

单丛茶 第5部分：感官审评方法

Dancong tea—Part 5: Methodology for sensory evaluation

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 审评条件	1
4.1 审评环境	1
4.2 审评设备	1
4.3 审评用水	2
4.4 审评人员	2
5 审评	2
5.1 取样方法	2
5.2 审评内容	3
5.3 审评方法	3
6 审评结果与判定	4
6.1 级别判定	4
6.2 品质评定	4
6.3 评分方法	4
6.4 分数的确定	5
附录 A (资料性) 单丛茶品质评语与各品质因子评分表	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》的规定起草。

本文件是DB44/T XXXX《单丛茶》的第5部分。DB44/T XXXX已发布了以下部分：

- 第1部分：感官评审术语；
- 第2部分：外形图卡；
- 第3部分：汤色图卡；
- 第4部分：质量要求；
- 第5部分：感官审评方法。

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。

本文件由广东省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、潮州市市场监督管理局、广东传利标准研究院（有限合伙）、广东南馥茶业有限公司、潮州市天羽茶业有限公司、广东天池茶业股份有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市茶农协会、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、潮州市潮安区茶叶协会、潮州市雾里香茶业有限公司、潮州市三泰茶业有限公司、潮州市农业科学技术研究中心、广东凯达茶业股份有限公司、广东大粤茗珠农业科技有限公司、广东军枫茶业有限公司、广东金源春茶业有限公司、广东亿筐茶业有限公司、广东百香茶业有限公司。

本文件主要起草人：凌彩金、周巧仪、林冬纯、赖伟平、叶汉钟、陈超青、林程辉、卢华、郑协龙、林伟强、杨静炫、陈辉、魏继业、黄雪冬、黄茂青、林佳毅、乔小燕、沈允锐、赖法卫、刘雁乾、苗爱清、杨春色、谢小虎、何静璇、陈勤、夏红玲、马成英。

单丛茶 第5部分：感官审评方法

1 范围

本文件规定了单丛茶感官审评的条件、方法及审评结果与判定。
本文件适用于单丛茶的感官审评。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 15608 中国颜色体系
- GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- DB44/T XXXX.1 单丛茶 第1部分：感官审评术语
- DB44/T XXXX.2 单丛茶 第2部分：茶叶外形图卡
- DB44/T XXXX.3 单丛茶 第3部分：汤色图卡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

单丛茶感官审评 sensory evaluation of Dancong tea

审评人员运用正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉等辨别能力，宜借鉴使用特定图卡，对单丛茶的外形、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 审评条件

4.1 审评环境

应符合GB/T 18797的要求。

4.2 审评设备

4.2.1 审评台

分干湿两种审评台，干审评台高度80.0 cm~90.0 cm，宽度65.0 cm~75.0 cm，台面为黑色亚光；湿评台高度为高度75.0 cm~80.0 cm，宽度50.0 cm~60.0 cm，台面为白色亚光。审评台的长度视实际需要及场地大小而定。

4.2.2 评茶标准杯碗

白色瓷质，颜色组成应符合GB/T 15608中的中性色规定，要求 $N \geq 9.5$ 。大小、厚薄、色泽一致。根据形状不同分为：

- a) 审评杯：呈倒钟形，高 52 mm，上口外径 83 mm，容量 110 mL。具盖，盖外径 72 mm。
- b) 审评碗：高 51 mm，上口外径 95 mm，容量 160 mL。

4.2.3 评茶盘

应符合GB/T 23776的规定。

4.2.4 分样盘

应符合GB/T 23776的规定。

4.2.5 叶底盘

采用白色长方形搪瓷盘，长230 mm，宽170 mm，边高30 mm。或采用圆形白色瓷碟，直径100 mm~120mm。

4.2.6 称量用具

天平或电子秤，感量0.1 g。

4.2.7 计时器

定时钟或特制砂时计，精确到秒。

4.2.8 其他用具

其他审评用具如下：

- a) 茶匙：不锈钢或瓷匙，容量约为 10 mL；
- b) 烧水壶：食品级不锈钢电热水壶，容量不限；
- c) 网匙：不锈钢网制半圆形小勺，捞取茶碗中的碎茶；
- d) 茶巾：清洁茶台的毛巾，用于擦拭台面或杯底的水迹，保持桌面的整洁；
- e) 吐茶桶：塑料水桶，容量不限。

4.3 审评用水

审评用水的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 茶叶审评人员应获有与评茶相关的国家职业资格证书或职业技能等级证书；或从事茶叶研究工作五年以上，且具有茶业行业中级及以上技术职称；或具有生产、经营单丛茶十年以上经验。

4.4.2 身体健康，视力正常，无色盲，无传染病。

4.4.3 审评前不得进食蒜、辣椒等强烈刺激味觉的食物，不得喷洒香水及涂抹有气味的化妆品；应用无气味的洗手液或肥皂洗手。

4.4.4 审评过程中不得进食，不得吸烟。

5 审评

5.1 取样方法

按GB/T 8302规定的抽取件数随机抽件，再按件扦取法扦取。将扦取的原始样茶充分拌匀后，用分样器或对角四分法扦取100 g~150 g二份作为审评用样，其中一份直接用于审评，另一份留存备用。

5.2 审评内容

5.2.1 审评因子

按照茶叶外形、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

分干茶审评和开汤审评两部分。干茶审评外形，在干评台上操作完成；开汤审评汤色、香气、滋味和叶底，在湿评台上操作完成。

- a) 外形：审评其形状、色泽、整碎和净度；
- b) 汤色：审评其颜色种类与色度、明暗度和清浊度等；
- c) 香气：审评其香气类型、浓度、纯度和持久性等；
- d) 滋味：审评其茶汤浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等；
- e) 叶底：审评其柔软度、色泽、明暗度和匀整度（包括嫩度的匀整度和色泽的匀整度）。

5.3 审评方法

5.3.1 外形审评方法

5.3.1.1 将缩分后的有代表性的茶样 100 g~150 g，置于评茶盘中，双手握住茶盘对角用回旋筛转法，使茶样按粗细、长短、大小、整碎顺序分层并顺势收于评茶盘中间呈圆馒头形，按形状、色泽、整碎和净度审评，采用目测、手感等方法，翻动茶叶、调换位置、反复察看比较外形。

5.3.1.2 宜参照《单丛茶 第2部分：外形图卡》方法判断干茶外形。

5.3.2 茶汤制备方法及审评顺序

5.3.2.1 茶汤冲泡前，用沸水温热审评杯碗，称取有代表性茶叶样品 4.0 g，置于 110 mL 倒钟形评茶杯中。

5.3.2.2 冲泡环节操作要求见表 1。

表1 单丛茶冲泡环节操作要求

冲泡流程	浸泡时间 min	操作要求
第一次冲泡	1	a. 快速向放好茶样的评茶杯中注满沸水，用杯盖刮去杯面泡沫，加盖； b. 浸泡1 min，快速沥茶汤入评茶碗中，揭盖嗅其香，评茶叶香气。
第二次冲泡	2	a. 快速向评茶杯中注满沸水，加盖； b. 30s后，揭盖嗅盖香，评茶叶香气； c. 浸泡至2 min，沥茶汤入评茶碗中，揭盖嗅其香，评茶叶香气。
第三次冲泡	3	a. 快速向评茶杯中注满沸水，加盖； b. 30s后，揭盖嗅盖香，评茶叶香气； c. 浸泡至3 min，沥茶汤入评茶碗中，揭盖嗅其香，评茶叶香气。

5.3.2.3 审评顺序：先评干茶外形，随后在冲泡过程中评茶叶香气，三次冲泡沥出茶汤后先评汤色、后评滋味，最后评叶底。结果以第二次为主要依据，综合第一、第三次进行统筹评判。

5.3.3 内质审评方法

5.3.3.1 汤色

根据5.2的审评内容目测审评茶汤，应注意光线、评茶用具等的影响，可调换审评杯的位置以减少环境光线对汤色的影响。宜参照《单丛茶 第3部分：汤色图卡》方法判断汤色。

5.3.3.2 香气

用拇指和食指捏起杯盖，靠近鼻孔，嗅评杯盖的香气，每次持续2 s~3 s后盖回杯盖，可反复1次~2次。根据5.2的审评内容判别香气的质量，并带汤热嗅（盖温约80℃）、温嗅（盖温约50℃）、冷嗅（接近室温或杯已无温热感）结合进行。

5.3.3.3 滋味

用茶匙取适量（5 mL~10 mL）茶汤于口中，通过吮吸使茶汤在口腔内循环打转，接触舌头各部位，随后吐出茶汤或咽下。根据5.2的审评内容判别滋味的质量，审评滋味适宜的茶汤温度为40℃~50℃。

5.3.3.4 叶底

5.3.3.4.1 采用白色搪瓷或白色瓷碟叶底盘，操作时应将杯中的茶叶全部倒入叶底盘中，其中白色搪瓷盘中要加入适量清水，让叶底漂浮起来。

5.3.3.4.2 采用圆形白色瓷碟，操作时应将杯中的茶叶全部倒入瓷碟中。

5.3.3.4.3 根据5.2的审评内容，用目测、手感等方法审评叶底。

6 审评结果与判定

6.1 级别判定

应符合GB/T 23776的规定。

6.2 品质评定

品质评定采取评分法进行。评分法可分为独立评分和集体评分。评分记录可采取只评分、或评分并加注审评术语的形式，术语宜参照《单丛茶 第1部分：感官审评术语》。

6.3 评分方法

应符合GB/T 23776的规定，评分标准见附录A。每一审评因子按百分制分别记分，再将所得分数与该因子的评分系数相乘，各审评因子评分系数如表2所示，最后将各个乘积值相加，即为审评总得分。计算公式如下：

$$X = A \times a + B \times b + C \times c + D \times d + E \times e \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——茶叶审评总得分；

A ——外形评分；

a ——外形评分系数，单位为百分率(%)；

- B*——汤色评分；
b——汤色评分系数，单位为百分率(%)；
C——香气评分；
c——香气评分系数，单位为百分率(%)；
D——滋味评分；
d——滋味评分系数，单位为百分率(%)；
E——叶底评分；
e——叶底评分系数，单位为百分率(%)。

表2 审评因子评分系数

因子	外形 (a)	汤色 (b)	香气 (c)	滋味 (d)	叶底 (e)
百分比 %	15	5	35	40	5

6.4 分数的确定

6.4.1 根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。

6.4.2 如遇分数相同者，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。

附录 A

(资料性)

单丛茶品质评语与各品质因子评分表

单丛茶品质评语与各品质因子评分表见表A.1。

表A.1 单丛茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	分值
外形	甲	条索紧细或紧结、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、润	90~99
	乙	条索紧实、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、尚润	80~89
	丙	条索较紧实、稍弯曲、较匀净、黄褐到乌褐	70~79
	丁	条索欠紧实或粗实、稍带松扁、尚匀净、黄绿褐到乌褐	60~69
汤色	甲	浅金黄到深金黄、透亮	90~99
	乙	金黄到橙黄(红)、明亮、清澈	80~89
	丙	深橙黄到深橙黄、尚明亮、清澈	70~79
	丁	橙黄到橙红、欠明亮、较清澈	60~69
香气	甲	花(果)香或蜜(兰)花香细锐、悠长、清高	90~99
	乙	花(果)香或花蜜香馥郁、持久	80~89
	丙	花(果)香或花蜜香尚显、尚持久	70~79
	丁	带花果香或带蜜香	60~69
滋味	甲	醇厚鲜爽、花(果)香或花蜜香显、回甘强、丛韵显	90~99
	乙	醇厚、有花(果)香或花蜜香、回甘、有丛韵	80~89
	丙	浓醇、带花(果)香或蜜香、有回甘	70~79
	丁	较浓醇	60~69
叶底	甲	黄腹朱边、柔软、匀整、鲜亮	90~99
	乙	红镶边、较柔软、较匀整、较亮	80~89
	丙	带红边、尚匀整、尚软	70~79
	丁	偏深、带褐	60~69