

T/ GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/ GZTPA 00XX-2025

贵州碾茶审评技术规程

Technical specifications for evaluation of Guizhou Tencha
(公开征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

目录

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 贵州碾茶 1

 3.2 覆盖香 1

4 审评条件 1

 4.1 审评室条件 1

 4.2 审评设备 1

 4.3 审评用水 2

 4.4 审评人员 3

5 审评 3

 5.1 取样方法 3

 5.2 审评内容 3

6 审评方法 3

 6.1 外形审评方法 3

 6.2 内质审评方法 4

7 审评结果与判定 4

 7.1 级别判定 4

 7.2 合格判定 4

 7.3 品质评定 5

 7.4 评分方法 5

 7.5 分数确定 6

 7.6 结果计算 6

 7.7 结果评定 6

附录 6

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》给出的规则和国家茶叶标准的相关规定及贵州抹茶的特殊质量要求而起草。

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这些专利的责任。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司提出。

本文件由贵州省绿茶品牌促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州凤冈黔风有机茶业有限公司、贵州高原明珠茶业有限公司、江口县鑫繁生态茶业有限公司、贵州味道茶业有限公司、贵州印江梵净汇浦生态茶叶有限公司、德江县泉鸿茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：华连著

本文件为首次制定。

贵州碾茶审评技术规程

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。

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

3 术语和定义

3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha

在贵州省境内选用适宜的茶树品种，并采用遮阳覆盖栽培技术管理的茶园所采摘的鲜叶为原料，经贮青、切叶、蒸汽（或蒸汽加热风）杀青、干燥、梗叶分离等工艺加工制成的片状茶叶。

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

4.1.1 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

定时钟或特制砂時計，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。

6.1.1 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 内质审评方法

6.2.1 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杂质；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。

6.2.2 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。

6.2.3 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。

6.2.4 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：

$$Y=A+B+...+F \dots\dots\dots (式2)$$

式中：

- Y——表示审评总得分；
- A、B...F——表示六项因子的各自得分。

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≤-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——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。

碾茶品质评定用语与品质因子评分表

审评项目	品质特征	分数区间	评分系数
外形	呈片状，浓绿，匀净	90 以上	20%
	呈片状，绿，较匀净	80~90	
	呈片状，黄绿，尚匀净	70-80	
香气	覆盖香显著或嫩玉米香	90 以上	25%
	有覆盖香	80~90	
	炉香、清甜香	70-80	
汤色	青绿明亮	90 以上	5%
	绿明亮	80~90	
	黄绿亮	70-80	
叶底	鲜绿、嫩匀	90 以上	25%
	绿、嫩尚匀	80~90	
	黄绿、尚匀	70-80	
滋味	鲜醇	90 以上	25%
	醇正	80~90	
	平和、平正，无异味	70-80	