|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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：** | |
| 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。 | |  |  |  |
| 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**