

团 体 标 准

T/SA 56.1—2022

冲泡与品鉴用陶瓷茶具 第1部分：乌龙茶 茶具

Ceramic tea set for brewing and tasting—Part 1:Oolong tea set

2022 - 11 - 23 发布

2022 - 11 - 25 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 主要组成	1
5 结构设计	1
6 技术要求	2
6.1 外观	2
6.2 产品尺寸与比例	3
6.3 理化指标	3
7 试验方法	4
7.1 外观	4
7.2 产品尺寸与比例	4
7.3 理化指标	4
8 检验规则	4
8.1 检验分类	4
8.2 出厂检验	4
8.3 型式检验	4
9 标志、包装、运输和贮存	5
附录 A（资料性） 乌龙茶冲泡时投茶量与容器大小参考值	6
A.1 铁观音	6
A.2 武夷岩茶	6
A.3 其他	6
附录 B（资料性） 品茗杯设计容量计算公式	7

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。

本文件是T/SA 56《冲泡与品鉴用陶瓷茶具》的第1部分。T/SA 56已经发布了以下部分：

——第1部分：乌龙茶茶具。

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。

本文件由国家陶瓷行业工业设计研究院提出。

本文件由福建省标准化服务行业协会归口。

本文件起草单位：国家陶瓷行业工业设计研究院、福建省日用陶瓷产品质量监督检验中心、泉州柏年中科科学技术研究院（有限合伙）、华侨大学工业设计研究院、迪特国家级工业设计中心、德化陶瓷产业创新发展研究院、福建哲选科技有限公司、泉州市矮凳网络科技有限公司、中德（泉州）工业设计研究院有限公司、泉州市礼好文化创意有限公司、中法（泉州）陶瓷设计中心有限公司、泉州市工业设计协会、福建省德化县卓越陶瓷有限公司、德化县如瓷生活文化有限公司、福建省德化县成艺陶瓷有限公司、福建省德化上古陶瓷有限公司、福建省觅白文化有限责任公司、福建省德化五柳先生陶瓷有限公司、八马茶业股份有限公司、福建安溪岐山魏荫名茶有限公司、德化县电子商务协会。

本文件主要起草人：杨学太、赵鹏、郑智奥、陈小红、寇婉琼、童扬帆、孙雪松、刘银燕、卢华禹、颜宝敬、邵长泉、林水根、陈建新、徐海燕、李大陆、郭丽珍、陈龙山、朱燕玲、周邦毅。

冲泡与品鉴用陶瓷茶具 第1部分：乌龙茶茶具

1 范围

本文件规定了乌龙茶冲泡与品鉴用陶瓷茶具的主要组成、结构设计、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于乌龙茶冲泡与品鉴用陶瓷茶具。

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 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB/T 2829—2002 周期检验计数抽样程序及表（适用于对过程稳定性的检验）

GB/T 3298 日用陶瓷器抗热震性测定方法

GB/T 3301 日用陶瓷的容积、口径误差、高度误差、重量误差、缺陷尺寸的测定方法

GB/T 3302 日用陶瓷器包装、标志、运输、贮存规则

GB/T 3532 日用瓷器

GB 31604.24 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 镉迁移量的测定

GB 31604.34 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冲泡与品鉴用陶瓷茶具 ceramic tea set for brewing and tasting

以陶瓷为主体，用于冲泡或品鉴茶叶的器具。

3.2

盖碗 cover bowl

用于茶叶冲泡的茶具，由盖、碗、托三部件组成。

3.3

品茗杯 tea cup

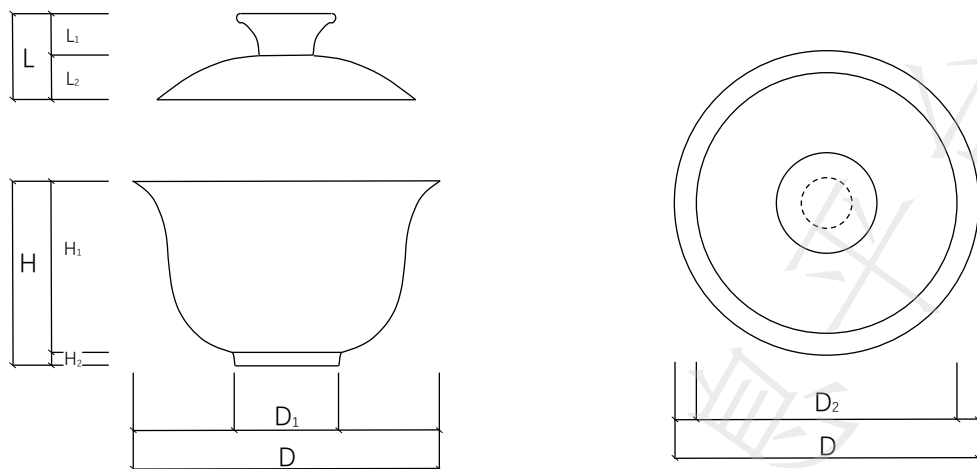
盛放泡好的茶汤并用于品饮的茶具。

4 主要组成

根据茶具在冲泡与品鉴乌龙茶中发挥的用途，本文件所述茶具包括：盖碗、品茗杯等。

5 结构设计

5.1 盖碗结构设计示意图如图1所示。



说明:

L —— 盖碗盖高度;

L_1 —— 盖钮高度;

L_2 —— 盖面高度;

H —— 盖碗身高度;

H_1 —— 容积高度;

H_2 —— 盖碗底脚高度;

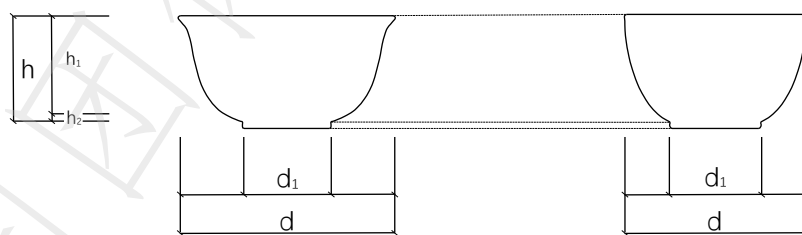
D —— 盖碗身直径;

D_1 —— 盖碗底脚直径;

D_2 —— 盖碗盖直径。

图1 盖碗产品结构示意图

5.2 品茗杯结构设计示意图如图 2 所示。



说明:

d —— 杯口直径;

d_1 —— 杯脚直径;

h —— 杯身高度;

h_1 —— 容积高度;

h_2 —— 杯脚高度。

图2 品茗杯产品结构示意图

6 技术要求

6.1 外观

- 6.1.1 盖碗合盖后，盖碗盖和盖碗身应基本吻合，合盖顺畅。
 6.1.2 同一套茶具的大小规格和色调应协调匹配。
 6.1.3 其他外观按 GB/T 3532 的要求。

6.2 产品尺寸与比例

6.2.1 盖碗

- 6.2.1.1 盖碗尺寸应符合表 1 的规定。

表1 盖碗尺寸

项目	要求	
	盖碗盖	盖碗身
容积 ^a /mL	—	110~150
直径/mm	60~75	80~90
高度/mm	20~25	50~56
盖碗敞口度 ^b /°	—	45~60

^a为满口容量，投茶量与冲泡容积参考值见附录A。
^b碗口外沿与水平面形成的角度。

- 6.2.1.2 盖碗结构比例应符合表 2 规定。

表2 盖碗结构比例

项目	要求	允许误差
盖钮高度与盖面高度比 ($L_1:L_2$)	1:1.2	0.05
盖碗身高度与盖碗身直径比 (H:D)	0.5:1~0.7:1	—
盖碗底脚直径与盖碗身直径比 ($D_1:D$)	0.2:1~0.6:1	—
盖碗盖直径与盖碗身直径比 ($D_2:D$)	0.8:1	0.05

6.2.2 品茗杯

- 6.2.2.1 品茗杯尺寸应符合表 3 的规定。

表3 品茗杯尺寸

项目	要求
杯子容积 ^a /(mL)	35~60
杯口直径d/(cm)	5~6
杯脚高度 h_2 /(mm)	1.5~3

^a为满口容量，设计容积计算公式参见附录B。

- 6.2.2.2 品茗杯结构比例应符合表 4 规定。

表4 品茗杯结构比例

项目	要求
杯身高度与杯口直径比 (h:d)	0.5:1~0.8:1
杯脚直径与杯口直径比 ($d_1:d$)	0.4:1~0.5:1

6.3 理化指标

6.3.1 抗热震性

产品自180 °C至20 °C热交换一次不裂。

6.3.2 铅、镉迁移量

铅、镉迁移量应符合表5的规定。

表5 铅、镉迁移量

项目	要求
铅 (Pb) / (mg/L)	≤0.4
镉 (Cd) / (mg/L)	≤0.06

7 试验方法

7.1 外观

用目测手感检验。

7.2 产品尺寸与比例

按GB/T 3301规定的方法进行检验。

7.3 理化指标

7.3.1 抗热震性

按GB/T 3298规定的方法进行检验。

7.3.2 铅、镉迁移量

分别按GB 31604.34、GB 31604.24规定的方法进行检验。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

8.2 出厂检验

8.2.1 凡提出交货的产品均应进行出厂检验。产品应经生产质量检验部门检验合格后方可出厂。

8.2.2 出厂检验按 GB/T 2828.1 规定进行，采用一般检验水平 I 正常检验一次抽样方案，检验项目、要求、试验方法及接收质量限 (AQL) 见表 6。

表6 出厂检验项目及要求

序号	检验项目	要求	试验方法	AQL
1	外观	6.1	7.1	6.5
2	产品尺寸与比例	6.2	7.2	4.0

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目为本文件技术要求的全部内容，其中抗热震性，铅、镉迁移量每季度不少于一次，其他项目每半年不少于一次，遇有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原料改变时；
- b) 生产工艺方法变更可能影响产品性能时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 生产工艺过程中发生意外事故时；
- e) 有合同要求时。

8.3.2 型式检验的样本应从经出厂检验合格批中抽取，型式检验表 7 中的项目采用 GB/T 2829—2002 判别水平 II 的一次抽样方案。

表7 型式检验项目及要求

序号	检验项目	要求	试验方法	样本大小	RQL	判定数组 Ac Re
1	外观质量	6.1	7.1	3	100	1 2
2	产品尺寸与比例	6.2	7.2			
	抗热震性	6.3.1	7.3.1			
3	铅、镉迁移量	6.3.2	7.3.2			0 1

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 产品的标志、包装、运输、贮存按 GB/T 3302 规定执行。

9.2 成套产品包装时要求配套无差错。

附录 A

(资料性)

乌龙茶冲泡时投茶量与容器大小参考值

A.1 铁观音

铁观音在冲泡时投茶量、浸泡时间参考值见表A.1。

表A.1 铁观音冲泡时投茶量与容器大小参考值

茶叶类型	冲泡容器大小 (mL)	投茶量 (g)	浸泡时间
清香型	110	7	第一次40s~60s之后每次递增10s
浓香型	110	8	第一次30s~40s之后每次递增10s
陈香型	110	6	第一次20s~30s之后每次递增10s

A.2 武夷岩茶

武夷岩茶在冲泡时投茶量、浸泡时间参考值见表A.2。

表A.2 武夷岩茶冲泡时投茶量与容器大小参考值

浓淡度	冲泡容器大小 (mL)	投茶量 (g)	1~3泡的浸泡时间 (s)
较淡	110	5	20; 30; 45
		8	10; 15; 20
中等	110	8	20; 30; 45
		10	10; 15; 20
较浓	110	10	20; 30; 45
		12	10; 15; 20

注1: 冲泡容器以110 mL为例。
注2: 第4泡后, 每泡的浸泡时间都比前一泡适当延长。
注3: 根据个人喜好自行增减。

A.3 其他

其他乌龙茶茶叶投茶量与容器大小参考值设置可参照表A.1、表A.2进行, 具体以乌龙茶相应品种为准。

附 录 B
(资料性)
品茗杯设计容量计算公式

采用旋转体体积计算方式，为方便生产应用与测算，将容器近似于圆台进行容量计算，即杯子的容积按式 (B.1) 计算：

$$V_{\text{杯}} = \pi h_1 \frac{(d_1 + d)^2}{16} \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

- $V_{\text{杯}}$ ——品茗杯的容量，单位为毫升 (mL)；
- h_1 ——品茗杯的杯身高度，单位为毫米 (mm)；
- d_1 ——品茗杯脚直径，单位为毫米 (mm)；
- d ——品茗杯口直径，单位为毫米 (mm)。