

ICS 67.140.10  
CCS X55

# 团体标准

T/CNHC 8—2025

## 昌宁茶冲泡品鉴茶具标准

Standard for Brewing and Sensory Evaluation Apparatus of  
Changning Tea

2025—08—18 发布

2025—11—18 实施

昌宁红茶产业发展协会 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》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。

本文件由西南大学归口并组织实施。

本文件起草单位：西南大学、西部（重庆）科学城种质创制大科学中心、昌宁县茶叶产业发展中心、昌宁县温泉镇农业综合服务中心。

本文件主要起草人：曾亮、罗理勇、张强中、柳岩、孟庆、蒋洁琳、赵致远、郭静、王洪斌、鲁绍荣、杨恺、张栓龙、张玉芬。

# 昌宁茶冲泡品鉴茶具

## 1 范围

本文件规定了昌宁茶冲泡品鉴茶具的选择、使用、清洁、维护和质量控制要求，旨在确保昌宁茶冲泡和品鉴过程中茶具的一致性、安全性和最佳口感。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
GB/T 32744 茶叶加工良好规范  
NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

## 3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 茶具 tea set

主要泡茶器具有煮水炉、煮水壶、盖碗、玻璃杯、茶壶、茶碗、茶海、品茗杯等。辅助泡茶器具有泡茶盘、茶巾、茶荷、茶则、水盂、茶滤、茶匙、茶夹、杯托、奉茶盘等。

### 3.2 昌宁茶 Changning tea

指产自云南省昌宁县的特定品种茶叶。

## 4 茶具选择标准

### 4.1 材质

应选择对昌宁茶口感有增益效果的茶具材质，推荐使用紫砂或瓷器。

### 4.2 尺寸

集体分杯品鉴用的盖碗或茶壶容量 250 ml，个人直接品鉴用的盖碗或玻璃杯容量 150 ml~200 ml为宜。

品茗杯容量 30 ml~50 ml为宜。

#### 4.3 形状

茶具应有良好的水流设计，便于茶水的流动和品鉴。冲泡器具应符合 GB 4806.7-2024 和 GB 17762 以及其他器具卫生安全的规定。

### 5 茶具清洁和维护

每次使用后，茶具必须彻底清洗并消毒。每月至少进行一次深度清洁和检查。

### 6 冲泡方法

#### 6.1 水温

集体分杯品鉴冲泡与直接品鉴冲泡的水温以沸水冷却至 85 °C~95 °C 为宜。

#### 6.2 水质

泡茶用水应符合 GB/T 6682 中的三级水规格，即分析实验室用水规格和试验方法，还应符合 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量的要求，以及应符合 GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量的要求。除此之外，泡茶用水应选取透明清澈、流动的、硬度较低的水。

#### 6.3 茶叶与水的比例

分杯品鉴，茶水比 1:50 为佳；直接品鉴，茶水比 1:75~1:150 为佳。

### 7 安全与卫生

#### 7.1 食品安全

所有茶具必须符合 GB 4806.7-2024 和 GB 14934-2016 的要求。

#### 7.2 完整性检查

定期检查茶具的完整性，确保无裂纹或损坏。

### 8 质量控制

#### 8.1 进货检验

检查茶具是否有裂缝、缺口、不均匀的颜色或其他缺陷；根据 GB 2763-2021 对茶具的原材料进行农药残留和污染物的检测，确保符合食品安全标准；进行耐热、耐冲击等测试；检查茶具是否容易清洁和消毒；验证茶具是否符合所有相关的国家标准和行业标准，包括材料安全、制造工艺和产品性能。

## 8.2 质量审核

每季度进行一次茶具质量审核。

## 9 培训和教育

### 9.1 培训

所有团队成员必须根据附录 A 完成茶具使用和维护的培训。

### 9.2 教育

定期提供昌宁茶冲泡和品鉴的相关知识教育。

## 10 记录和文档

### 10.1 记录

记录每次冲泡和品鉴的详细过程。

### 10.2 文档保存

保存所有相关文档和记录，以便于追溯和改进。

## 附录 A

(资料性)

## 昌宁茶冲泡品鉴茶具的维护保养手册

## A.1 清洗与保养

A.1.1 及时清理茶具：喝茶完毕后，应及时清理茶具表面的残渣茶叶和茶水，保持茶具材质的透气通风，以免形成堵塞或茶渍影响美观。

A.1.2 茶水擦拭茶具：清除茶渍后，可用少许茶水擦拭茶具，保持其润泽饱满，对于某些材质如乌金石，还能形成保护膜包浆，延长使用寿命。

A.1.3 保持茶具湿润：在少用或不用茶具的情况下，可对茶具进行2~3天为一次周期的水养，用湿水的软毛巾轻轻擦拭，使茶具保持湿润状态。

A.1.4 排水管清洗：对于红木茶台的排水管，可采取以下四种方法清洗茶垢：

拔出排水管，用力捏、折、抖动，再利用水压冲洗。

浸泡在含有漂白剂或清洁粉的溶液中，过夜后清洗。

推荐使用茶具专用清洁剂。

直接更换新的排水管。

## A.2 红木茶台保养

A.2.1 保持整洁美观：日常用干净的软纱布擦拭尘灰，一年对茶具去油抛光打蜡一到两次，不宜用化学光亮剂。

A.2.2 避免高温和潮湿：红木茶盘茶具不宜靠近暖气，避免室内温度过高或湿水浸润，忌阳光直射暴晒。

A.2.3 调节室内湿度：保持室内湿度温和不干燥，可适当用加湿器或养花来调节。

A.2.4 清洁茶具：先用鸡毛掸子或细软毛刷扫去表面灰尘，再用干抹布擦净，避免用湿抹布，以免损害茶具表面。

## A.3 茶具保养方法

A.3.1 彻底清洗：新旧茶具保养前都应清洗干净，去除油、蜡、茶垢等。

A.3.2 多泡茶：茶具的最佳保养方法是多泡茶，使茶具吸收茶汤，表面散发润泽光芒。

A.3.3 忌油污：茶壶忌沾油污，一旦沾染必须立刻清洗，否则会留下油痕。

A.3.4 按材质选用清洗方式：陶瓷茶具可用牙膏清洗，避免使用化学洗洁剂。

A.3.5 壶内勿浸置茶汤：泡完茶后应及时清理茶渣，以免产生异味。

## A.4 清洗与保养技巧

A.4.1 及时温和清洗：使用后立即清洗，避免茶渍凝固，使用软布或海绵配合温水轻轻擦拭。

A.4.2 避免化学清洁剂：不推荐使用洗洁精等强效清洁剂，以免破坏表面材质或图案色泽。

A.4.3 自然风干：清洗后的茶具不宜用力擦干，应倒置放在通风的地方自然晾干。

A.4.4 定期保养杀菌：定期将茶具置于阳光下晒一晒，起到杀菌除味的作用。

A.4.5 特殊处理茶垢：对于顽固茶垢，可采用牙膏涂抹法或者用食用醋浸泡法去除