

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

PCX

普洱茶协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

## 普洱茶品质评价方法

点击此处添加标准名称的英文译名

(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

普洱茶协会 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 普洱茶品质评价方法

## 1 范围

本文件规定了普洱茶品质评价原理、评价要求、评价方法。  
本文件适用于普洱茶品质评价。

## 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/T 8302 茶 取样  
GB/T 10221 感官分析 术语  
GB/T 14887 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 22111 地理标志产品 普洱茶  
GB/T 23776 茶叶感官审评方法  
GB/T 46555 感官分析 感官评价员的选拔和培训

## 3 术语和定义

GB/T 10221、GB/T 14887界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 评价原理

用仪器按照程序要求对普洱茶的理化指标、微生物指标、安全性指标进行检验评价其食用品质；感官品质评价员用实物标准样，按照规定的程序对普洱茶的外形、色泽、滋味、香气等进行感官品质评价；按照本文件规定逐项确定评分值，汇总计算得到普洱茶品质评分，评分值越高，表明普洱茶的品质越好。

## 5 评价要求

### 5.1 评价人员要求

感官评价员应符合GB/T 46555的要求，并取得评茶员职业资格。

### 5.2 评价机构要求

食用品质评价的机构具备CMA资质，感官评价实验室应符合GB/T 18797的要求。

### 5.3 样品要求

- 5.3.1 普洱茶样品的取样应符合 GB/T 8302 的规定。
- 5.3.2 普洱茶的食用品质应符合 GB/T 22111 的规定。
- 5.3.3 普洱茶实物参考样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

## 6 评价方法

## 6.1 食用品质

### 6.1.1 评价指标

普洱茶食用品质的评价指标包括理化指标、微生物指标、农药残留限量、污染物限量。

### 6.1.2 评价方法

普洱茶的食用品质按照GB/T 22111、GB 2762、GB 2763等食品安全国家标准的规定，由具有CMA资质的第三方检测机构进行检测并出具检测报告。

### 6.1.3 评价结果

普洱茶的理化指标、微生物指标符合GB/T 22111的规定，农药残留限量符合GB 2763的规定，污染物限量符合GB 2762的规定。

## 6.2 感官品质

### 6.2.1 评价指标

普洱茶感官品质的评价指标包括外形、汤色、滋味、香气、叶底；综合香气、汤色、滋味的评价，形成普洱茶风味评价。

### 6.2.2 评价方法

6.2.2.1 由感官评价员按照 GB/T 23776 的方法，对普洱茶的外形、汤色、滋味、香气、叶底等进行评分，综合评分为各项得分之和，感官评价因子及评分权重详见附录 A。

6.2.2.2 普洱茶香气从香气类型、香气浓度、香气纯度和香气持久度四个维度进行评价；普洱茶汤色从汤色种类、汤色色度、汤色明暗度和和汤色清浊度四个维度进行评价；普洱茶滋味从滋味基本味型、滋味浓度味型、滋味感觉味型三个维度进行评价；普洱茶风味评价描述术语详见附录 B。

### 6.2.3 评价结果

普洱茶感官品质评价得分采用雷达图表示，普洱茶风味采用风味轮表示，详见附录 C。

**附录 A**  
(资料性)  
**感官评价因子及评分权重**

根据不同类别普洱茶（普洱生茶、普洱老生茶、普洱熟茶）的品质特点，确定感官评价因子及评分权重，详见表A.1-A.2。

**表A.1 普洱茶生茶感官品质评价因子及评分**

评价因子	评价内容	评分
外形（10）	松紧度较松或较紧，欠匀整	1.0~2.0
	松紧度较适度，较匀整	2.1~4.0
	松紧度尚适度，尚匀整	4.1~6.0
	松紧度适度，匀整	6.1~8.0
	松紧适度、匀整度好、色泽油润	8.1~10.0
汤色（20）	黄绿（清亮、明亮、鲜亮）	1.0~4.0
	绿黄（清亮、明亮、鲜亮）	4.1~8.0
	杏黄（清亮、明亮、鲜亮）	8.1~12.0
	深黄（清亮、明亮、鲜亮）	12.1~16.0
	橙黄（清亮、明亮、鲜亮）	16.1~20.0
香气（30）	清香（平正、持久）	1.0~6.0
	甜香（纯正、持久）	6.1~12.0
	蜜香（尚浓、持久）	12.1~18.0
	花果香（浓、持久）	18.1~24.0
	复合香（浓郁、持久性长）	24.1~30.0
滋味（35）	纯正、甘爽	1.0~7.0
	醇正、回甘	7.1~14.0
	醇和、醇爽	14.1~21.0
	浓厚、甘滑	21.1~28.0
	浓醇、顺滑、甘厚	28.1~35.0
叶底（5）	尚嫩、花杂	0~1.0
	尚嫩、尚匀整	1.1~2.0
	嫩匀、匀整	2.1~3.0
	尚柔嫩、匀整	3.1~4.0
	柔嫩，肥厚、匀整	4.1~5.0

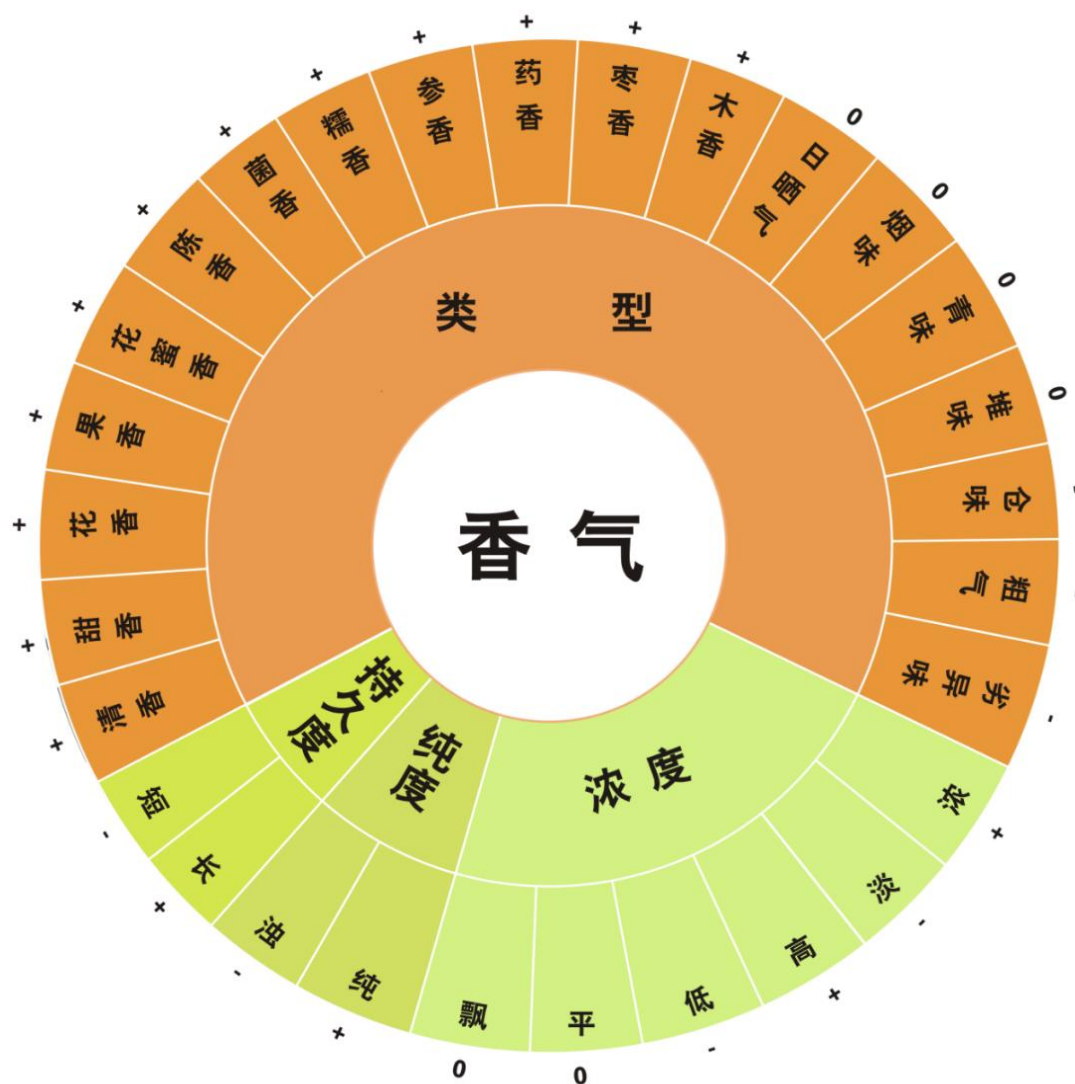
表A.2 普洱茶老生茶、熟茶感官品质评价因子及评分

评价因子	评价内容		评分
	老生茶	熟茶	
外形(10)	松紧度较松或较紧, 欠匀整	松紧度较松或较紧, 欠匀整	1.0~2.0
	松紧度较适度, 较匀整	松紧度较适度, 较匀整	2.1~4.0
	松紧度尚适度, 尚匀整	松紧度尚适度, 尚匀整	4.1~6.0
	松紧度适度, 匀整	松紧度适度, 匀整	6.1~8.0
	松紧适度、匀整度好、色泽油润	松紧适度、匀整度好、色泽润	8.1~10.0
汤色(25)	黄红(明亮、鲜亮、鲜艳)	浅红(明亮、鲜亮、鲜艳)	1.0~5.0
	橙红(明亮、鲜亮、鲜艳)	红(明亮、鲜亮、鲜艳)	5.1~10.0
	红(明亮、鲜亮、鲜艳)	红浓(明亮、鲜亮、鲜艳)	10.1~15.0
	红艳(明亮、鲜亮、鲜艳)	红艳(明亮、鲜亮、鲜艳)	15.1~20.0
	琥珀红(明亮、鲜亮、鲜艳)	琥珀红(明亮、鲜亮、鲜艳)	20.1~25.0
香气(25)	陈香、糖香(平正、持久性短)	陈香、糖香(平正、持久性短)	1.0~5.0
	木香(纯正、尚持久持久)	木香(纯正、尚持久持久)	5.1~10.0
	菌香(尚浓、尚持久)	菌香、糯香(尚浓、尚持久)	10.1~15.0
	樟香(浓、较持久)	樟香、枣香(浓、较持久)	15.1~20.0
	参香(浓郁、持久性长)	参香(浓郁、持久性长)	20.1~25.0
滋味(35)	纯正、甘爽	纯正、甘爽	1.0~7.0
	醇正、回甘	醇正、回甘	7.1~14.0
	醇和、醇爽	醇和、醇爽	14.1~21.0
	浓厚、甘滑	浓厚、甘滑	21.1~28.0
	浓醇、顺滑、甘厚	浓醇、顺滑、甘厚	28.1~35.0
叶底(5)	尚嫩	尚嫩、花杂、尚匀整	0~1.0
	尚嫩、尚匀整	尚嫩、尚匀整	1.1~2.0
	嫩匀、匀整	嫩匀、匀整	2.1~3.0
	尚柔嫩、匀整	尚柔嫩、匀整	3.1~4.0
	柔嫩, 肥厚、匀整	柔嫩, 肥厚、匀整	4.1~5.0

附录 B  
(资料性)  
普洱茶风味评价术语

B.1 普洱茶香气术语

根据普洱茶不同时间段所呈现的不同香气,对普洱茶生茶—普洱茶老生茶—普洱茶熟茶香气进行描述,普洱茶香气描述术语见图B.1。



图B.1 普洱茶香气描述术语

注: + 表示正向喜好  
0 表示中性喜好  
- 表示负向喜好

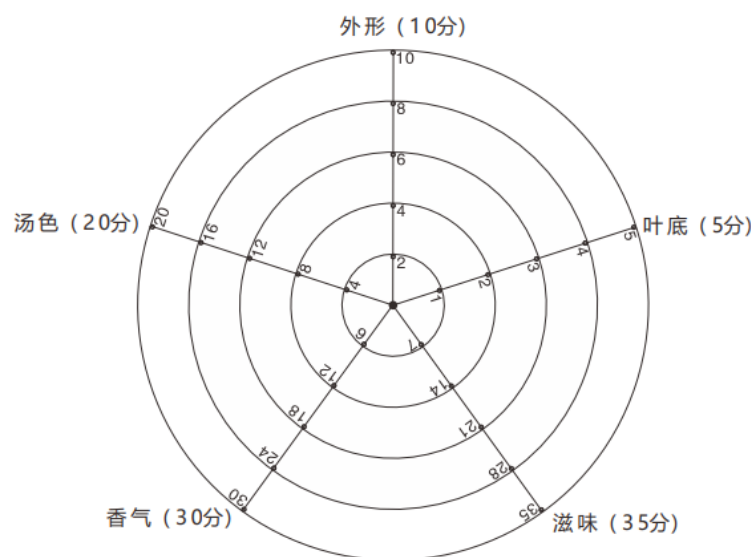




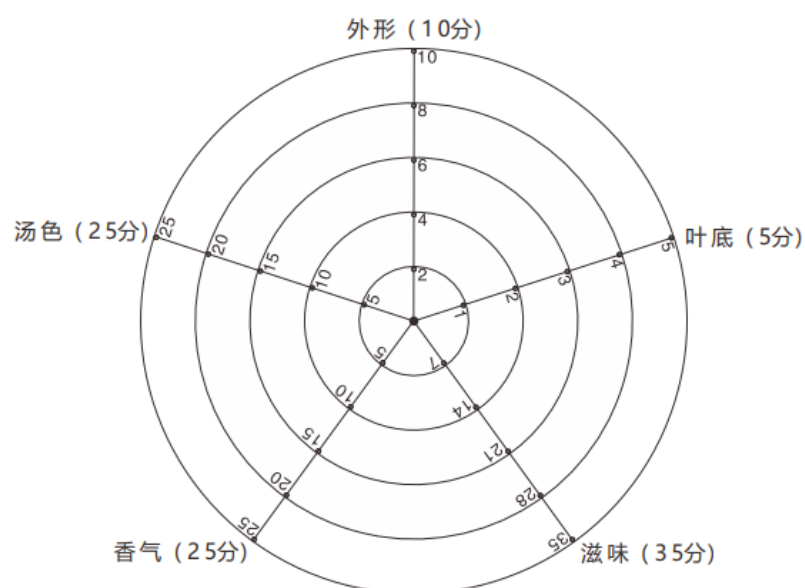
附录 C  
(资料性)  
评价结果表示

C.1 普洱茶感官品质综合评分

普洱茶感官品质综合评分结果采用雷达图标识，参见图C.1-C.2。



图C.1 普洱生茶感官综合评分雷达图



图C.2 普洱老生茶、熟茶感官综合评分雷达图

