

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

T/44GDTs

广东省茶叶学会团体标准

T/44GDTs XXXX—2024

老绿茶品质评价技术

Quality Evaluation Techniques for aged roasted green tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省茶叶学会 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。

本文件由广东省茶叶学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

老绿茶品质评价技术

1 范围

本文件规定了老绿茶感官审评的条件、方法、审评结果及判定。
本文件适用于梅州市梅县区行政区域内的老绿茶感官审评。

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/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 老绿茶 aged fried green tea

在适宜的贮存条件下，储存时间在 3 年以上的炒青绿茶。

3.2 茶叶感官审评 Sensory evaluation of tea

审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味与叶底等品质因子进行综合分析和评价的过程。

4 感官审评条件

感官审评环境应符合 GB/T 18797 的规定，审评设备、审评用水、审评人员应符合 GB/T 23776 的规定。

5 感官审评

5.1 取样方法

按照 GB/T 8302 规定执行。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

按照陈年茶的外形、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

5.2.2.1 外形

审评其形状、色泽。形状以 GB/T 23776 的外形要求为依据审评其优劣。干茶色泽审评色度与润活度。

5.2.2.2 内质特征

品鉴性审评其香气、滋味为主，汤色、叶底为辅。香气审评其浓度、类型、愉悦度；滋味审评其醇厚度、润活度等；汤色审评其通透度；叶底审评其活性度。

5.3 审评方法

5.3.1 外形审评方法

按照 GB/T 23776 规定的形状与色泽的审评方法执行。

5.3.2 茶汤制备

取老绿茶 3.0g，按表 1 中相应的审评参数，按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

表 1 老绿茶感官审评技术参数

类别	茶水比	冲泡次数（次）	冲泡时间（min）	冲泡器具
老绿茶	1：50	2	2/4	柱形杯

5.3.3 内质审评方法

按照 GB/T 23776 的规定执行。

6 审评结果与判定

6.1 评分方法

按照 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 感官审评结果

感官审评描述与评分按表 2。

表 2 老绿茶感官品质评语与各因子评分表

因子	级别	品质特征	给分
外形 (a)	甲	卷曲紧实、灰绿润、匀、净	90~99
	乙	卷曲尚紧实、灰绿润、尚匀、尚净	80~89
	丙	嫩度稍低，粗松、绿黄稍润、欠匀	70~79
汤色 (b)	甲	清澈	90~99
	乙	较清澈	80~89
	丙	尚清澈	70~79

香气 (c)	甲	野韵、木香/陈香浓郁、持久	90~99
	乙	木香显、稍带陈香	80~89
	丙	稍带陈香	70~79
滋味 (d)	甲	醇厚、回甘持久、木香显	90~99
	乙	醇正	80~89
	丙	纯正	70~79
叶底 (e)	甲	黄绿、匀齐	90~99
	乙	黄绿、尚匀齐	80~89
	丙	黄绿、稍(欠)匀	70~79

6.3 审评因子评分系数

审评因子评分系数见表 3。

表 3 老绿茶审评因子评分系数

类别	外形 (a)	香气 (b)	滋味 (c)	汤色 (d)	叶底 (e)
老绿茶	20	30	35	5	10

6.4 合格评定

以评价因子（外形、香气、滋味、汤色、叶底）逐项对比审评，按照 GB/T 23776 中“七档制”评分及判定方法，进行合格评定。

6.5 品质顺序排列

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。如遇到分数相同者，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。

6.6 审评记录

用茶叶审评记录表对审评茶样各因子进行评分，并用 GB/T 14487 或本标准规定的评茶术语具体描述和记录。

附录 A
(资料性附录)
老绿茶审评评分表

编号	外形 20%	内质80%					总分
	形状、色泽、 整碎、净度 20%	香气 30%	滋味 35%	汤色 5%	叶底 10%	小计	
	评语:	评语:	评语:	评语:	评语:	---	
	得分:	得分:	得分:	得分:	得分:		
	评语:	评语:	评语:	评语:	评语:	---	
	得分:	得分:	得分:	得分:	得分:		
	评语:	评语:	评语:	评语:	评语:	---	
	得分:	得分:	得分:	得分:	得分:		
	评语:	评语:	评语:	评语:	评语:	---	
	得分:	得分:	得分:	得分:	得分:		
	评语:	评语:	评语:	评语:	评语:	---	
	得分:	得分:	得分:	得分:	得分:		

审评日期: 年 月 日 审评专家签名: _____

《老绿茶品质评价技术》

编制说明

一、任务来源和起草单位

《老绿茶品质评价技术》团体标准由 XX 公司提出并归口管理。本团体标准由 XX 共同起草。

二、制定标准的背景和必要性

客家文化有古汉文化活化石之誉，客家炒青绿茶系广东（单丛、红茶、炒绿）的三大茶系之一，具有“炒米香高，回甘长”特点。炒青绿茶因饮用人群为客家语系而被称为客家炒青绿茶，客家炒青绿茶具有悠久的生产和饮用历史、独特的品质风格、易保存、耐存放以及良好的保健功效深受消费者喜爱。

客家炒青绿茶是广东传统历史名茶之一，俗称“客家炒茶”、“客家炒绿”、“客家绿茶”，分布于广东梅州、河源、惠州、韶关、揭阳等客家人居住地。客家炒青绿茶是以广东省内客家地区种植的中小叶种茶树的芽、叶嫩茎为原料，经过摊青、杀青、揉捻、炒制等工艺加工制成的炒青绿茶。

传统长炒青绿茶独特的品质特征形成于其加工过程中，感官品质是其内含成分组成与比例的综合反映。茶叶中氨基酸、茶多酚、水浸出物、咖啡碱、可溶性糖等主要生化成分的含量是反映茶叶内在品质优劣的重要指标。茶叶经过长期陈放，其内含物质如茶多酚、氨基酸、糖类、生物碱及芳香物质会发生一系列复杂的生物化学和热化学反应，因而直接表现在色、香、味的变化上，其营养价值和保健作用也发生了相应的变化，陈年茶随着贮藏时间的增加，茶叶颜色变深，茶梗颜色转红褐色、叶底越来越乌黑油润和柔软，但冲泡时叶底仍可自然开展，茶汤色泽越来越深红透亮，越偏红褐色，茶汤风味从新鲜的茶香，渐次产生醇厚陈年茶韵味，这些特质用通用的茶叶审评方法较难判别以及进行标准评判，制定老绿茶品质评价技术有助于提高老绿茶产品质量，对稳定茶叶市场、打造品牌具有重要意义。而且，有利于对老绿茶的审评技术实施规范化管理。

起草的《老绿茶品质评价技术》规定了老绿茶审评的术语和定义，审评条件，审评方法，审评结果及判定，可适用于梅州市梅县区行政区域内老绿茶的审评等。

综上所述，为统一老绿茶品质评价技术，指导生产以及市场发展提供技术支撑，有必要开展《老绿茶品质评价技术》标准的编制。

三、制订过程

1、标准编制的主要内容及适用范围

本标准规定了老绿茶审评的术语和定义，审评条件，审评方法，审评结果及判定。

本标准适用于梅州市梅县区行政区域内生产的老绿茶的审评。

2、标准编制的主要过程

本标准的编制工作开展基于原有的工作基础，大体情况如下：

标准起草工作共分为三个阶段：

第一阶段收集老绿茶品质评价技术的适用范围以及专业术语的确定。

第二阶段进行老绿茶审评的审评条件，审评方法，审评结果及判定等方面的调研。

第三阶段为起草阶段最终完成了标准的征求意见稿，并汇总意见，整理成该标准文本的最终送审稿阶段。

3、本标准的规范性引用文件

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

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

四、制订原则

1、以明确的语言表达老绿茶品质评价技术的要求

对标准的编写，要使文字尽可能易于理解，且不产生歧义。为了清晰表达，我们一般采用精简的表达方式，且确保与国家标准、行业标准中的术语和词汇保持一致。

2、充分借鉴国家、地方标准经验

掌握现有国家/地方等标准中陈年茶、炒青绿茶审评方法的情况，借鉴其思路，提炼老绿茶品质评价技术的要求。

五、标准的主要技术要求及编写依据

（一）格式

本标准在格式上严格按 GB/T 1.1 给出的规则编写。

（二）标准结构

通过分析，老绿茶品质评价技术主要由 4 个部分组成。规定了老绿茶品质评价技术的术语和定义、感官审评条件、审评方法、审评结果及判定。

（三）标准的主要内容

1、范围

本标准规定了老绿茶品质评价技术的术语和定义、感官审评条件、审评方法、审评结果及判定。

本标准适用于梅州市老绿茶的审评。

2、规范性引用文件

3、术语与定义

本部分对老绿茶、茶叶感官审评等进行了规范定义。

4、感官审评条件

规定了老绿茶的感官审评条件等做了详细规定。

5、感官审评

规定了老绿茶的取样方法、审评因子、审评要素、审评方法等进行了规定。

6、审评结果与判定

规定了老绿茶的评分方法、感官审评结果、审评因子评分系数、合格评定、品质顺序排列、审评记录等进行了规定。

六、贯彻和实施建议

本标准发布实施后，计划组织本省各地市农科所，在广东省范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。搭建公共服务平台，为全省农科所、茶园等企事业单位提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到广东省对老绿茶品质评价技术的等级判定。

（一）组织宣贯

本标准发布实施后，计划组织协会及茶企，在全市范围内开展标准实施宣贯和培训活动，确保标准能顺利实施。

（二）沟通宣传

加强与媒体沟通，做好舆论宣传，由点及面，将标准的推行使用情况及时快捷地进行报道宣传。

（三）成果转化

1、搭建公共服务平台，为全市茶企及公司提供信息查询、技术创新、法规标准、管理咨询、市场开拓、人员培训等服务，提高标准使用率，带动其他企业参与使用新标

准，省、市、县纵向联动推行，将新标准推行到全省相关企事业单位。

2、建议举行各类茶叶比赛时采用该技术标准。