

《贵州碾茶审评技术规程》团体标准编制说明

一、工作简况（包括任务来源、制定背景、起草过程等）

（一）项目来源和主要起草单位

根据《贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准管理办法(试行)》，团体标准《贵州碾茶审评技术规程》已通过协会的项目审批，列入2025年团体标准制定计划工作安排。列入2025年团体标准制定计划，项目计划号：2026-T/GZTPA 000*。本标准由贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司牵头起草。

（二）制定背景

抹茶，这种源自日本的特殊茶品，近年来在全球范围内掀起了阵阵热潮，从传统的茶道文化走向了广阔的大众消费市场，被广泛应用于食品、饮品、化妆品等多个领域，推动了抹茶行业的迅速发展。产量情况全球产量：近年来，全球抹茶产量呈现出稳步增长的趋势。据 QYR（恒州博智）的统计及预测，2023 年全球抹茶粉市场销售额达到了 14.36 亿美元，预计 2030 年将达到 30.11 亿美元，年复合增长率（CAGR）为 10.3%（2024-2030）。从产量地区分布来看，亚太地区是抹茶生产的主要集中地，其中日本和中国是全球最大的两个抹茶生产国^[10]。中国产量：中国的抹茶产量增长迅猛，目前已是全球最大的抹茶生产国之一。2020 年中国抹茶产量达到 3916 吨，占全球的 55.72%，预计到 2025 年，中国抹茶的产量将达到 9112 吨左右，年复合增长率为 17.9%。浙江、贵州等省份是中国抹茶种植和生产的主要基地。

随着抹茶市场的不断拓展和消费需求的升级，全球抹茶产值也持续攀升。据相关报告，2023 年全球抹茶行业市场规模为 14.36 亿美元，预计到 2030 年将达到 30.11 亿美元。其中，饮用抹茶和添加剂用抹茶是抹茶市场的主要产品类型，在食品添加、饮品添加等领域应用广泛，分别占据了较大的市场份额。

全球抹茶企业数量众多，且分布广泛。日本作为抹茶的发源地和传统生产强国，拥有一批历史悠久、技术成熟的抹茶企业，如华莱士、山本山、Aiya 等，在高端抹茶市场占据重要地位。此外，美国、欧洲、东南亚等地区也涌现出了许多新兴的抹茶企业，共同推动了全球抹茶产业的发展。据不完全统计，全球具有一定规模的抹茶生产企业超过 500 家。中国抹茶企业数量近年来快速增长，已成为全球抹茶产业的重要力量。据中商产业研究院发布的报告，截至 2023 年，中国抹茶相关企业数量已超过 1000 家。其中，贵州贵茶、陕西爱尔寿有机茶业、绍兴皇家茶业、山东茶业、浙江连心茶业等企业在产品质量、市场份额、技术创新等方面表现突出，成为了中国抹茶行业的领军企业。

抹茶行业发展趋势市场需求增长：随着消费者对健康食品的关注度不断提高以及抹茶文化的广泛传播，抹茶在全球市场的消费需求将持续增长。尤其是在食品、饮料、保健品等领域，抹茶的应用将更加广泛，为抹茶行业的发展提供了广阔的市场空间。技术创新推动：企业将不断加大对抹茶生产技术的研发投入，提高抹茶的生产效率和产品质量，降低生产成本。同时，新的抹茶产品形式和口味也将不断涌现，满足消费者多样化的需求。产业整合加速：随着市场竞争的加剧，抹茶行业的产业整合将加速推进。大型企业将通过并购、重组等方式扩大规模，提高市场集中度；中小企业则将更加注重专业化、特色化发展，形成差异化竞争优势。综上所述，抹茶行业正呈现出良好的发展态势，产量、产值和企业数量不断增

长，未来发展前景广阔。

抹茶的生产加工，分为粗加工和精加工两段；粗加工一般在茶园基地就近完成，主要包含杀青、切叶、碾茶炉烘烤、梗叶分析、干燥等工艺步骤；而精加工一般在现代化的食品高标准工厂完成，主要包含除杂、复火、拼配、研磨、过筛等工艺步骤。从整个生产加工工艺过程来看，链条很长，且粗制厂大多就近茶园基地，一般较偏远、加工季节性强、交通不便；随着整个行业的不断发展、整合，催生了一批优秀的大型抹茶制造企业，如贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司，2024年产抹茶销量达1200余吨。在政府和企业的共同努力下，逐渐形成了产业分工，即把粗制工厂和精制工厂分开，缩短产业链条，近年获得了极大增长。这个产业链的缩短，出现了上游粗制厂的终产品为“碾茶”，向下游精加工厂供货；“碾茶”作为终产品，需要一个执行标准，目前行业内没有任何关于碾茶这个产品的各级别标准。

抹茶风味市场影响力的不断增加，市面上也出现了以碾茶为原料的产品，如直接冲泡用的碾茶产品、以碾茶为只要原料的加香或加料等形式的调味产品、以碾茶为原料的DIY居家磨粉产品等，均是以碾茶作为一个成熟配料产品来使用的，碾茶急需做一个产品标准来填补标准空白。

（三）主要工作过程

1、起草阶段

2025年3月，与铜仁市检测院、贵州省卫生健康委员会、铜仁市职业技术学院、碾茶制作公司开会讨论《贵州碾茶审评技术规程》标准制订工作的具体事宜与计划。

2025年4月，成立以贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司常务副总华连著为领导小组长，质量部总监王宜文为项目组长的《贵州碾茶审评技术规程》品牌标准修订编制工作组，明确了工作职责和工作任务。

2022年5-6月，收集了相关国家标准、行业标准和省内外标准等相关资料、并收集3年来“碾茶”生产数据与检验报告，起草《贵州碾茶审评技术规程》标准草稿，与生产企业讨论，并请专家进行复核提出修改意见，通过多次讨论修改，最终形成了《贵州碾茶审评技术规程》标准初稿。

2025年6月19日，由贵州省茶叶研究所、贵州省绿茶品牌促进会、铜仁市市场监管局、市疾控中心、市检测院、江口县茶办，以及有关专家、茶叶企业，先后到铜仁贵茶茶业股份有限公司（下称贵茶集团）举行座谈会，听取了《贵州碾茶审评技术规程》标准制订工作开展情况，提出了意见、建议和要求。按照座谈会议会议要求，由贵茶集团牵头编制标准立项申请表。

2025年7月29日，由贵州省绿茶品牌促进会牵头组成的立项申请审定会议通过，《贵州碾茶审评技术规程》标准制订工作正式获得立项。

2025年8月-11月，标准修订编制工作组多次到瓮安、德江、江口等地的茶

园及碾茶加工厂，抹茶加工厂实地调研、操作、检测等方式获得产品数据；经过多轮次讨论调整，在 11 月正式形成了征求意见稿。

2、征求意见阶段

2025 年 11 月~2026 年 4 月，省绿茶品牌促进会在协会官网上对《贵州碾茶茶园栽培技术规程》团体标准进行公开征求意见，同时发协会技术法规工作委员会微信群，广泛听取行业意见。共收到 1 单位提出的 7 条意见或建议。牵头单位对反馈意见进行分类、归纳、整理，组织起草组对 9 条反馈意见进行了逐条讨论、分析和研究，最终采纳了 7 条，不采纳 2 条。起草组按照征求意见处理结果修改标准文本及编制说明后，提交贵州省绿茶品牌促进会审查。

3、审查阶段

二、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）标准制定原则

本标准的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制定工作。本标准依据《食品安全法》、《标准化法》、《团体标准管理规定》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T 20001《标准编写规则》系列标准等编写。

（二）标准主要内容及其确定依据

1 范围

本文件规定了贵州碾茶的术语和定义及审评条件、审评方法及审评结果与判定。

本文件适用于贵州碾茶的审评。

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，仅所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 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 18797	茶叶感官审评室基本条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

DB52/T 1358 贵州抹茶

GB/T 34778 抹茶

3 术语和定义

3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha

在贵州省境内，对适宜的茶树品种茶园采用遮阳覆盖栽培技术管理后，采摘其鲜叶为原料，经贮青、切叶、蒸汽（或蒸汽加热风）杀青、干燥、梗叶分离等特定工艺，加工制成的、且主要作为抹茶原料的片状茶叶成品。

3.2 覆盖香 The aroma produced by covering

茶树鲜叶经遮荫覆盖后加工制作成碾茶产品所特有鲜香细腻或有海苔香的特征香气。

4 审评条件

4.1 审评室条件

环境应符合 GB/T 18797 规定要求。

4.2 审评设备

4.2.1 审评台

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

4.2.2 评茶专用杯碗

评茶杯呈圆柱形，高66mm，外径67mm，容量150mL。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3mm，宽2.5mm。精制茶（成品茶）评茶碗高56mm，上口外径95mm，容量240mL。初制茶（毛茶）评茶碗高71mm，上口外径112mm，容量440mL。

4.2.3 评茶盘

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

4.2.4 分样盘

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

4.2.5 扦样匾（盘）

扦样匾，竹制，圆形，直径1000mm，边高30mm，供取样用。

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

4.2.6 分样器

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

4.2.7 称量用具

天平、电子称，感量为 0.1g。

4.2.8 计时器

定时钟或特制砂时计，精确到秒。

4.2.9 其他用具

- a) 茶匙：不锈钢勺或瓷匙，无花纹，容量约 10mL；
- b) 不锈钢滤网勺：手柄长 20-25cm，筛网直径 6cm-10cm，筛网孔径 50 目-60 目，深度 4.5cm。
- c) 其他用具：普通电热水壶，食品级不锈钢，容量不限；吐茶桶等。

4.3 审评用水

审评用水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 审评人员应具有评茶员国家职业资格证书或评茶员职业技能等级证书，持证上岗。

4.4.2 身体健康无异味，个人卫生条件好，审评前不吸烟、饮酒、食辛辣味食品和使用香脂类的化妆用品。

4.4.3 审评人员开始审评前更换工作服，用无气味的洗手液洗净双手，并在整个操作过程中保持干净。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

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.2 审评内容

碾茶按外形、香气、汤色、滋味和叶底“五项因子”进行。

5.2.1 外形

5.2.1.1 色泽

产品的颜色和光泽度。

5.2.1.2 形状

产品形状的叶片大小、嫩度、整碎和匀净度、均匀程度。

5.2.2 香气

香气的类型、浓度、纯度、持久度。

5.2.3 汤色

茶汤的颜色种类与色度、明暗度和清浊度。

5.2.4 滋味

茶汤的浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等。

5.2.5 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)。

6 审评方法

6.1 外形审评方法

取有代表性的茶样 50g~100g, 置于评茶盘中。用双手握住茶盘对角, 用回旋筛转法使茶样均匀的分摊在评茶盘中。按色泽、亮度、嫩度和匀净度各因子进行评定, 以色泽为主评因子。

6.2 内质审评方法

6.2.1 茶汤制备方法与审评顺序

从评茶盘中取充分混匀的有代表性的茶样 3.0g, 置于 440mL 的审评碗内, 茶水比按 1:50, 用量杯或 150mL 的审评杯量出 150mL 沸水倒入审评碗内开始计时, 计时 5min; 注入沸水 1min 后开始闻香气; 用不锈钢滤网勺把审评碗内冲泡了 1min 的碾茶样捞起闻香气(时间: 2~3s); 香气闻完后快速将茶样放回审评碗内, 这次主要嗅闻香气内是否含有杂质。等待 1~2min 后再次捞起, 闻碾茶的香气类型; 5min 后用不锈钢筛网勺置于 240mL 审评碗上进行过滤, 把茶汤过滤到 240mL 审评碗, 过滤后的茶样留在 440mL 的审评碗内。出汤完成后, 按汤色、滋味、叶底的顺序逐项评审。

6.2.2 香气

审评香气时, 在注入沸水 1min 后开始闻香气; 用不锈钢滤网勺把审评碗内冲泡了 1min 的碾茶样捞起靠近鼻孔, 嗅评不锈钢滤网上茶叶散发出来的香气(每次持续 2s~3s, 可反复 1 次~2 次); 香气闻完后快速将茶样放回审评碗内, 这次主要嗅闻香气内是否含有异味; 等待 1~2min 后再次捞起, 闻碾茶的香气类型; 最后在审评碗内冷嗅(碗温接近室温) 结合进行。根据 5.2 的审评内容判断香气的质量。

6.2.3 汤色

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

6.2.4 滋味

用茶钥取适量（约5mL）茶汤于口中，通过吮吸使茶汤在口腔内循环打转，使茶汤与舌头各部位充分接触，随后将茶汤吐入吐茶桶中或咽下，根据5.2的审评内容审评滋味。审评滋味适宜的茶汤温度在50℃左右。

6.2.5 叶底

茶样叶底留在440mL的审评碗内，用手或不锈钢滤网勺把对茶样搅拌均匀，观察叶底其嫩度、色泽、明暗度和匀整度(包括嫩度的匀整度和色泽的匀整度)。根据5.2的审评内容，用目测、手感等方法审评叶底。

7 审评结果与判定

7.1 级别判定

依据T/ XXX 《贵州碾茶》级别规定进行判定。

7.2 合格判定

7.2.1 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，即外形、香气、滋味、汤色、叶底等五项因子，将生产样对照标准样或成交要样逐项对比审评，判断结果按“七档制”（见表1）方法进行评分。

表 1

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

7.2.2 结果计算

审评结果按式（2）计算：

$$Y=A+B+\dots+E \quad \dots\dots\dots(式2)$$

式中:

- Y——表示审评总得分;
- A、B···E——表示五项因子的各自得分。

7.2.3 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 \leq -3分者该样品为不合格。

7.3 品质评定

7.3.1 评分的形式

7.3.1.1 独立评分

整个审评过程由一人或若干人评茶员独立完成。

7.3.1.2 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和与确认,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中的术语。

7.4 评分方法

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、香气、汤色、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中的术语。

7.5 分数确定

- 7.5.1 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。
- 7.5.2 当独立评分评茶员人数达五人以上时,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相应人数所得的分数。

7.6 结果计算

将单项因子的得分与该项因子的评分系数相乘,并将各个乘积值相加,即为该茶样的总得分。梵净抹茶各因子系数为:外形20%;香气25%;汤色5%;滋味25%;叶底25%;计算公式按式(3)进行:

$$Y=A \times 20\%+B \times 25\%+C \times 5\%+D \times 25\%+ E \times 25\% \quad \dots\dots\dots(式3)$$

式中:

- Y——表示茶叶审评总得分;
- A、B、C、D、E——表示外形、香气、汤色、滋味、叶底各单项因子的审评得分;

7.7 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→叶底→外形→香气→汤色”的次序比较单一因子得分的高低，高者居前。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本标准的制定填补了碾茶没有产品标准的空白；提高行业内抹茶原料的生产水平，能保障行业内碾茶质量安全，提升行业内碾茶在国际市场的影响力。

本标准发布实施后，可大大提高行业内碾茶的生产、销售，可覆盖全国茶叶类企业的产品制作标准，提升行业碾茶作为产品的销售模式，为茶企业增效、也增加茶企业的收入，推动茶行业的发展。

本标准提倡的有机肥和禁止化学农药的原料种植管护模式，茶园出产产品的健康属性品质增强了客户信心，生态种植模式对环境的保护也一定会慢慢形成理念的转变，为茶行业可持续发展奠定了良好基础。

四、与国际、国外有关法规和标准水平的比对分析

通过网络了解，目前国际标准终，与本标准有相同领域的有，欧盟、日本农药剂重金属标准。相应下一级茶品标准为 GB/T 34778-2017《抹茶》。

国外有关法规相同领域的是日本国家法规，详见图片内容：

表1 名 称

1 名称及び定義	
名 称	定 義
1 煎茶	茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの
2 煎茶し煎茶	煎茶と同様な製造で、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの
3 玉露	一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず期などにコマ、簾、寒冷紗などの被覆資材で20日程度覆って、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
4 かぶせ茶	摘採前7日程度簾や寒冷紗などの被覆資材で覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
5 蒸し製玉露茶（グリ茶）	煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精揉工程を再乾燥等に代えて製造したもの。
6 釜炒り製玉露茶（釜炒り茶）	煎茶の工程の蒸熱に代えて炒り、勾玉状の形状に製造したもの
7 番茶又は川園	新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、葉などを原料として製造したものと及び茶類（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの
8 抹茶	碾茶（覆下栽培した茶葉を碾茶が等で揉まずに乾燥したもの）を茶臼等で微粉末状に製造したもの *注
9 粉茶	仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶をいう。蒸粉、切断された葉を含む
10 芽茶	煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの
11 茶茶又は棒茶	煎茶の仕上げ工程で木釜分選機などで選別された茶の玉や葉柄を多く含む茶をいう
12 粉末茶	茶を粉砕機等により粉末にしたもの。
13 ほろじ茶	煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの
14 玄米茶	煎茶や番茶などに炒った米を加えたもの。
15 炭合茶	蒸なった茶種を混合したもの。もっとも重量の多いお茶を末尾に記入する。（〇〇入り××茶を記載）
16 固形茶	粉茶に水を加えて固めたもの
17 インスタントティー	緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

*「注」について

抹茶（碾茶）については、緑茶表示適正化推進委員会が名称及び定義を検討するに当たり、以下の用語の内容を整理し意図統一したものである。

- 1 名称は抹茶とする。定義は、碾茶を茶臼等で微粉末状に製造したもの。
- 2 「碾茶」とは、摘採前に棚施設等を利用して茶園をよしず、コマ、寒冷紗などの被覆資材で2～3週間程度覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熱し、揉まないで碾茶が等で乾燥させて製造したもの。この用語は、次のものを含むものとする。
 - ① 覆下茶園には、新資材・簡易な被覆方法などの栽培管理技術など
 - ② 碾茶が等には、次に示す機能を備えた非揮発製碾茶機など。
「碾茶が」とは、広がった状態の茶葉（蒸葉）が、コンベア上に敷布され、コンベアがトンネル状の乾燥室を通過する間に、内部の輻射・伝熱と熱風で茶葉が加熱乾燥される装置。乾燥室内には、通常3～5段のコンベアが

对比情况：日本国内对碾茶的定义大体指标为茶叶栽培过程有2-3周遮荫覆盖，经过碾茶炉烘烤的片状茶产品。

本标准：在工艺中要求也是茶叶栽培过程有2-3周遮荫覆盖，经过碾茶炉烘烤，的片状茶产品。五、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

与碾茶产品相关的国内标准有：GB 31608-2023 《食品安全国家标准 茶叶》、国家推荐性标准 GB/T 34778 《抹茶》。

六、重大分歧意见的处理过程及依据

无

七、涉及专利的有关说明

无

八、实施标准的要求，以及过渡期和实施日期的建议等

建议本标准批准发布后实施。

九、其他应当说明的事项

无

《贵州碾茶审评技术规程》团体标准起草工作组

2026年05月08日