

SB

中 华 人 民 共 和 国 行 业 标 准

SB/T10157-93

茶叶感官审评方法

**A Method for the Evaluation to the Quality of Tea
with Sensory Organ**

1993-03-23 发布

1993-10-01 实施

中华人民共和国商业部 发布

中华人民共和国行业标准
茶叶感官审评方法

SB/T10157-93

1 主题内容与适用范围

本标准规定了茶叶感官审评的设备、用水、取样、样品制备、冲泡方法、审评项目、审评因子、审评程序、审评记分、结果评定。

本标准适用于各类茶叶品质的感官审评。

2 引用标准

GB 8302 茶 取样

GBST 5749 生活饮用水卫生标准

3 定义

茶叶感官审评是指审评人员用感觉器官来鉴别茶叶品质优次的过程。按照本标准规定的方法，审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉的辨别能力和积累的评茶经验，对茶叶色、香、味、形等方面进行审评，从而达到鉴定茶叶品质的目的。

4 审评设备

4.1 审评室设置

4.1.1 采光要求：审评室应背南、面北开窗，窗外应无阻挡光线的障碍物，并避免直射光线的干扰。有条件的应在窗外设置黑色木质采光斗。采光斗高 2000mm，斜度 30°，顶部复盖平板玻璃，向下倾斜 3-5°。室内的墙壁和天花板均应刷成乳白色。审评室内要求光线柔和明亮。无日光直射，无异色反光。

4.1.2 卫生要求：审评室内应干燥、清洁、空气新鲜、无异气味。

4.1.3 干评台：评定茶叶外形品质的工作台。高 900mm，长度依实际需要而定，台面涂无反射光的黑色。干评台置于靠北窗（采光斗）的下面。

4.1.4 湿评台：评定茶叶内质的工作台。高 850mm、宽 450mm、台面框高 30mm，长度依实际需要而定，台面涂无反射光的乳白色。湿评台置于干评台后面。

4.2 各类茶审评用具

4.2.1 红、绿、花、白、普洱茶审评用具。

4.2.1.1 审评杯碗：纯白瓷烧制，各杯、碗厚度、大小、色泽必须一致。

4.2.1.2 毛茶审评杯：高 82mm、外径 84mm、内径 78mm，容量 250ml，杯盖上有小孔，与杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形的小缺口。缺口中心深 3mm，宽为 25mm。

4.2.1.3 成品茶审评杯：高 65mm，外径 66mm，内径 62mm，容量 150ml。杯盖上有小孔，与杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形的小缺口，缺口中心深 3mm，宽 25mm。

- 4. 2. 1. 4 毛茶审评碗：高 61mm，上口外径 114mm，内径 106mm，容量 250ml。
- 4. 2. 1. 5 成品茶审评碗：高 55mm，上口外径 95mm，内径 90mm，容量 200ml。
- 4. 2. 1. 6 评茶盘：用无气味的木板或胶合板制成。正方形，外围边长 240mm，内围边长 230mm，边高 33mm。盘的一角开有缺口，涂无反射光的乳白色。

评茶匾：用竹编成圆形，直径 500mm，边高 40mm。

分样盘：木板或胶合板制，正方形，内围边长 320mm，边高 35mm。盘的两端各开一缺口。

- 4. 2. 1. 7 叶底盘：黑色小木盘或白色搪瓷盘。小木盘为正方形，边长 100mm，边高 15mm，供审评成品茶用；搪瓷盘为长方形，长 200mm，宽 130mm，边高 20mm，一般供审评毛茶叶底用。

- 4. 2. 1. 8 称茶器：天平，感量 0.1g。

- 4. 2. 1. 9 网匙：半圆形小勺子。捞取碗底沉淀的碎茶用。

- 4. 2. 1. 10 计时器：定时钟或特制砂時計。

- 4. 2. 1. 11 吐茶桶：高 800mm、直径 350mm、中腰直径 200mm。

- 4. 2. 1. 12 茶匙：不锈钢或瓷匙，容量约 10ml。

- 4. 2. 1. 13 其它用具：烧水壶、电炉。

4. 2. 2 乌龙茶审评用具

- 4. 2. 2. 1 审评杯：呈倒钟形，高 52mm，上口内径 80mm、底径 45mm、容量 100ml，具盖。

- 4. 2. 2. 2 审评碗：高 50mm，上口内径 90mm，容量 110ml。

- 4. 2. 2. 3 其它用具参照 4.2.1 各项。

4. 2. 3 压制茶审评用具

- 4. 2. 3. 1 审评杯碗参照 4.2.1.2 和 4.2.1.4 毛茶用具规定执行。

- 4. 2. 3. 2 蒸锅：铝制圆柱形：直径 300mm，高 300mm 以上。

- 4. 2. 3. 3 其它用具参照 4.2.1 各项。

5 审评用水

5. 1 审评用水是指泡茶和洗涤茶具的用水。理化指标及卫生指标参照 GBST5749-85 执行。

6 取样

- 6. 1 成品茶取样按照 GB8302 规定执行。

6. 2 毛茶取样方法

- 6. 2. 1 匀堆扦取法：将该批茶叶拌匀成堆，然后从堆的各个部位分别扦取样茶，扦样点不得少于八点。

6.2.2 就件扦取法：从每件上、中、下三个部位各扦取一把小样置于扦样皿（盘）中，并查看样品间品质是否一致。若单件的上、中、下三部分样品差异明显，应将该件茶叶倒出，充分拌匀后，再扦取样品。

6.2.3 随机扦取法：按 GB8302 规定的抽取件数随机抽件，再按就件扦取法扦取。

6.3 上述各种方法均应将扦取的原始样茶充分拌匀后，用四分法扦取 500-1000g 作为代表样。若逐件扦取的样品不甚一致时，应重行就件扦取或按匀堆扦取法扦取样品。

7 审评样制备

7.1 各类散茶审评样制备

将 6.3 取得的代表样用四分法或分样器连续缩分至 200-300g（平炒青 500g 左右），放入评茶盘（皿）中供审评用。

7.2 压制茶审评样制备

7.2.1 压制茶采用每块（个）中段或对角线的部分取样，不少于五点，用手或工具解散法，然后用四分法缩分。

7.2.2 将其它各种形状的压制茶，取整块，用干净白布包好，放入煮沸的蒸锅上层，蒸一小时取出，迅速解块，用四分法缩分，所制样品供测定含梗量用。

8 审评项目与因子

8.1 审评项目分外形、内质二项，外形审评因子为形状、色泽、整碎、净度；内质审评因子为香气、滋味、汤色、叶底。

8.1.1 各类红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、普洱茶外形审评因子

形状：评比松紧、粗细、长短、大小、圆扁、轻重、老嫩程度。白茶评比叶态，毫尖碎茶加评含毫量。

色泽：评比深浅、润沽、鲜陈、匀杂程度。

整碎：评比完整程度和拼配比例是否适当。

净度：评比茶叶中含有的茶梗、籽、茶皮、毛衣等茶类夹杂物含量的多少及非茶类夹杂物。

8.1.2 压制茶外形审评因子

8.1.2.1 压制成块、成个的茶（如沱茶、砖茶、饼茶）评比松紧、匀整、光洁度、色泽和规格。分里面茶的，评比是否起层脱面，包心是否外露等。茯砖加评“发花”是否茂盛、均匀及颗粒大小。

8.1.2.2 压制成篓的茶（如六堡、天贡、生尖、湘尖）评比嫩度、松紧度、色泽和净度。

8.2 红、绿、花茶、白茶、普洱茶、压制茶内质审评因子

汤色：评比茶汤的深浅，明暗及清浊程度。审评红茶或茯砖等压制茶时，亦可加

奶审评。

香气：评比香气的高低、纯浊、长短和有无不正常气味。花茶加评鲜灵度，浓纯度，小种茶加评烟香，白茶加评毫香，普洱茶加评陈香。

滋味：评比滋味的浓淡、强弱或醇涩、鲜钝以及有无异味。

叶底：评比浸泡叶的老嫩、匀整、厚薄及色泽的明暗程度。

8.3 乌龙茶内质审评因子

汤色：评比茶汤的深浅，明暗及清浊程度。

香气：评比高低、纯浊、长短、品种特征及火候程度。

滋味：评比浓淡、醇度、鲜钝度、品种特征及有无异味。成品茶注意火候程度。

叶底：评比老嫩、匀整、色泽明暗及做青程度。

9 审评程序

9.1 外形审评

9.1.1 红茶、绿茶、花茶、乌龙茶、白茶、普洱茶外形审评

9.1.1.1 操作方法：将 7.1 条筛分后的茶样倒入评茶盘（匾）中，双手握住茶盘对角或样匾两侧中部的边沿，用回旋筛转法，使茶样按粗细、长短、大小、整碎顺序分层，同时用级间相邻的两只标准样或成交样，按 8.1.1 条逐项评比。

9.1.2 压制茶形审评

9.1.2.1 将打得的压制茶（整块、只、个）置于评茶桌上，对照标准样或成交样按 8.1.2 条审评。

9.2 内质审评

9.2.1 红、绿茶、白茶、普洱茶内质审评

9.2.1.1 扦取充分混匀的样茶 3g（毛茶 5g）置于评茶杯中，注满沸水，加盖浸泡 5 分钟，按冲泡次序依次将茶汤沥入评茶碗中，留浸泡后的茶叶于杯中，按先汤色、香气，后滋味、叶底的顺序逐项审评。审评香气时，一手持杯，一手持盖，靠近鼻孔，半开杯盖，反复嗅评，并随即加盖。可热嗅、温嗅、冷嗅结合进行。审评滋味时，用茶匙取适量茶汤于口内，用舌头让茶汤在口腔内循环打转，使茶汤与舌头各部位充分接触，随即吐入吐茶桶中，最后将杯内浸泡叶倒入叶底盘中审评，也可在搪瓷盘中加水审评。审评叶底时应同时用级间相邻的两只标准样或成交样的叶底对照评比。

9.2.2 花茶内质审评

9.2.2.1 首先剔掉审评样中的花干、花萼，然后称取充分混匀的样茶 3g，置于评茶杯中，注满沸水，加盖泡 3 分钟后，依次将茶汤沥入评茶碗中，审评杯内叶底香气的鲜灵度。接着再次注满沸水，加盖浸泡 5 分钟，将茶汤沥入评茶碗中，审评香气的浓度、纯度，并综合评比香气的高低及滋味和汤色。审评方法同 9.2.1.1 条。

9.2.3 乌龙茶内质审评

9.2.3.1 先用沸水将评茶杯碗烫热，随即称取充分混匀的样茶 5g，置于评茶杯中，迅速注满沸水，并立即用杯盖刮去液面泡沫，加盖。一分钟后，揭盖嗅其盖香，三分钟后将茶汤沥入评茶碗中，评汤色，香气，滋味和叶底。审评方法同 9.2.1.1 条，按此方法可连续冲泡 2-3 次，评其耐泡程度，最后将杯中没泡叶倒入叶底盘中，加清水漂看叶底。

9.2.4 压制茶内质审评

9.2.4.1 称取充分混匀的试样 5g，置于评茶杯中，注满沸水，加盖浸泡 8 分钟，将茶汤沥入评茶碗中，供内质审评用。审评次序和方法同 9.2.1.1 条。

10 评分

10.1 以标准样或成交样和相应品级的色、香、味等品质要求为依据，按规定的审评因子逐项对样评比，各项因子根据其是否符合标准样或成交样和相应品级的色、香、味等品质要求的程度给分，并按各审评项目或因子的权数计算总分。

10.2 毛茶品质审评项目权数分配

各类毛茶品质审评项目权数各半分配：外形 5.0、内质 5.0。

10.3 成品茶品质审评因子权数分配

各类成品茶品质审评因子权数分配表

审评 因子 茶类	外 形				内 质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
工夫红茶	1.5	1.0	1.0	0.5	1.5	2.0	1.0	1.5
红碎茶	1.0	0	1.0	1.0	2.0	3.0	1.0	1.0
小种红茶	1.5	1.0	1.0	0	2.0	2.5	1.0	1.0
绿茶	1.5	1.0	1.0	0.5	1.5	2.0	1.0	1.5
乌龙茶	1.5	1.0	0.5	0	2.5	3.0	0.5	1.0
花茶	1.0	1.0	1.0	0.5	2.5	2.5	0.5	1.0
压制茶	2.5	0.5	0.5	1.0	1.5	2.5	1.0	0.5
普洱茶	1.5	1.5	0.5	0.5	2.0	2.0	1.0	1.0
白茶	1.5	1.0	0.5	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5

10.4 成品茶评分方法，对照标准样或成交样和相应品级的色、香、味等品质要求，按下列规定给分：

比标准或相应品级的品质要求	评分
高	+3
较高	+2
稍高	+1
相当	0
稍低	-1
较低	-2
低	-3

10.5 结果计算

审评结果按下式计算：

$$\text{审评结果} = Aa + Bb + \dots + Nn$$

式中：A、B... N 表示各品质审评因子的评分。

a、b... n 表示各品质审评因子的相应权数。

11 结果评定

11.1 毛茶结果评定

对照标准样和该品级的色、香、味等品质要求，按规定的审评因子逐项审评，外形、内质分别定等，各半计算，综合定级。其综合水平如高于该级的，归属上一个等级，与该级相符的，归属该级等，低于该级等的，则自动对照下一个级的标准样及色、香、味等品质要求直至给予相应的级等。

11.2 成品茶结果评定

11.2.1 任何单一品质审评因子为—3分者为不合格。

11.2.2 总评分结果小于负3分者为不合格。

附加说明：

本标准由商业部土特产品管理司提出。

本标准由商业部土特产品管理司归口。

本标准主要起草人：何乃云、陈满潮、肖菊琴、吴晓宏、赵玉香、黄建安。