表A.1 广东省食品行业新产品认定评价表

**申报产品名称：**

| **评价项目** | **创新性评价** |
| --- | --- |
| 原辅料创新 | ① 选用绿色的、有机的、特定产地的或其他具有优质属性的原料，使产品具有更好的感官享受或更高的营养价值。 |
| ② 选用替代性或更换新的原辅料，可明显改善产品品质，或在保证产品品质的同时提高经济（社会）效益。 |
| 营养创新 | ③ 注重营养搭配，配方科学、合理，符合《健康中国2030》、《中国居民膳食指南》等营养健康理念与要求，兼具良好的感官体验。 |
| ④ 原辅料选用或配方设计满足特定人群膳食营养需求。 |
| 包装及外观设计创新 | ⑤ 选用的产品包装材料符合食品安全要求，能更好地避免生物的、化学的、物理的外来因素对内容物的损害。 |
| ⑥ 包装适度，注重环境友好。包装材料具有良好环保特性，可进行循环利用或便于降解。 |
| ⑦ 采用新包装设计或包装技术，显著延长了食品保质期，替代或减少保鲜剂、防腐剂、抗氧化剂等食品添加剂的使用。 |
| ⑧ 包装设计具有一定的功能性，注重人性化、方便化。 |
| ⑨ 包装及外观设计具有明显的特色，突出产品的特性、文化内涵、人群需求或时尚元素，新颖和谐，大大提升了消费吸引力和产品价值。 |
| 工艺技术  创新 | ⑩ 因工艺技术的改造革新，产品质量明显提升或感官体验得到明显改善。 |
| ⑪ 新生产工艺技术的采用，使产品营养成分得到更好保存或更易于消化吸收。 |
| ⑫ 新生产工艺技术的采用，明显延长了产品保质期，或更易于贮藏和运输。 |
| ⑬ 新生产工艺技术的采用，创新了产品的表现形式。 |
| 自评 | 自评符合以上创新性情况第（ ）项。  具备其他创新性的情况说明（若有）： |
| 符合性简要说明： |
| 评价组评价 | 确认符合以上创新要点第（ ）项。 |
| 认定意见： |

注：自评符合性简要说明需以本标准规定的创新性佐证材料和实物样品为基础。