|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **表A.2 广东岭南特色食品评价表（非预包装食品）** | | | | | | |
| **申报单位（盖章）：** | | | | | **申报产品名称： 产品执行标准编号及名称：** | |
| 评价项目 | | 评价标准 | | 自评 | 自评说明 | 专家评价 |
| **特色评价** | | | | | | |
| 原辅料 | | 原辅料为广东特有品种。国家明令禁止食用或用于食品加工的动植物原料、添加剂除外。 | | □符合 □不符合 |  | □符合 □不符合 |
| 为达到广东特色产品特定品质，原料遵循特定的种植（养殖）要求。 | | □符合 □不符合 | □符合 □不符合 |
| 产品配方与工艺 | | 产品配方具有广东独特地域特色。 | | □符合 □不符合 |  | □符合 □不符合 |
| 产品制作采用广东地区特有的工艺。 | | □符合 □不符合 | □符合 □不符合 |
| 以广东传统产品或配方为基础进行产品表现形式的创新。 | | □符合 □不符合 | □符合 □不符合 |
| 感官性状 | | 该产品外观（色泽和组织形态）和风味（滋味和气味）具有明显广东地域特色。 | | □符合 □不符合 |  | □符合 □不符合 |
| 其他特点 | | 该产品在广东特定地区有较长的制作和食用历史，与当地地理环境、饮食习俗、民间典故有密切关联，受到人们普遍喜爱，是该地区饮食文化的代表性的食品。 | | □符合 □不符合 |  | □符合 □不符合 |
| 特色要点描述（专家评价）： | | | | | | |
| **综合评价（100分）** | | | | | | |
| 根据产品原辅料、产品配方与工艺、感官性状的岭南特色和产品质量进行综合评价。（70分） | | | |  |  |  |
| 感官指标（30分） | 色泽、外观（10分） | | 根据产品执行标准中感官指标要求自行补充完整或产品应有特点描述 |  |  |  |
| 组织状态（10分） | | 根据产品执行标准中感官指标要求自行补充完整或产品应有特点描述 |  |  |  |
| 滋味及口感、气味（10分） | | 根据产品执行标准中感官指标要求自行补充完整或产品应有特点描述 |  |  |  |
| 总分 | | | |  |  |  |
| 推荐意见 | |  | | | | |
| 注：上表中各评价项目自评和专家评价须以《广东岭南特色食品认定申请表》填报内容或有效佐证资料为依据。若无佐证资料则相关评价项目或指标不予认可或不得分。相关依据在“自评说明”栏中简要说明：  a）属申请表内容的，说明该内容在申请表中页码，如申请表P3。  b）另附佐证材料的，则写明材料名称。  c）本表采用A3双面打印，一式两份。 | | | | | | |
|
|

**专家签名： 年 月 日**