

炒青绿茶感官审评技术规范

The technical specifications for sensory evaluation of Roasted Green Tea

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 审评条件 1

 4.1 审评环境 1

 4.2 审评设备 1

 4.3 审评用水 2

 4.4 审评人员 2

5 审评 3

 5.1 取样方法 3

 5.2 审评内容 3

 5.3 审评方法 3

6 审评结果与判定 4

 6.1 级别判定 4

 6.2 品质评定 4

 6.3 评分方法 4

 6.4 分数的确定 5

附录 A（资料性） 炒青绿茶品质评语与各品质因子评分表 6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广东传利标准研究院（有限合伙）、梅州市农林科学院茶叶研究所、清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、河源市农业技术推广中心。

本文件主要起草人：凌彩金、周巧仪、马成英、陈超青、夏红玲、林冬纯、乔小燕、苗爱清、黄海英、穆小婷、赖惠芳。

炒青绿茶感官审评技术规范

1 范围

本文件规定了炒青绿茶感官审评的条件、方法及审评结果与判定。
本文件适用于炒青绿茶的感官审评。

2 规范性引用文件

下列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 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
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炒青绿茶 Roasted Green Tea

以广东省行政区域内客家地区种植的茶树[*Camellia sinensis* (L.) O. kuntze]的芽、叶嫩茎为原料，经过萎凋、杀青、揉捻、炒干（或烘炒结合）等工艺加工制成的，分烘炒型和全炒型，并符合GB 31608要求的绿茶产品。

4 审评条件

4.1 审评环境

应符合GB/T 18797的要求。

4.2 审评设备

4.2.1 审评台

分干湿两种审评台，干审评台高度80.0 cm~90.0 cm，宽度65.0 cm~75.0 cm，台面为黑色亚光；湿评台高度为高度75.0 cm~80.0 cm，宽度50.0 cm~60.0 cm，台面为白色亚光。审评台的长度视实际需要及场地大小而定。

4.2.2 评茶标准碗杯

白色瓷质，颜色组成应符合GB/T 15608中的中性色规定，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) 烘炒型茶叶审评杯碗：杯呈圆柱形，高 66 mm，外径 67 mm，容量 150 mL。具盖，盖上有小孔，杯盖上面外径 76 mm。与杯柄相对的杯口上沿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。
- b) 全炒型茶叶审评杯碗：杯呈圆柱形，高 75 mm，外径 80 mm，容量 250 mL。具盖，盖上有小孔，杯盖上面外径 92 mm。与杯柄相对的杯口上沿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。

4.2.3 评茶盘

应符合GB/T 23776的规定。

4.2.4 分样盘

应符合GB/T 23776的规定。

4.2.5 叶底盘

采用白色长方形搪瓷盘，长230 mm，宽170 mm，边高30 mm。或采用圆形白色瓷碟，直径100 mm~120mm。

4.2.6 称量用具

天平，感量0.1 g。

4.2.7 计时器

定时钟或特制砂时计，精确到秒。

4.2.8 其他用具

其他审评用具如下：

- a) 茶匙：不锈钢或瓷匙，容量约为 10 mL；
- b) 烧水壶：食品级不锈钢电热水壶，容量不限；
- c) 网匙：不锈钢网制半圆形小勺，捞取茶碗中的碎茶。
- d) 茶巾：清洁茶台的毛巾，用于擦拭台面或杯底的水迹，保持桌面的整洁。
- e) 吐茶桶：塑料水桶，容量不限。

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 茶叶审评人员应获评茶员（师）职业技能证书；或从事茶叶研究工作五年以上，且具有中级及以上技术职称；或具有生产、经营单丛茶十年以上经验。

4.4.2 身体健康，视力正常，无色盲，无传染病。

4.4.3 审评前不得进食蒜、辣椒等强烈刺激味觉的食物，不得喷洒香水及涂抹有气味的化妆品；应用无气味的洗手液或肥皂洗手。

4.4.4 审评过程中不得进食，不得吸烟。

5 审评

5.1 取样方法

按GB/T 8302规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

按照茶叶外形、汤色、香气、滋味和叶底“五项因子”进行。

5.2.2 审评因子的审评要素

分干茶审评和开汤审评两部分。干茶审评外形，在干评台上操作完成；开汤审评汤色、香气、滋味和叶底，在湿评台上操作完成。

- a) 外形：审评其形状、色泽、整碎和净度。
- b) 汤色：审评其颜色种类与色度、明暗度和清浊度等。
- c) 香气：审评其香气类型、浓度、纯度和持久性等。
- d) 滋味：审评其茶汤浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等。
- e) 叶底：审评其柔软度、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

将有代表性的茶样 100 g~150 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，按形状、色泽、整碎和净度审评，采用目测、手感等方法，翻动茶叶、调换位置、反复察看比较外形。

5.3.2 茶汤制备方法

- a) 称取有代表性茶叶样品 3.0 g，置于 150 mL 柱形评茶杯中。注满沸水、加盖、计时 3 分钟后，依次等速滤出茶汤，叶底留于杯中，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。
- b) 全炒型还可取代表性茶叶样品 15 g，茶水比例（质量体积比）1:20，置于 400 mL 的烧水壶中，按比例注入沸水、加盖、煮沸 1 分钟，静置后，依次等速滤出茶汤，按汤色、香气、滋味的顺序逐项审评。

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，可调换审评杯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，随后即合上杯盖。可反复1次~2次。根据5.2的审评内容判别香气的质量，并带汤热嗅（盖温约80℃）、温嗅（盖温约50℃）、冷嗅（接近室温或杯已无温热感）结合进行。

5.3.3.3 滋味

用茶匙取适量（5 mL~10 mL）茶汤于口中，通过吮吸使茶汤在口腔内循环打转，接触舌头各部位，随后吐出茶汤或咽下。根据5.2的审评内容判别滋味的质量，审评滋味适宜的茶汤温度为40℃~50℃。

5.3.3.4 叶底

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。

采用圆形白色瓷碟，操作时应将杯中的茶叶全部倒入瓷碟中。

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

应符合GB/T 23776的规定。

6.2 品质评定

品质评定采取评分法进行。评分法可分为独立评分和集体评分。评分记录可采取只评分、或评分并加注审评术语的形式。

6.3 评分方法

应符合GB/T 23776的规定，评分标准见附录A。每一审评因子按百分制分别记分，再将所得分数与该因子的评分系数相乘，各审评因子评分系数如表1所示，最后将各个乘积值相加，即为审评总得分。计算公式如下：

$$X = A \times a + B \times b + C \times c + D \times d + E \times e \cdots \cdots (1)$$

式中：

- X——茶叶审评总得分；
- A——外形评分；
- a——外形评分系数，单位为百分率(%)；
- B——汤色评分；
- b——汤色评分系数，单位为百分率(%)；
- C——香气评分；
- c——香气评分系数，单位为百分率(%)；
- D——滋味评分；
- d——滋味评分系数，单位为百分率(%)；
- E——叶底评分；
- e——叶底评分系数，单位为百分率(%)。

表1 审评因子评分系数

分类	外形（a）	汤色（b）	香气（c）	滋味（d）	叶底（e）
烘炒型	25	10	30	30	5
全炒型	20	10	30	35	5

6.4 分数的确定

6.4.1 根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。

6.4.2 如遇分数相同者，则按“滋味→香气→外形→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)

炒青绿茶品质评语与各品质因子评分表

炒青绿茶品质评语与各品质因子评分表见表A. 1。

表A. 1 炒青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
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，色泽鲜绿或深绿或灰白（绿），匀整，净度好	90～99
	乙	较嫩，以一芽二叶为主，造型较有特色，色泽黄绿或青绿或灰绿或黄绿，尚匀整，净度好	80～89
	丙	嫩度稍低，造型特色不明显，色泽暗褐或陈灰或绿黄或偏黄，较匀整，净度尚好	70～79
汤色 (b)	甲	嫩黄绿亮或黄绿亮	90～99
	乙	绿黄亮或尚绿亮	80～89
	丙	深黄或橙黄或黄或浑浊	70～79
香气 (c)	甲	炒米香或栗香或花果（蜜）香，高爽或浓郁	90～99
	乙	高火或火工香或花果（蜜）香，尚浓，尚持久	80～89
	丙	纯正，老火，青粗气	70～79
滋味 (d)	甲	鲜浓或醇厚鲜爽或浓醇鲜爽，回甘持久或蜜甜明显	90～99
	乙	浓尚醇，尚醇厚，尚回甘或甜明显	80～89
	丙	尚醇、浓涩、青涩、苦涩	70～79
叶底 (e)	甲	嫩匀多芽、较嫩黄绿明亮、匀齐	90～99
	乙	嫩尚匀，黄绿	80～89
	丙	尚嫩，绿黄，欠匀	70～79