\text{g/mL}$ ）为横坐标，吸光度为纵坐标，绘制标准曲线。

A. 8.4 空白试验

准确吸取 0.5 mL 水于 10 mL 刻度管中，加入三氯化铝溶液（A.5.6）定容至刻度，摇匀，静置 10 min。以此溶液作为空白溶液。

A. 8.5 测定

A. 8.5.1 准确吸取 0.5 mL 试样浸提液（A.8.2）于 10 mL 刻度管中，加入三氯化铝溶液（A.5.6）定容至刻度，摇匀，静置 10 min。

A. 8.5.2 以空白试验（A.8.4）所得溶液为参比，用 10 mm 比色皿于 420 nm 波长处测定供试液的吸光度。

A. 8.5.3 由标准曲线求出试样浸提液（A.8.2）中槲皮素浓度（ $\mu\text{g/mL}$ ）。

A. 8.5.4 若试样浸提液中黄酮含量超出标准曲线线性范围，应适当稀释浸提液（A.8.2）后重新测定。

A.9 试验数据处理

乌龙茶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，以三氯化铝溶液（A.5.6）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，数值以百分比（%）表示，按下列公式计算。

$$\omega_a = \frac{C \times V \times d}{m \times \omega \times 10^6} \times 100$$

式中：

C ——由标准曲线求出的试样浸提液（A.8.2）中槲皮素浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

V ——试样浸提液总体积，单位为毫升（ mL ）；

d ——供试液的稀释倍数（未稀释时 $d=1$ ）；

m ——试样的质量，单位为克（ g ）；

ω ——试样干物质含量（质量分数），%。

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。

附录 B

(规范性)

乌龙茶类全国名特优新农产品中可溶性糖的测定 蒽酮-硫酸比色法

B.1 范围

本文件规定了乌龙茶类全国名特优新农产品中可溶性糖的蒽酮-硫酸比色测定方法。

本文件适用于乌龙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乌龙茶类产品中可溶性糖的测定。

B.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

B.3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

B.4 原理

单糖、双糖、淀粉等可溶性糖经浓硫酸脱水生成糠醛衍生物，与蒽酮试剂显色形成绿色物质，于 620 nm 波长处有特征吸收峰。在一定浓度范围内，吸光度与可溶性糖含量成正比，通过标准曲线可定量测定其含量。

B.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。

B.5.1 葡萄糖（CAS 登记号：50-99-7）。

B.5.2 硫酸溶液：量取 30 mL 水置于烧杯中，在搅拌及冷却条件下，缓慢沿杯壁加入 100 mL 浓硫酸，混匀，冷却后储存于玻璃瓶中，常温保存，有效期 1 个月。

B.5.3 蒽酮试剂：准确称取 0.6000 g 蒽酮（预先在干燥器中干燥至恒重）溶于硫酸溶液（B.5.2）中，现配现用。

B.5.4 葡萄糖标准储备液（2000 $\mu\text{g/mL}$ ）：准确称取葡萄糖（B.5.1）0.2000 g，加水溶解并定容至 100 mL。于 4 $^{\circ}\text{C}$ 避光保存，有效期 1 个月。

B.5.5 葡萄糖标准工作液：分别准确吸取储备液（B.5.4）0 mL、0.125 mL、0.25 mL、0.5 mL、0.75 mL、1.0 mL 于各 10 mL 容量瓶中，加水定容至刻度，配制成 0 $\mu\text{g/mL}$ 、25 $\mu\text{g/mL}$ 、50 $\mu\text{g/mL}$ 、100 $\mu\text{g/mL}$ 、150 $\mu\text{g/mL}$ 、200 $\mu\text{g/mL}$ 标准系列溶液。临用现配。

B.6 仪器设备

B.6.1 分析天平：感量 0.1 mg。

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

B.6.3 电热恒温干燥箱。

B.6.4 恒温水浴。

B. 6.5 抽滤装置。

B. 6.6 分光光度计：配 10 mm 玻璃或石英比色皿。

B.7 样品

按 GB/T 8303 的规定制备试样。先用磨碎机（B.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-18℃以下冷冻保存。

B.8 试验步骤

B.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。

B.8.2 试样处理

称取试样（ 1 ± 0.0001 ）g，置于 250 mL 三角瓶中，加入 200 mL 沸水，于沸水浴中浸提 30 min。浸提结束后，趁热将浸提液连同残渣一并转移至抽滤装置，用中速定性滤纸抽滤至 500 mL 容量瓶中。用少量沸水洗涤三角瓶及残渣 2 次~3 次，洗液一并抽滤并入容量瓶。待滤液冷却至室温后，加水定容至刻度，摇匀，即为试样浸提液。

B.8.3 标准曲线的制备

B.8.3.1 分别准确吸取 1.0 mL 葡萄糖标准系列工作液（B.5.5）于各 10 mL 具塞刻度试管中，加入 8.0 mL 蒽酮试剂（B.5.3），边加边摇匀。将试管置于沸水浴中准确加热 3 min，立即取出置于冰浴中冷却至室温。

B.8.3.2 用 10 mm 比色皿于 620 nm 处，以空白溶液（B.8.4）为参比，测定吸光度。

B.8.3.3 以标准工作液中葡萄糖浓度（ $\mu\text{g/mL}$ ）为横坐标，吸光度为纵坐标，绘制标准曲线。

B.8.4 空白试验

准确吸取 1.0 mL 水于 10 mL 具塞刻度试管中，加入 8.0 mL 蒽酮试剂（B.5.3），边加边摇匀。按 B.8.3.1 相同步骤进行。

B.8.5 测定

B.8.5.1 分别准确吸取 1.0 mL 试样浸提液（B.8.2）于各 10 mL 具塞刻度试管中，加入 8.0 mL 蒽酮试剂（B.5.3），边加边摇匀，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。

B.8.5.2 用 10 mm 比色皿于 620 nm 处，以空白溶液（B.8.4）为空白，测定吸光度。

B.8.5.3 由标准曲线计算，结合稀释倍数换算得到试样浸提液（B.8.2）的可溶性糖浓度（ $\mu\text{g/mL}$ ）。

B.8.5.4 对于试样浸提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（B.8.2）至可溶性糖含量在线性工作范围内，重新测定。

B.9 试验数据处理

乌龙茶类全国名特优新农产品中可溶性糖的测定采用分光光度法，以蒽酮试剂（B.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_a 计, 数值以百分比 (%) 表示, 按下列公式计算。

$$\omega_a = \frac{C \times V \times d}{m \times \omega \times 10^6} \times 100$$

式中:

C ——由标准曲线求出的试样浸提液(B.8.2)中葡萄糖浓度, 单位为微克每毫升($\mu\text{g/mL}$);

V ——试样浸提液总体积, 单位为毫升 (mL);

d ——供试液的稀释倍数 (未稀释时 $d=1$);

m ——试样质量, 单位为克 (g);

ω ——试样干物质含量 (质量分数), %。

计算结果表示到小数点后两位。

B.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。

