

T/GZNFCY

广州市荔湾区南方茶叶商会团体标准

T/GZNFCY XXXXX—XXXX

茶叶交易服务 检验及鉴定规范

Tea trading services—Specifications for inspection and identification

（征求意见稿）

（2023.01.09）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广州市荔湾区南方茶叶商会 发布

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》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。

本文件由广州东和茶业科技有限责任公司提出。

本文件由广州市荔湾区南方茶叶商会归口。

本文件起草单位：广州东和茶业科技有限责任公司、中科东和（广州）质量标准检测技术服务有限公司、广州市标准化研究院。

本文件主要起草人：

茶叶交易服务 检验及鉴定规范

1 范围

本文件规定了茶叶交易服务中的检验条件、检验、评价鉴定、报告结果和包装还原。
本文件适用于茶叶交易服务中的检验及鉴定。

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/T 14487 茶叶感官评审术语
GB/T 18797-2012 茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 27025-2019 检测和校准实验室能力的通用要求
GB/T 40204-2021 追溯二维码技术通则
GH/T 1070 茶叶包装通则

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

茶叶检验 tea inspection

茶叶交易过程中对影响茶叶流通价值的品质因子实施检验的过程。

3.2

茶叶评价鉴定 tea evaluation and identification

检验人员运用正常的视觉、嗅觉、触觉等辨别能力，对茶叶产品的包装、外观、气味等品质因子进行检验后，评价分析并形成鉴定结果的过程。

3.3

茶叶检验室 tea inspection room

专门用于茶叶检验的操作室。

3.4

仓味 stale odour

茶叶存放过程中湿度过高导致受潮，进而令茶叶失去了茶香而产生了霉变气味。

3.5

闷味 stuffy odour

茶叶在存放过程中储存环境不通风，潮气偏高，潮湿汽闷在茶叶中消散不去，导致茶叶有闷潮之味。

3.6

劣异味 tainted odour

茶叶加工或贮存不当产生的劣变味或污染外来物质所产生的气味，如陈皮、青柑、油味、焦、霉或其他异杂气味。

3.7

茶饼转化体现 tea bread transform reflect

茶饼在不同存放环境中，转化呈现出不同的特征(外观、色泽)。

4 检验条件

4.1 检验环境

茶叶检验应在专门设置的茶叶检验室内进行。茶叶检验室以下环境因素宜符合 GB/T 18797-2012 中 6.1.2 至 6.1.7 的要求：

- a) 检验室面积；
- b) 室内色调；
- c) 室内气味；
- d) 室外噪声；
- e) 室内采光；
- f) 室内温度和湿度。

4.2 检验器具

所需检验器具如下：

- a) 称量用具：电子秤、克秤（精准度 0.1 g）；
- b) 《东和内部图册(2000-2004)》，其中收集 2000~2004 年茶叶产品包装图例；
- c) 绵纸、茶饼袋子等还原茶叶包装用物料，并应符合 GH/T 1070 中关于内包装的要求；
- d) 检验台、美工刀、剪刀、钳子、刷子、绳子、胶纸机等辅助工具。

4.3 检验人员

4.3.1 应通过相应培训和考核，获得授权后方可上岗。

4.3.2 严格执行检验质量控制程序，以保证茶叶检验结果和预防茶叶发生不良变化，并遵守以下规定：

- a) 不吸烟；
- b) 不食用有刺激性气味的饮料和食物；
- c) 不使用有气味的洗手液和化妆品；
- d) 防止手汗接触茶叶；
- e) 其他影响茶叶品质的行为。

5 检验

5.1 检验项目

检验项目包括真伪检验、包装检验、品相检验。

5.2 抽样

5.2.1 每件茶叶均需抽样。

5.2.2 每件茶叶至少抽取其中一筒检验，该筒抽取一饼（片）进行检验。检验有不合格的，应在征得货主同意后，再抽取一饼（片）进行检验。

5.3 检验内容

5.3.1 真伪检验

检验外包装的印刷信息、封胶的完整性，茶饼的防伪标签、印刷和暗标等信息的真实性。

5.3.2 包装检验

检查每件、筒、饼（片）茶叶外包装是否有破损、碰撞、水迹，袋子是否有爆袋，竹壳是否有虫咬、异味，铁丝是否有生锈等情况。

5.3.3 品相检验

打开外包装后，分别辨闻外包装气味、隔内包装纸辨闻茶香，如发现有仓味、闷味、劣异味等味道异常情况即终止检验，检验结果为不合格。

检查单饼（片）茶的裂纸、茶油、茶碎、虫洞情况（统称为纸洞），按照表 A.1 的评价要求得出评价结果。

小心挑开标签，翻开内包装纸，压住内包装纸一边，轻轻翻开茶饼观察饼面条索形状和色泽。茶饼面出现哑光无光泽、发白等情况即终止检验，检验结果为不合格。

6 评价鉴定

6.1 评价过程由三人或三人以上(需为奇数)检验人员参考 GB/T 23776 共同完成。参加评价的人员组成一个评价小组，设一名主评。评价过程中由主评对照附录 A，先对包装、茶油、裂纸、虫洞、茶香等品质因子评出分数，其他人员根据附录 A 对主评给出的分数进行修改与确认，对评分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。

6.2 检验结果的全部项目均符合附录 A 中规定的最低要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

6.3 对检验结果有异议时，可进行复检。辨闻检验不合格的茶叶，不对同一筒茶叶进行复检；其余项目不合格时，可在同一筒样品进行复检，也可重新开一筒样品进行复检；对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7 报告结果

报告结果应符合 GB/T 27025-2019 中 7.8 的要求。

8 包装还原

8.1 茶叶检验完毕，由检验人员使用原内包装材料，依照绵纸折痕还原包装捆扎。恢复原样后按照原顺序放回竹壳或纸箱。竹壳包装的茶叶应加绑塑料打包带加固。

8.2 茶叶包装完毕，由检验人员在外包装竹壳或纸箱上盖章、签名，并核发检验标识。二维码标识应符合 GB/T 40204-2021 的规定。

附 录 A
(规范性)
茶叶评价鉴定方法

A.1 茶叶品相评价

A.1.1 茶叶品相评价要求

茶叶品相评价要求见表A.1。

表 A.1 茶叶品相评价要求

评分	品相评价						
	外包装		内包装		茶油	茶碎	虫眼
90	纸箱磨皮 $\leq 1\text{mm}^2$	纸箱裂缝 $\leq 1\text{cm}$	茶饼磨边 $\leq 1\text{cm}$	茶饼裂纸 $\leq 1\text{cm}$	茶油面积 $\leq 1\%$	茶碎 $\leq 1\text{g}$	0.3 cm^2 以下虫眼 <3 个
80	1 $\text{mm}^2 <$ 纸箱磨皮 $\leq 2\text{mm}^2$	1 $\text{cm} <$ 纸箱裂缝 $\leq 2\text{cm}$	1 $\text{cm} <$ 茶饼磨边 $\leq 2\text{cm}$	1 $\text{cm} <$ 茶饼裂纸 $\leq 2\text{cm}$	1 $\% <$ 茶油面积 $\leq 3\%$	1 $\text{g} <$ 茶碎 $\leq 3\text{g}$	0.3 cm^2 以下虫眼 <8 个
70	2 $\text{mm}^2 <$ 纸箱磨皮 $\leq 5\text{mm}^2$	2 $\text{cm} <$ 纸箱裂缝 $\leq 6\text{cm}$	2 $\text{cm} <$ 茶饼磨边 $\leq 5\text{cm}$	2 $\text{cm} <$ 茶饼裂纸 $\leq 5\text{cm}$	3 $\% <$ 茶油面积 $\leq 10\%$	3 $\text{g} <$ 茶碎 $\leq 5\text{g}$	虫眼面积 $\leq 5\%$
60	5 $\text{mm}^2 <$ 纸箱磨皮 $\leq 10\text{mm}^2$	6 $\text{cm} <$ 纸箱裂缝 $\leq 15\text{cm}$	5 $\text{cm} <$ 茶饼磨边 $\leq 10\text{cm}$	5 $\text{cm} <$ 茶饼裂纸 $\leq 10\text{cm}$	10 $\% <$ 茶油面积 $\leq 30\%$	5 $\text{g} <$ 茶碎 $\leq 10\text{g}$	虫眼面积 $\leq 20\%$
50	纸箱磨皮 $> 10\text{mm}^2$	纸箱裂缝 $> 15\text{cm}$	茶饼磨边 $> 10\text{cm}$ (可抽出茶饼)	茶饼裂纸 $> 10\text{cm}$ (可抽出茶饼)	茶油面积 $> 30\%$	茶碎 $> 10\text{g}$	虫眼面积 $> 20\%$

A.1.2 茶叶品相评价图例

A.1.2.1 外包装

外包装(磨皮)图例见图A.1, 外包装(裂缝)图例见A.2。



图 A.1 外包装(磨皮)图例



图 A. 2 外包装（裂缝）图例

A. 1. 2. 2 内包装

内包装（磨边）图例见图A. 3，内包装（裂纸）图例见图A. 4。



图 A. 3 内包装（磨边）图例



图 A. 4 内包装（裂纸）图例

A. 1. 2. 3 茶油

茶油图例见图A. 5。



图 A. 5 茶油图例

A. 1. 2. 4 虫眼

虫洞图例见图A. 6。

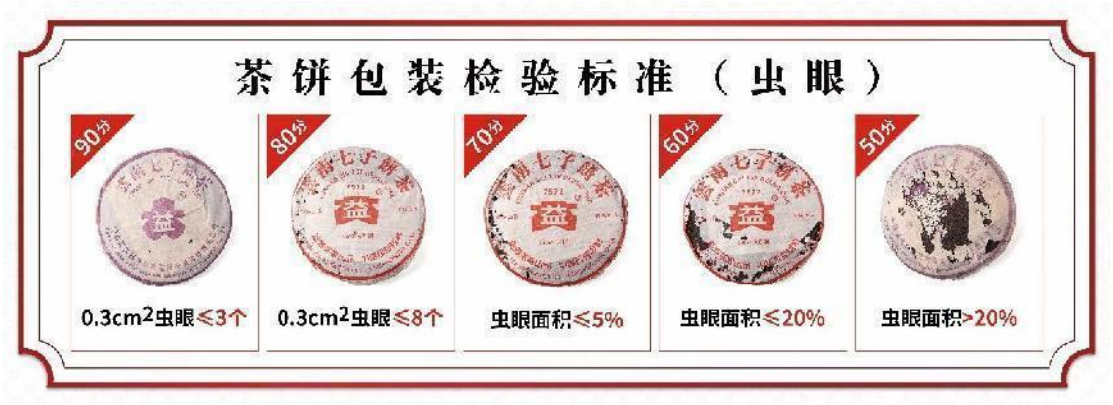


图 A. 6 虫洞图例

A. 2 茶叶感官评价

茶叶感官评价要求见表A. 2。

表 A. 2 茶叶感官评价要求

评分	感官评价			
	外包装气味	茶饼气味	茶饼转化体现	茶饼色泽
80~90	茶香明显	茶香浓厚	条索油亮	润泽
70	有茶香	茶香纯正	条索光泽	较润泽
60	无异味	茶香平和	条索分明	尚润泽
50	有异味	仓味、闷味、劣异味	条索灰白	欠润泽

参 考 文 献

- [1] 《东和内部图册(2000-2004)》，广州东和茶业科技有限责任公司收集的茶叶产品包装图例。
-