



中华人民共和国国家标准

GB/T 23776—2018
代替 GB/T 23776—2009

茶叶感官审评方法

Methodology for sensory evaluation of tea

2018-02-06 发布

2018-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

版权声明

中国标准在线服务网(www.spc.org.cn)是中国质检出版社委托北京标科网络技术有限公司负责运营销售正版标准资源的网络服务平台,本网站所有标准资源均已获得国内外相关版权方的合法授权。未经授权,严禁任何单位、组织及个人对标准文本进行复制、发行、销售、传播和翻译出版等违法行为。版权所有,违者必究!

中国标准在线服务网
<http://www.spc.org.cn>

标准号: GB/T 23776-2018
购买者: 北京中培质联
订单号: 0100180914026278
防伪号: 2018-0914-0544-5518-8011
时 间: 2018-09-14
定 价: 36元

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
茶叶感官审评方法
GB/T 23776—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2018年2月第一版

*

书号: 155066 • 1-59222

版权专有 侵权必究

北京中培质联 专用

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 23776—2009《茶叶感官审评方法》。与 GB/T 23776—2009 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 4.1 修改为应符合 GB/T 18797 的规定。
- 修改了毛茶、成品茶与乌龙茶审评杯碗的尺寸,增加了附录 A(资料性附录)评茶标准杯碗形状与尺寸示意图。
- 修改用于外形审评的茶样数量,由原来的 200 g~300 g 修改为 100 g~200 g。
- 将茶汤制备方法中的“c) 黑茶与紧压茶”修改为“5.3.2.3 黑茶(散茶)和 5.3.2.4 紧压茶”。
- 修改了“表 2 各类成品茶品质审评因子”中的紧压茶与袋泡茶审评因子,将紧压茶与袋泡茶的整碎、袋泡茶的色泽品质审评因子删除。
- 将紧压茶的外形、汤色、香气、滋味和叶底的评分权数“25%、10%、25%、30%、10%”修改为“20%、10%、30%、35%、5%”。
- 删除了“名优绿茶”、“普通(大众)绿茶”,改为“绿茶”。
- 修改了原附录 A(资料性附录)中的部分术语,并将附录 A 修改为附录 B。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:浙江大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、中国农业科学院茶叶研究所、国家茶叶质量监督检验中心、农业部茶叶质量监督检验测试中心、福建农林大学、安徽农业大学、中国农业大学、中国标准化研究院、中国茶叶流通协会。

本标准主要起草人:龚淑英、赵玉香、鲁成银、刘栩、郭雅玲、张颖彬、陈萍、邹新武、范方媛、杜颖颖、张亚丽、郭昊蔚、吴继红、赵镭、申卫伟、戴前颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 23776—2009。

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

北京中培质联 专用

茶叶感官审评方法

1 范围

本标准规定了茶叶感官审评的条件、方法及审评结果与判定。

本标准适用于各类茶叶的感官审评。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 15608 中国颜色体系

GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶叶感官审评 sensory evaluation of tea

审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力,对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味与叶底等品质因子进行综合分析和评价的过程。

3.2

粉茶 tea powder

磨碎后颗粒大小在 0.076 mm(200 目)及以下的直接用于食用的茶叶。

4 审评条件

4.1 环境

应符合 GB/T 18797 的要求。

4.2 审评设备

4.2.1 审评台

干性审评台高度 800 mm~900 mm,宽度 600 mm~750 mm,台面为黑色亚光;湿性审评台高度 750 mm~800 mm,宽度 450 mm~500 mm,台面为白色亚光。审评台长度视实际需要而定。

4.2.2 评茶标准杯碗

白色瓷质,颜色组成应符合 GB/T 15608 中的中性色的规定,要求 $N \geq 9.5$ 。大小、厚薄、色泽一致。

根据审评茶样的不同分为:

- a) 初制茶(毛茶)审评杯碗:杯呈圆柱形,高 75 mm、外径 80 mm、容量 250 mL。具盖,盖上一小孔,杯盖上面外径 92 mm,与杯柄相对的杯口上缘有三个呈锯齿形的滤茶口。口中心深 4 mm,宽 2.5 mm。碗高 71 mm,上口外径 112 mm,容量 440 mL,具体参照附录 A 中 A.1。
- b) 精制茶(成品茶)审评杯碗:杯呈圆柱形,高 66 mm,外径 67 mm,容量 150 mL。具盖,盖上一小孔,杯盖上面外径 76 mm。与杯柄相对的杯口上缘有三个呈锯齿形的滤茶口,口中心深 3 mm,宽 2.5 mm。碗高 56 mm,上口外径 95 mm,容量 240 mL,具体参照 A.2。
- c) 乌龙茶审评杯碗:杯呈倒钟形,高 52 mm,上口外径 83 mm,容量 110 mL。具盖,盖外径 72 mm。碗高 51 mm,上口外径 95 mm,容量 160 mL,具体参照 A.3。

4.2.3 评茶盘

木板或胶合板制成,正方形,外围边长 230 mm,边高 33mm,盘的一角开有缺口,缺口呈倒等腰梯形,上宽 50 mm,下宽 30 mm。涂以白色油漆,无气味。

4.2.4 分样盘

木板或胶合板制,正方形,内围边长 320 mm,边高 35 mm。盘的两端各开一缺口,涂以白色,无气味。

4.2.5 叶底盘

黑色叶底盘和白色搪瓷盘。黑色叶底盘为正方形,外径:边长 100 mm,边高 15 mm,供审评精制茶用;搪瓷盘为长方形,外径:长 230 mm,宽 170 mm,边高 30 mm。一般供审评初制茶叶底用。

4.2.6 扦样匾(盘)

扦样匾,竹制,圆形,直径 1 000 mm,边高 30 mm,供取样用。

扦样盘,木板或胶合板制,正方形,内围边长 500 mm,边高 35 mm。盘的一角开一缺口,涂以白色,无气味。

4.2.7 分样器

木制或食品级不锈钢制,由 4 个或 6 个边长 120 mm,高 250 mm 的正方体组成长方体分样器的柜体,4 脚、高 200 mm,上方敞口、具盖,每个正方体的正面下部开一个 90 mm×50 mm 的口子,有挡板,可开关。

4.2.8 称量用具

天平,感量 0.1 g。

4.2.9 计时器

定时钟或特制砂時計,精确到秒。

4.2.10 其他用具

其他审评用具如下:

- a) 刻度尺:刻度精确到毫米;
- b) 网匙:不锈钢网制半圆形小勺子,捞取碗底沉淀的碎茶用;
- c) 茶匙:不锈钢或瓷匙,容量约 10 mL;

- d) 烧水壶:普通电热水壶,食品级不锈钢,容量不限;
- e) 茶筴:竹制,搅拌粉茶用。

4.3 审评用水

审评用水的理化指标及卫生指标应符合 GB 5749 的规定。同一批茶叶审评用水水质应一致。

4.4 审评人员

- 4.4.1 茶叶审评人员应获有《评茶员》国家职业资格证书,持证上岗。
- 4.4.2 身体健康,视力 5.0 及以上,持《食品从业人员健康证明》上岗。
- 4.4.3 审评人员开始审评前更换工作服,用无气味的洗手液把双手清洗干净,并在整个操作过程中保持洁净。
- 4.4.4 审评过程中不能使用化妆品,不得吸烟。

5 审评

5.1 取样方法

5.1.1 初制茶取样方法

- 5.1.1.1 匀堆取样法:将该批茶叶拌匀成堆,然后从堆的各个部位分别扦取样茶,扦样点不得少于八点。
- 5.1.1.2 就件取样法:从每件上、中、下、左、右五个部位各扦取一把小样置于扦样匾(盘)中,并查看样品间品质是否一致。若单件的上、中、下、左、右五部分样品差异明显,应将该件茶叶倒出,充分拌匀后,再扦取样品。
- 5.1.1.3 随机取样法:按 GB/T 8302 规定的抽取件数随机抽件,再按就件扦取法扦取。
- 5.1.1.4 上述各种方法均应将扦取的原始样茶充分拌匀后,用分样器或对角四分法扦取 100 g~200 g 二份作为审评用样,其中一份直接用于审评,另一份留存备用。

5.1.2 精制茶取样方法

按照 GB/T 8302 规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

5.2.1.1 初制茶审评因子

按照茶叶的外形(包括形状、嫩度、色泽、整碎和净度)、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”进行。

5.2.1.2 精制茶审评因子

按照茶叶外形的形状、色泽、整碎和净度,内质的汤色、香气、滋味和叶底“八项因子”进行。

5.2.2 审评因子的审评要素

5.2.2.1 外形

干茶审评其形状、嫩度、色泽、整碎和净度。

紧压茶审评其形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。分里、面茶的紧压茶,审评是否起层脱面,包心是否外露等。茯砖加评“金花”是否茂盛、均匀及颗粒大小。

订购号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

5.2.2.2 汤色

茶汤审评其颜色种类与色度、明暗度和清浊度等。

5.2.2.3 香气

香气审评其类型、浓度、纯度、持久性。

5.2.2.4 滋味

茶汤审评其浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等。

5.2.2.5 叶底

叶底审评其嫩度、色泽、明暗度和匀整度(包括嫩度的匀整度和色泽的匀整度)。

5.3 审评方法

5.3.1 外形审评方法

5.3.1.1 将缩分后的有代表性的茶样 100 g~200 g,置于评茶盘中,双手握住茶盘对角,用回旋筛转法,使茶样按粗细、长短、大小、整碎顺序分层并顺势收于评茶盘中间呈圆馒头形,根据上层(也称面张、上段)、中层(也称中段、中档)、下层(也称下段、下脚),按 5.2 的审评内容,用目测、手感等方法,通过翻动茶叶、调换位置,反复察看比较外形。

5.3.1.2 初制茶按 5.3.1.1 方法,用目测审评面张茶后,审评人员用手轻轻地将大部分上、中段茶抓在手中,审评没有抓起的留在评茶盘中的下段茶的品质,然后,抓茶的手反转、手心朝上摊开,将茶摊放在手中,用目测审评中段茶的品质。同时,用手掂估同等体积茶(身骨)的重量。

5.3.1.3 精制茶按 5.3.1.1 方法,用目测审评面张茶后,审评人员双手握住评茶盘,用“簸”的手法,让茶叶在评茶盘中从内向外按形态呈现从大到小的排布,分出上、中、下档,然后目测审评。

5.3.2 茶汤制备方法与各因子审评顺序

5.3.2.1 红茶、绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶(柱形杯审评法)

取有代表性茶样 3.0 g 或 5.0 g,茶水比(质量体积比)1:50,置于相应的评茶杯中,注满沸水、加盖、计时,按表 1 选择冲泡时间,依次等速滤出茶汤,留叶底于杯中,按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

表 1 各类茶冲泡时间

茶类	冲泡时间/min
绿茶	4
红茶	5
乌龙茶(条型、卷曲型、)	5
乌龙茶(圆结型、拳曲型、颗粒型)	6
白茶	5
黄茶	5

5.3.2.2 乌龙茶(盖碗审评法)

沸水烫热评茶杯碗,称取有代表性茶样 5.0 g,置于 110 mL 倒钟形评茶杯中,快速注满沸水,用杯盖

刮去液面泡沫,加盖。1 min 后,揭盖嗅其盖香,评茶叶香气,至 2 min 沥茶汤入评茶碗中,评汤色和滋味。接着第二次冲泡,加盖,1 min~2 min 后,揭盖嗅其盖香,评茶叶香气,至 3 min 沥茶汤入评茶碗中,再评汤色和滋味。第三次冲泡,加盖,2 min~3 min 后,评香气,至 5 min 沥茶汤入评茶碗中,评汤色和滋味。最后闻嗅叶底香,并倒入叶底盘中,审评叶底。结果以第二次冲泡为主要依据,综合第一、第三次,统筹评判。

5.3.2.3 黑茶(散茶)(柱形杯审评法)

取有代表性茶样 3.0 g 或 5.0 g,茶水比(质量体积比)1:50,置于相应的审评杯中,注满沸水,加盖浸泡 2 min,按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中,审评汤色、嗅杯中叶底香气、尝滋味后,进行第二次冲泡,时间 5 min,沥出茶汤依次审评汤色、香气、滋味、叶底。结果汤色以第一泡为主评判,香气、滋味以第二泡为主评判。

5.3.2.4 紧压茶(柱形杯审评法)

称取有代表性的茶样 3.0 g 或 5.0 g 茶水比(质量体积比)1:50,置于相应的审评杯中,注满沸水,依紧压程度加盖浸泡 2 min~5 min,按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中,审评汤色、嗅杯中叶底香气、尝滋味后,进行第二次冲泡,时间 5 min~8 min,沥出茶汤依次审评汤色、香气、滋味、叶底。结果以第二泡为主,综合第一泡进行评判。

5.3.2.5 花茶(柱形杯审评法)

拣除茶样中的花瓣、花萼、花蒂等花类夹杂物,称取有代表性茶样 3.0 g,置于 150 mL 精制茶评茶杯中,注满沸水,加盖浸泡 3 min,按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中,审评汤色、香气(鲜灵度和纯度)、滋味;第二次冲泡 5 min,沥出茶汤,依次审评汤色、香气(浓度和持久性)、滋味、叶底。结果两次冲泡综合评判。

5.3.2.6 袋泡茶(柱形杯审评法)

取一茶袋置于 150 mL 评茶杯中,注满沸水,加盖浸泡 3 min 后揭盖上下提动袋茶两次(两次提动间隔 1 min),提动后随即盖上杯盖,至 5 min 沥茶汤入评茶碗中,依次审评汤色、香气、滋味和叶底。叶底审评茶袋冲泡后的完整性。

5.3.2.7 粉茶(柱形杯审评法)

取 0.6 g 茶样,置于 240 mL 的评茶碗中,用 150 mL 的审评杯注入 150 mL 的沸水,定时 3 min 并茶筴搅拌,依次审评其汤色、香气与滋味。

5.3.3 内质审评方法

5.3.3.1 汤色

根据 5.2 的审评内容目测审评茶汤,应注意光线、评茶用具等的影响,可调换审评碗的位置以减少环境光线对汤色的影响。

5.3.3.2 香气

一手持杯,一手持盖,靠近鼻孔,半开杯盖,嗅评杯中香气,每次持续 2 s~3 s,后随即合上杯盖。可反复 1 次~2 次。根据 5.2 的审评内容判断香气的质量。并热嗅(杯温约 75 ℃)、温嗅(杯温约 45 ℃)、冷嗅(杯温接近室温)结合进行。

订购号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

5.3.3.3 滋味

用茶匙取适量(5 mL)茶汤于口内,通过吸吮使茶汤在口腔内循环打转,接触舌头各部位,吐出茶汤或咽下,根据 5.2 的审评内容审评滋味。审评滋味适宜的茶汤温度为 50℃。

5.3.3.4 叶底

精制茶采用黑色叶底盘,毛茶与乌龙茶等采用白色搪瓷叶底盘,操作时应将杯中的茶叶全部倒入叶底盘中,其中白色搪瓷叶底盘中要加入适量清水,让叶底漂浮起来。根据 5.2 的审评内容,用目测、手感等方法审评叶底。

6 审评结果与判定

6.1 级别判定

对照一组标准样品,比较未知茶样品与标准样品之间某一级别在外形和内质的相符程度(或差距)。首先,对照一组标准样品的外形,从外形的形状、嫩度、色泽、整碎和净度五个方面综合判定未知样品等于或约等于标准样品中的某一级别,即定为该未知样品的外形级别;然后从内质的汤色、香气、滋味与叶底四个方面综合判定未知样品等于或约等于标准样中的某一级别,即定为该未知样品的内质级别。未知样最后的级别判定结果计算按式(1):

未知样的级别 = (外形级别 + 内质级别) ÷ 2 (1)

6.2 合格判定

6.2.1 评分

以成交样或标准样相应等级的色、香、味、形的品质要求为水平依据,按规定的审评因子,即形状、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色和叶底(见表 2)和审评方法,将生产样对照标准样或成交样逐项对比审评,判断结果按“七档制”(见表 3)方法进行评分。

表 2 各类成品茶品质审评因子

茶 类	外形				内质			
	形状 (A)	整碎 (B)	净度 (C)	色泽 (D)	香气 (E)	滋味 (F)	汤色 (G)	叶底 (H)
绿茶	√	√	√	√	√	√	√	√
红茶	√	√	√	√	√	√	√	√
乌龙茶	√	√	√	√	√	√	√	√
白茶	√	√	√	√	√	√	√	√
黑茶(散茶)	√	√	√	√	√	√	√	√
黄茶	√	√	√	√	√	√	√	√
花茶	√	√	√	√	√	√	√	√
袋泡茶	√	×	√	×	√	√	√	√
紧压茶	√	×	√	√	√	√	√	√
粉茶	√	×	√	√	√	√	√	×
注:“×”为非审评因子。								

表 3 七档制审评方法

七档制	评分	说 明
高	+3	差异大,明显好于标准样
较高	+2	差异较大,好于标准样
稍高	+1	仔细辨别才能区分,稍好于标准样
相当	0	标准样或成交样的水平
稍低	-1	仔细辨别才能区分,稍差于标准样
较低	-2	差异较大,差于标准样
低	-3	差异大,明显差于标准样

6.2.2 结果计算

审评结果按式(2)计算:

$$Y = A_n + B_n + \cdots H_n \quad \cdots \cdots \cdots (2)$$

式中:

Y ——茶叶审评总得分;

$A_n, B_n, \cdots H_n$ ——表示各审评因子的得分。

6.2.3 结果判定

任何单一审评因子中得-3分者判该样品为不合格。总得分 ≤ -3 分者该样品为不合格。

6.3 品质评定

6.3.1 评分的形式

6.3.1.1 独立评分

整个审评过程由一个或若干个评茶员独立完成。

6.3.1.2 集体评分

整个审评过程由三人或三人以上(奇数)评茶员一起完成。参加审评的人员组成一个审评小组,推荐其中一人为主评。审评过程中由主评先评出分数,其他人员根据品质标准对主评出具的分数进行修改与确认,对观点差异较大的茶进行讨论,最后共同确定分数,如有争论,投票决定。并加注评语,评语引用 GB/T 14487。

6.3.2 评分的方法

茶叶品质顺序的排列样品应在两只(含两只)以上,评分前工作人员对茶样进行分类、密码编号,审评人员在不了解茶样的来源、密码条件下进行盲评,根据审评知识与品质标准,按外形、汤色、香气、滋味和叶底“五因子”,采用百分制,在公平、公正条件下给每个茶样每项因子进行评分,并加注评语,评语引用 GB/T 14487。评分标准参见附录 B 中 B.1~B.11。

6.3.3 分数的确定

6.3.3.1 每个评茶员所评的分数相加的总和除以参加评分的人数所得的分数。

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

6.3.3.2 当独立评分评茶员人数达五人以上,可在评分的结果中去除一个最高分和一个最低分,其余的分数相加的总和除以其人数所得的分数。

6.3.4 结果计算

6.3.4.1 将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘,并将各个乘积值相加,即为该茶样审评的总得分。计算式如式(3):

$$Y=A \times a+B \times b+\cdots E \times e \quad \cdots \cdots \cdots (3)$$

式中:

- Y —— 茶叶审评总得分;
- A、B…E —— 表示各品质因子的审评得分;
- a、b…e —— 表示各品质因子的评分系数。

6.3.4.2 各茶类审评因子评分系数见表 4。

表 4 各茶类审评因子评分系数 %

茶类	外形(a)	汤色(b)	香气(c)	滋味(d)	叶底(e)
绿茶	25	10	25	30	10
工夫红茶(小种红茶)	25	10	25	30	10
(红)碎茶	20	10	30	30	10
乌龙茶	20	5	30	35	10
黑茶(散茶)	20	15	25	30	10
紧压茶	20	10	30	35	5
白茶	25	10	25	30	10
黄茶	25	10	25	30	10
花茶	20	5	35	30	10
袋泡茶	10	20	30	30	10
粉茶	10	20	35	35	0

6.3.5 结果评定

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。

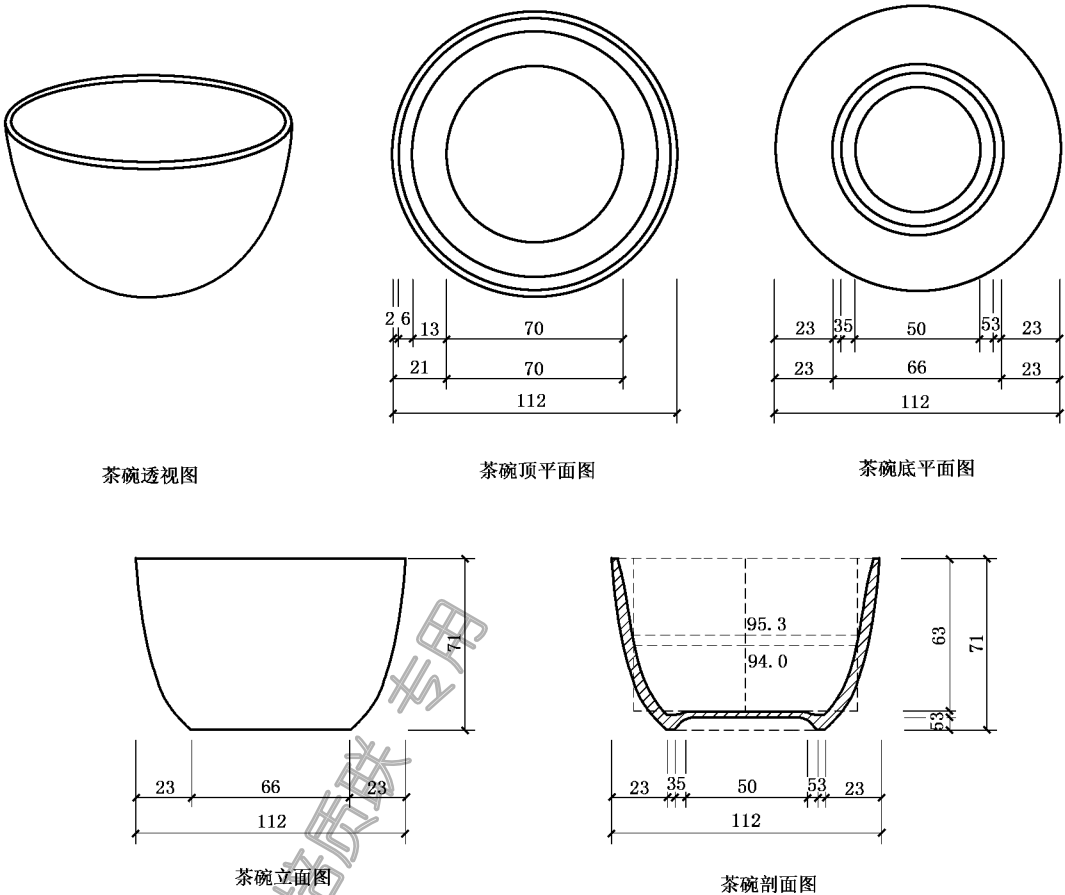
如遇分数相同者,则按“滋味→外形→香气→汤色→叶底”的次序比较单一因子得分的高低,高者居前。

附录 A
(资料性附录)

评茶标准杯碗形状与尺寸示意图

A.1 初制茶(毛茶)审评杯碗形状与尺寸示意图,见图 A.1,图中单位为毫米(mm)。

茶碗容积约为:440 mL $V=\pi r^2 \times h=3.14 \times 47^2 \times 63 \approx 440$ mL



茶杯容积约为:250 mL $V=\pi r^2 \times h=3.14 \times 36^2 \times 61.5 \approx 250$ mL

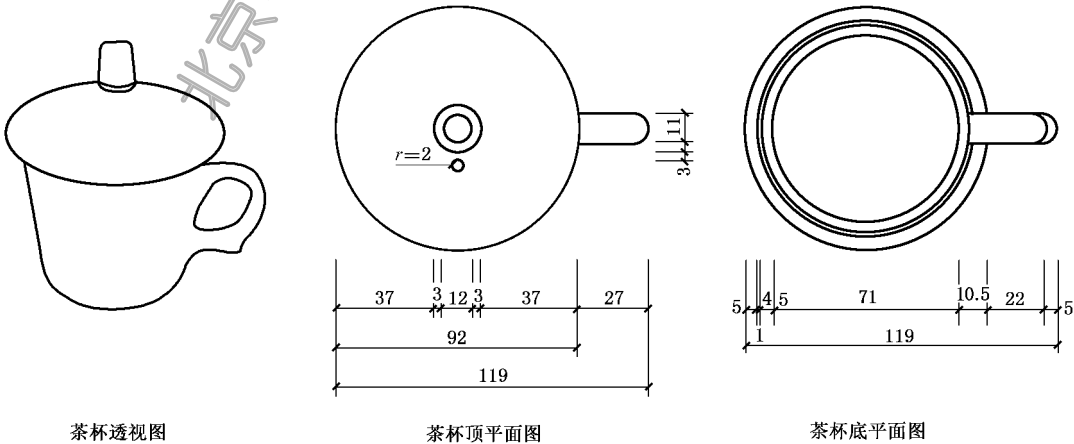
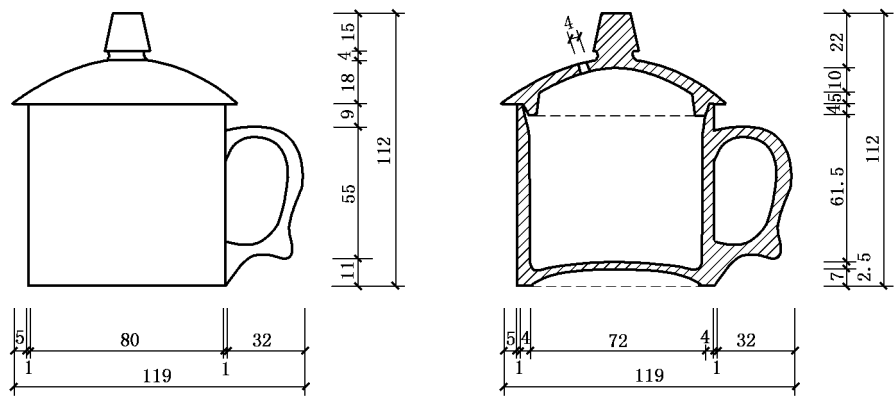


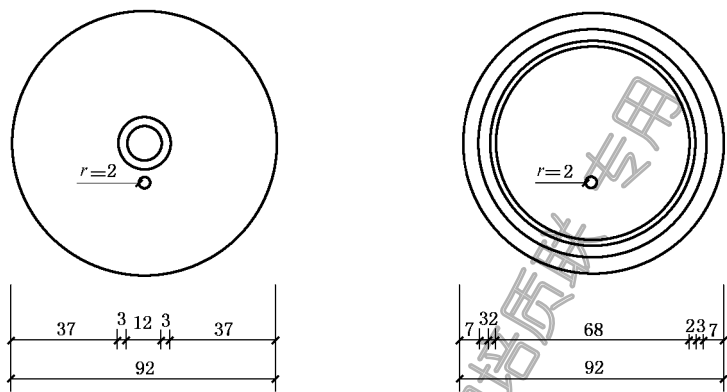
图 A.1 初制茶(毛茶)审评杯碗形状与尺寸示意图

订购号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联



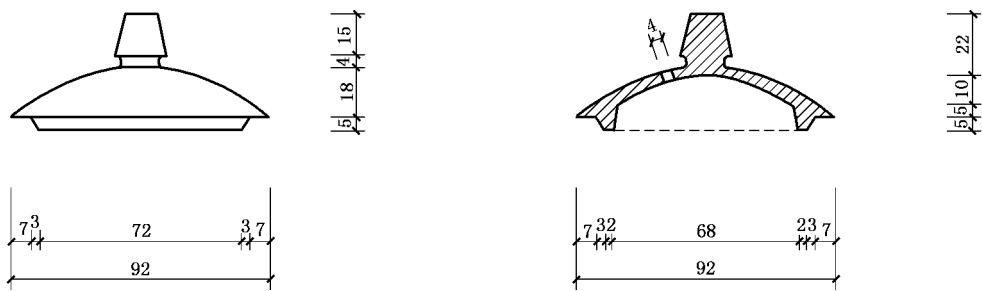
茶杯立面图

茶杯剖面图



茶杯盖顶平面图

茶杯盖底平面图



茶杯盖立面图

茶杯盖剖面图

图 A.1 (续)

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

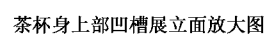
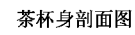
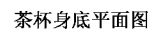
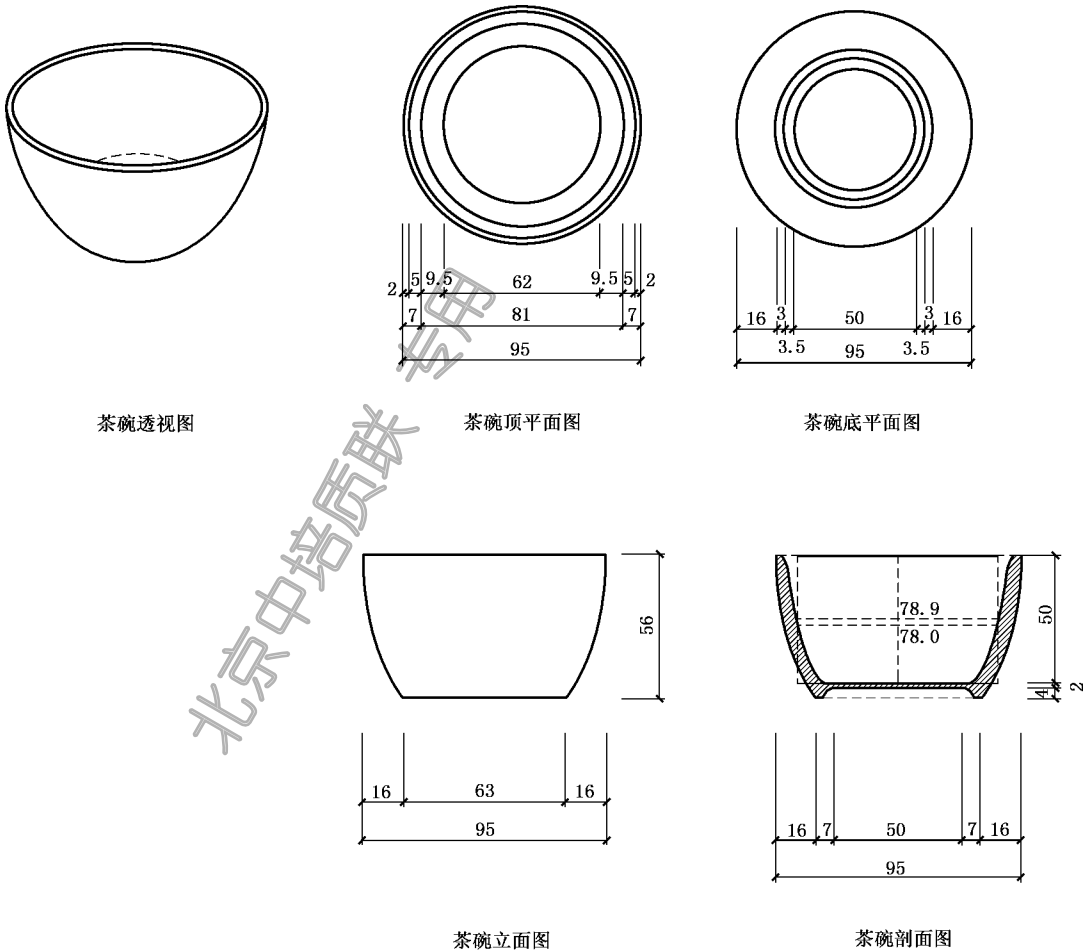


图 A.1 (续)

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

A.2 精制茶(成品茶)审评杯碗形状与尺寸示意图,见图 A.2,图中单位为毫米(mm)。

茶碗容积约为:240 mL $V=\pi r^2 \times h=3.14 \times 39^2 \times 50 \approx 240$ mL



茶杯容积约为:150 mL $V=\pi r^2 \times h=3.14 \times 29.7^2 \times 55 \approx 150$ mL

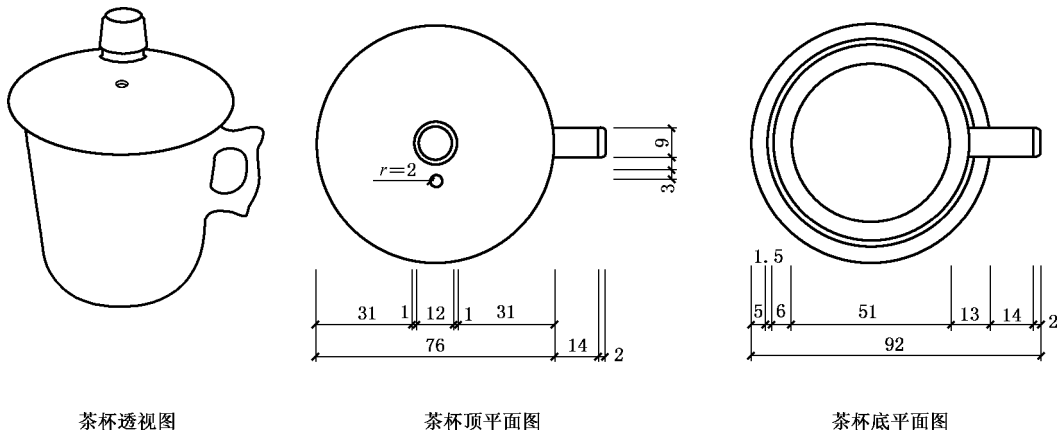
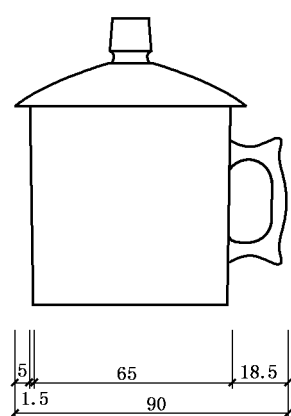
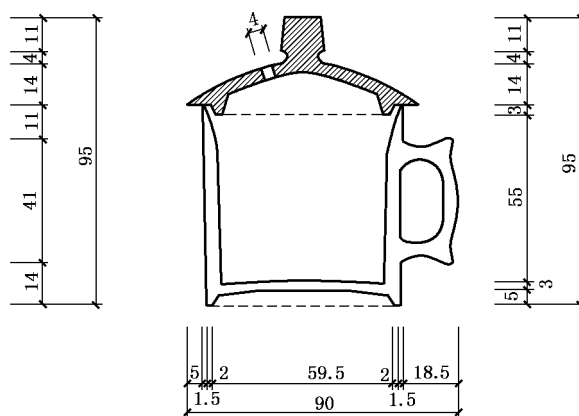


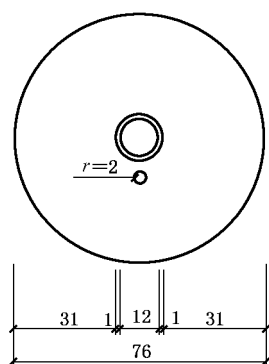
图 A.2 精制茶(成品茶)审评杯碗形状与尺寸示意图



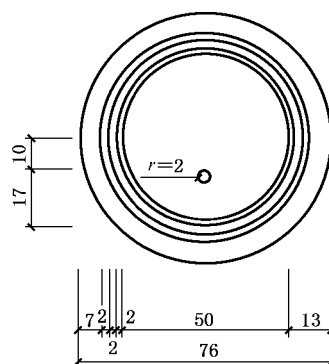
茶杯立面图



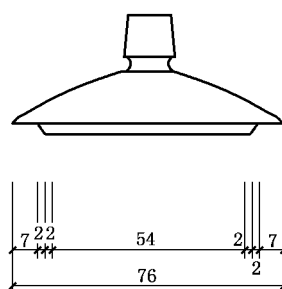
茶杯剖面图



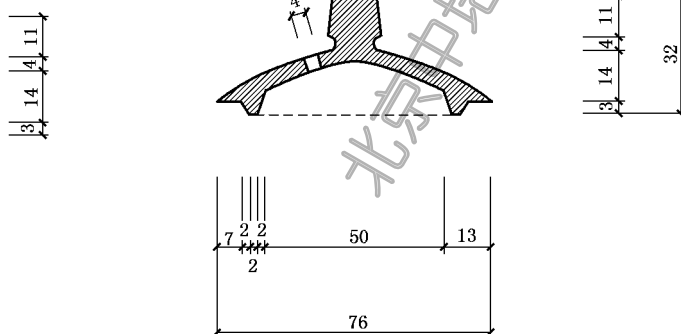
茶杯盖顶平面图



茶杯盖底平面图

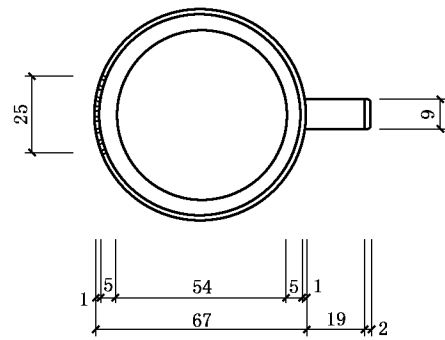


茶杯盖立面图

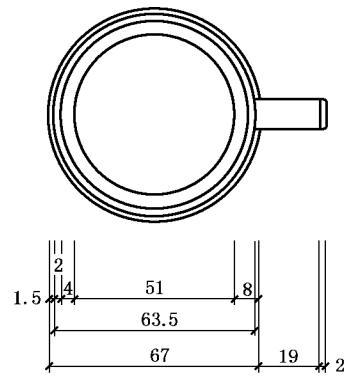


茶杯盖剖面图

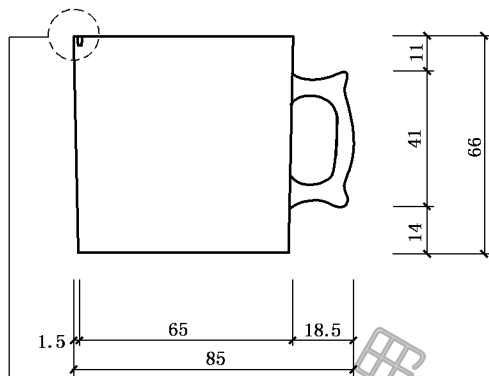
图 A.2 (续)



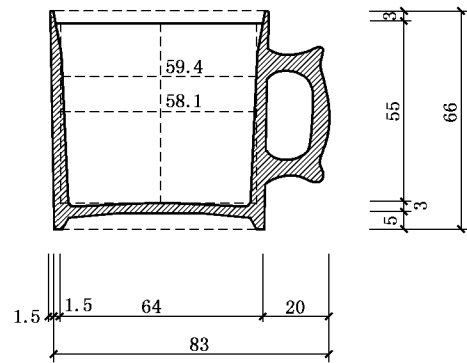
茶杯身顶平面图



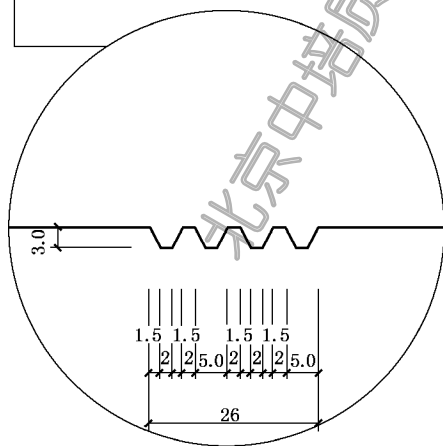
茶杯身底平面图



茶杯身立面图



茶杯身剖面图

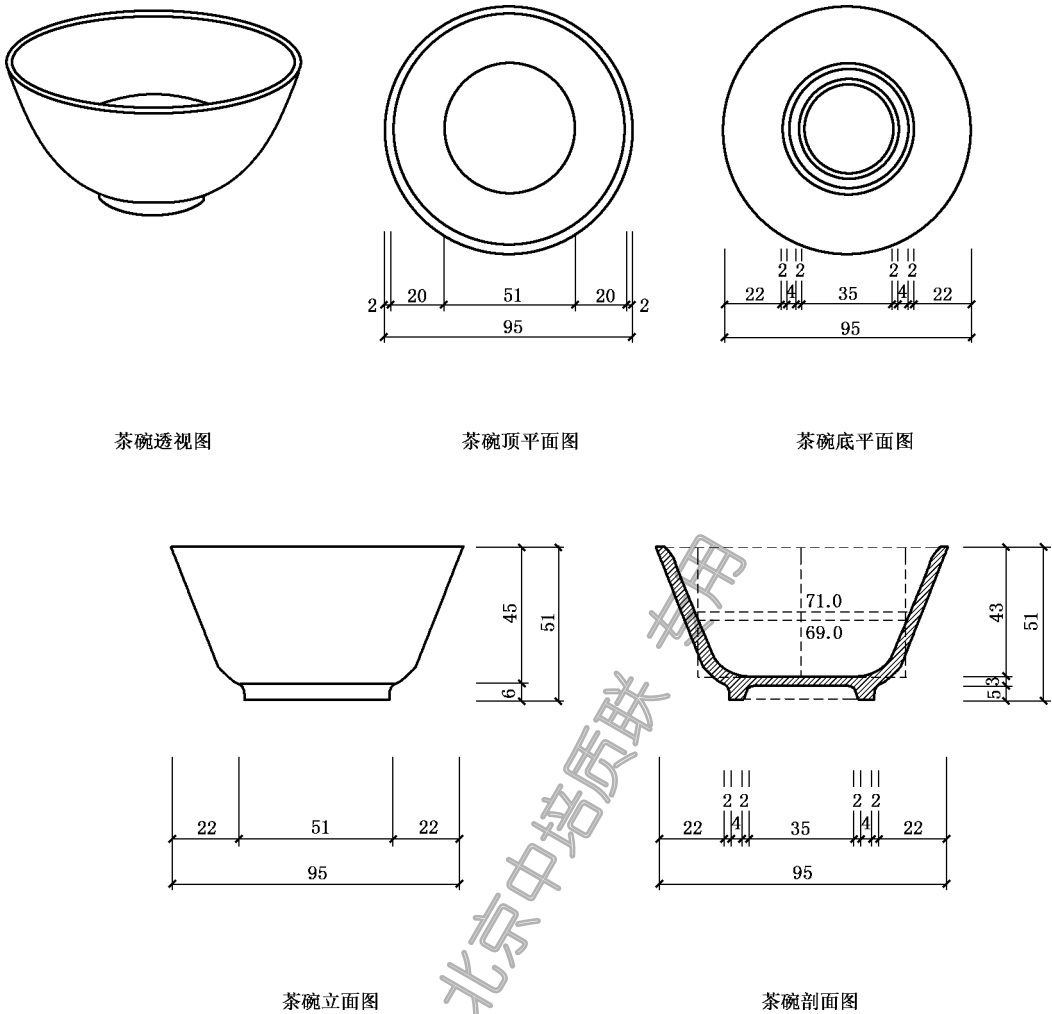


茶杯身上部凹槽立面放大图

图 A.2 (续)

A.3 乌龙茶审评杯碗形状与尺寸示意图,见图 A.3,图中单位为毫米(mm)。

茶碗容积约为:160 mL $V=\pi r^2 \times h=3.14 \times 34.5^2 \times 43 \approx 160$ mL



盖碗容积约为:110 mL $V=\pi r^2 \times h=3.14 \times 28.5^2 \times 43 \approx 110$ mL

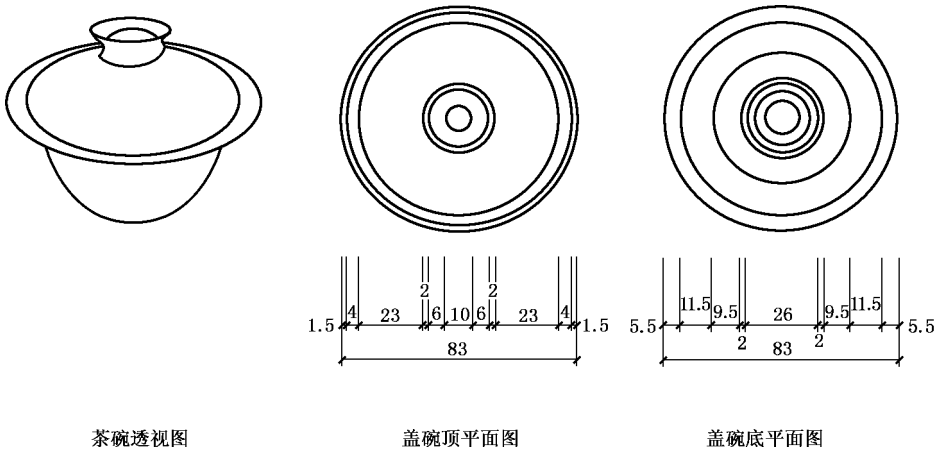


图 A.3 乌龙茶审评杯碗形状与尺寸示意图

购买单位: 北京中培质联
防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011
订单号: 0100180914026278

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

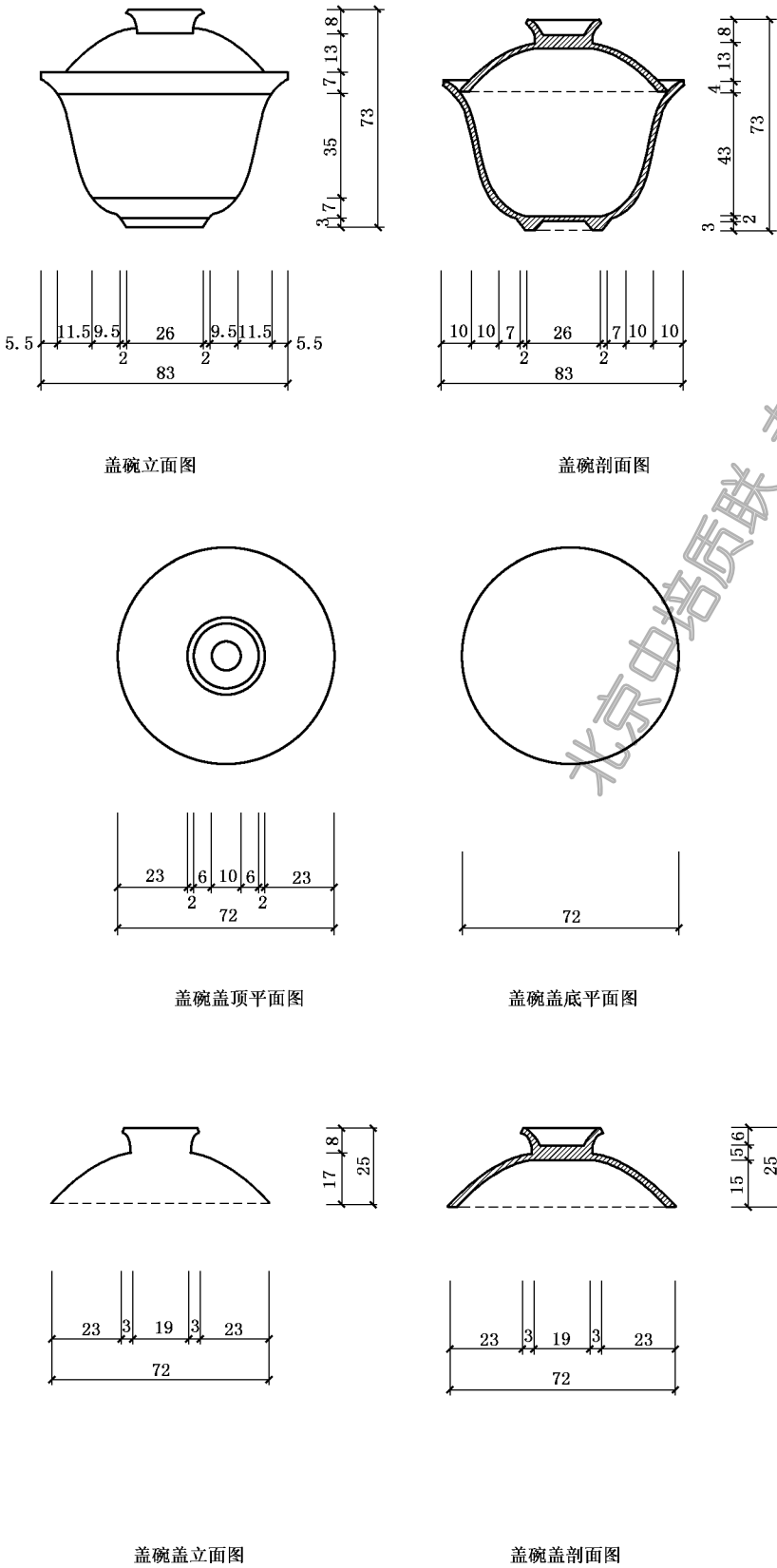


图 A.3 (续)

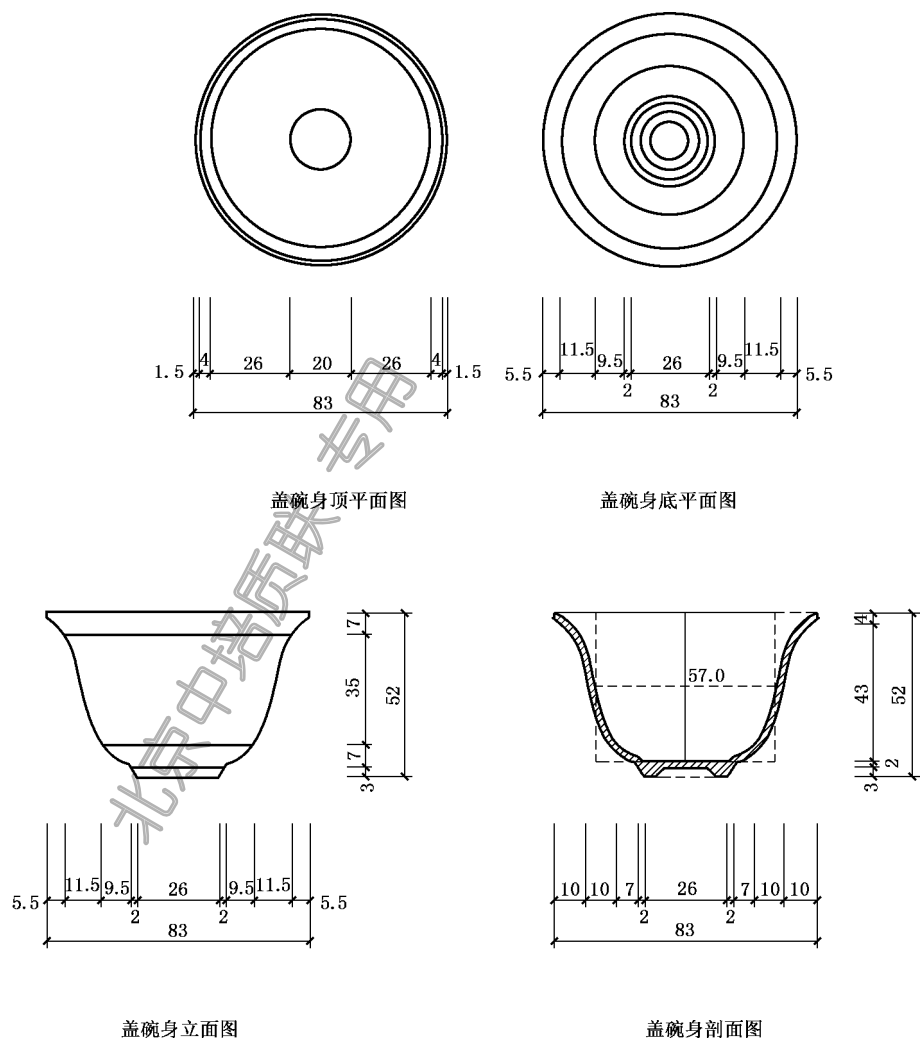


图 A.3 (续)

附 录 B
(资料性附录)

茶叶品质评定用语与品质因子评分表

B.1 绿茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.1。

表 B.1 绿茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	以单芽或一芽一叶初展到一芽二叶为原料,造型有特色,色泽嫩绿或翠绿或深绿或鲜绿,油润,匀整,净度好	90~99	25%
	乙	较嫩,以一芽二叶为主为原料,造型较有特色,色泽墨绿或黄绿或青绿,较油润,尚匀整,净度较好	80~89	
	丙	嫩度稍低,造型特色不明显,色泽暗褐或陈灰或灰绿或偏黄,较匀整,净度尚好	70~79	
汤色 (b)	甲	嫩绿明亮或绿明亮	90~99	10%
	乙	尚绿明亮或黄绿明亮	80~89	
	丙	深黄或黄绿欠亮或浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	高爽有栗香或有嫩香或带花香	90~99	25%
	乙	清香,尚高爽,火工香	80~89	
	丙	尚纯,熟闷,老火	70~79	
滋味 (d)	甲	甘鲜或鲜醇,醇厚鲜爽,浓醇鲜爽	90~99	30%
	乙	清爽,浓尚醇,尚醇厚	80~89	
	丙	尚醇,浓涩,青涩	70~79	
叶底 (e)	甲	嫩匀多芽,较嫩绿明亮,匀齐	90~99	10%
	乙	嫩匀有芽,绿明亮,尚匀齐	80~89	
	丙	尚嫩,黄绿,欠匀齐	70~79	

B.2 工夫红茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.2。

表 B.2 工夫红茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	细紧或紧结或壮结,露毫有锋苗,色乌黑油润或棕褐油润显金毫,匀整,净度好	90~99	25%
	乙	较细紧或较紧结较乌润,匀整,净度较好	80~89	
	丙	紧实或壮实,尚乌润,尚匀整,净度尚好	70~79	
汤色 (b)	甲	橙红明亮或红明亮	90~99	10%
	乙	尚红亮	80~89	
	丙	尚红欠亮	70~79	

表 B.2 (续)

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
香气 (c)	甲	嫩香,嫩甜香,花果香	90~99	25%
	乙	高,有甜香	80~89	
	丙	纯正	70~79	
滋味 (d)	甲	鲜醇或甘醇或醇厚鲜爽	90~99	30%
	乙	醇厚	80~89	
	丙	尚醇	70~79	
叶底 (e)	甲	细嫩(或肥嫩)多芽或有芽,红明亮	90~99	10%
	乙	嫩软,略有芽,红尚亮	80~89	
	丙	尚嫩,多筋,尚红亮	70~79	

B.3 (红)碎茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.3。

表 B.3 (红)碎茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	嫩度好,锋苗显露,颗粒匀整,净度好,色鲜活润	90~99	20%
	乙	嫩度较好,有锋苗,颗粒较匀整,净度较好,色尚鲜活油润	80~89	
	丙	嫩度稍低,带细茎,尚匀整,净度尚好,色欠鲜活油润	70~79	
汤色 (b)	甲	色泽依品类不同,但要清澈明亮	90~99	10%
	乙	色泽依品类不同,较明亮	80~89	
	丙	欠明亮或有浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	高爽或高鲜、纯正,有嫩茶香	90~99	30%
	乙	较高爽、较高鲜	80~89	
	丙	尚纯,熟,老火或青气	70~79	
滋味 (d)	甲	醇厚鲜爽,浓醇鲜爽	90~99	30%
	乙	浓厚或浓烈,尚醇厚,尚鲜爽	80~89	
	丙	尚醇,浓涩,青涩	70~79	
叶底 (e)	甲	嫩匀多芽尖,明亮,匀齐	90~99	10%
	乙	嫩尚匀,尚明亮,尚匀齐	80~89	
	丙	尚嫩,尚亮,欠匀齐	70~79	

B.4 乌龙茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.4。

表 B.4 乌龙茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	重实、紧结,品种特征或地域特征明显,色泽油润,匀整,净度好	90~99	20%
	乙	较重实,较壮结,有品种特征或地域特征,色润,较匀整,净度尚好	80~89	
	丙	尚紧实或尚壮实,带有黄片或黄头,色欠润,欠匀整,净度稍差	70~79	
汤色 (b)	甲	色度因加工工艺而定,可从蜜黄加深到橙红,但要求清澈明亮	90~99	5%
	乙	色度因加工工艺而定,较明亮	80~89	
	丙	色度因加工工艺而定,多沉淀,欠亮	70~79	
香气 (c)	甲	品种特征或地域特征明显,花香、花果香浓郁,香气优雅纯正	90~99	30%
	乙	品种特征或地域特征尚明显,有花香或花果香,但浓郁与纯正性稍差	80~89	
	丙	花香或花果香不明显,略带粗气或老火香	70~79	
滋味 (d)	甲	浓厚甘醇或醇厚滑爽	90~99	35%
	乙	浓醇较爽,尚醇厚滑爽	80~89	
	丙	浓尚醇,略有粗糙感	70~79	
叶底 (e)	甲	叶质肥厚软亮做青好	90~99	10%
	乙	叶质较软亮,做青较好	80~89	
	丙	稍硬,青暗,做青一般	70~79	

B.5 黑茶(散茶)品质评语与各品质因子评分表见表 B.5。

表 B.5 黑茶(散茶)品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	肥硕或壮结,或显毫,形态美,色泽油润,匀整,净度好	90~99	20%
	乙	尚壮结或较紧结,有毫,色泽尚匀润,较匀整,净度较好	80~89	
	丙	壮实或紧实或粗实,尚匀净	70~79	
汤色 (b)	甲	根据后发酵的程度可有红浓、橙红、橙黄色,明亮	90~99	15%
	乙	根据后发酵的程度可有红浓、橙红、橙黄色,尚明亮	80~89	
	丙	红浓暗或深黄或黄绿欠亮或浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	香气纯正,无杂气味,香高爽	90~99	25%
	乙	香气较高尚纯正,无杂气味	80~89	
	丙	尚纯	70~79	
滋味 (d)	甲	醇厚,回味甘爽	90~99	30%
	乙	较醇厚	80~89	
	丙	尚醇	70~79	
叶底 (e)	甲	嫩匀多芽,明亮,匀齐	90~99	10%
	乙	尚嫩匀,略有芽,明亮,尚匀齐	80~89	
	丙	尚柔软,尚明,欠匀齐	70~79	

B.6 紧压茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.6。

表 B.6 紧压茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	形状完全符合规格要求,松紧度适中表面平整	90~99	20%
	乙	形状符合规格要求,松紧度适中表面尚平整	80~89	
	丙	形状基本符合规格要求,松紧度较适合	70~79	
汤色 (b)	甲	色泽依茶类不同,明亮	90~99	10%
	乙	色泽依茶类不同,尚明亮	80~89	
	丙	色泽依茶类不同,欠亮或浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	香气纯正,高爽,无杂异气味	90~99	30%
	乙	香气尚纯正,无异杂气味	80~89	
	丙	香气尚纯,有烟气、微粗等	70~79	
滋味 (d)	甲	醇厚,有回味	90~99	35%
	乙	醇和	80~89	
	丙	尚醇和	70~79	
叶底 (e)	甲	黄褐或黑褐,匀齐	90~99	5%
	乙	黄褐或黑褐,尚匀齐	80~89	
	丙	黄褐或黑褐,欠匀齐	70~79	

B.7 白茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.7。

表 B.7 白茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	以单芽到一芽二叶初展为原料,芽毫肥壮,造型美、有特色,白毫显露,匀整,净度好	90~99	25%
	乙	以单芽到一芽二叶初展为原料,芽较瘦小,较有特色,色泽银绿较鲜活,白毫显,尚匀整,净度尚好	80~89	
	丙	嫩度较低,造型特色不明显,色泽暗褐或红褐,较匀整,净度尚好	70~79	
汤色 (b)	甲	杏黄、嫩黄明亮,浅白明亮	90~99	10%
	乙	尚绿黄明亮或黄绿明亮	80~89	
	丙	深黄或泛红或浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	嫩香或清香,毫香显	90~99	25%
	乙	清香,尚有毫香	80~89	
	丙	尚纯,或有醇气或有青气	70~79	
滋味 (d)	甲	毫味明显,甘和鲜爽或甘鲜	90~99	30%
	乙	醇厚较鲜爽	80~89	
	丙	尚醇,浓稍涩,青涩	70~79	

表 B.7 (续)

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
叶底 (e)	甲	全芽或一芽一、二叶,软嫩灰绿明亮、匀齐	90~99	10%
	乙	尚软嫩匀,尚灰绿明亮,尚匀齐	80~89	
	丙	尚嫩、黄绿有红叶,欠匀齐	70~79	

B.8 黄茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.8。

表 B.8 黄茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	细嫩,以单芽到一芽二叶初展为原料,造型美,有特色,色泽嫩黄或金黄,油润,匀整,净度好	90~99	25%
	乙	较细嫩,造型较有特色,色泽褐黄或绿带黄,较油润,尚匀整,净度较好	80~89	
	丙	嫩度稍低,造型特色不明显,色泽暗褐或深黄,欠匀整,净度尚好	70~79	
汤色 (b)	甲	嫩黄明亮	90~99	10%
	乙	尚黄明亮或黄明亮	80~89	
	丙	深黄或绿黄欠亮或浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	嫩香或嫩栗香,有甜香	90~99	25%
	乙	高爽,较高爽	80~89	
	丙	尚纯,熟闷,老火	70~79	
滋味 (d)	甲	醇厚甘爽,醇爽	90~99	30%
	乙	浓厚或尚醇厚,较爽	80~89	
	丙	尚醇或浓涩	70~79	
叶底 (e)	甲	细嫩多芽或嫩厚多芽,嫩黄明亮、匀齐	90~99	10%
	乙	嫩匀有芽,黄明亮,尚匀齐	80~89	
	丙	尚嫩,黄尚明,欠匀齐	70~79	

B.9 花茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.9。

表 B.9 花茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	细紧或壮结,多毫或锋苗显露,造型有特色,色泽尚嫩绿或嫩黄、油润,匀整,净度好	90~99	20%
	乙	较细紧或较紧结,有毫或有锋苗,造型较有特色,色泽黄绿,较油润,匀整,净度较好	80~89	
	丙	紧实或壮实,造型特色不明显,色泽黄或黄褐,较匀整,净度尚好	70~79	

订单号: 0100180914026278 防伪编号: 2018-0914-0544-5518-8011 购买单位: 北京中培质联

表 B.9 (续)

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
汤色 (b)	甲	嫩黄明亮或尚嫩绿明亮	90~99	5%
	乙	黄明亮或黄绿明亮	80~89	
	丙	深黄或黄绿欠亮或浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	鲜灵,浓郁,纯正,持久	90~99	35%
	乙	较鲜灵,较浓郁,较纯正,尚持久	80~89	
	丙	尚浓郁,尚鲜,较纯正	70~79	
滋味 (d)	甲	甘醇或醇厚,鲜爽,花香明显	90~99	30%
	乙	浓厚或较醇厚	80~89	
	丙	熟,浓涩,青涩	70~79	
叶底 (e)	甲	细嫩多芽或嫩厚多芽,黄绿明亮	90~99	10%
	乙	嫩匀有芽,黄明亮	80~89	
	丙	尚嫩,黄明	70~79	

B.10 袋泡茶品质评语与各品质因子评分表见表 B.10。

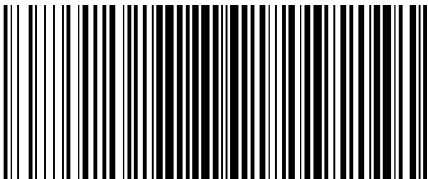
表 B.10 袋泡茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	滤纸质量优,包装规范、完全符合标准要求	90~99	10%
	乙	滤纸质量较优,包装规范、完全符合标准要求	80~89	
	丙	滤纸质量较差,包装不规范、有欠缺	70~79	
汤色 (b)	甲	色泽依茶类不同,但要清澈明亮	90~99	20%
	乙	色泽依茶类不同,较明亮	80~89	
	丙	欠明亮或有浑浊	70~79	
香气 (c)	甲	高鲜,纯正,有嫩茶香	90~99	30%
	乙	高爽或较高鲜	80~89	
	丙	尚纯,熟、老火或青气	70~79	
滋味 (d)	甲	鲜醇,甘鲜,醇厚鲜爽	90~99	30%
	乙	清爽,浓厚,尚醇厚	80~89	
	丙	尚醇或浓涩或青涩	70~79	
叶底 (e)	甲	滤纸薄而均匀、过滤性好,无破损	90~99	10%
	乙	滤纸厚薄较均匀,过滤性较好,无破损	80~89	
	丙	掉线或有破损	70~79	

B. 11 粉茶品质评语与各品质因子评分表见表 B. 11。

表 B. 11 粉茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形 (a)	甲	嫩度好,细、匀、净,色鲜活	90~99	10%
	乙	嫩度较好,细、匀、净,色较鲜活	80~89	
	丙	嫩度稍低,细、较匀净,色尚鲜活	70~79	
汤色 (b)	甲	色泽依茶类不同,色彩鲜艳	90~99	20%
	乙	色泽依茶类不同,色彩尚鲜艳	80~89	
	丙	色泽依茶类不同,色彩较差	70~79	
香气 (c)	甲	嫩香,嫩栗香,清高,花香	90~99	35%
	乙	清香,尚高,栗香	80~89	
	丙	尚纯,熟,老火,青气	70~79	
滋味 (d)	甲	鲜醇爽口,醇厚甘爽,醇厚鲜爽,口感细腻	90~99	35%
	乙	浓厚,尚醇厚,口感较细腻	80~89	
	丙	尚醇,浓涩,青涩,有粗糙感	70~79	



GB/T 23776-2018

版权专有 侵权必究

*

书号:155066 • 1-59222