



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23776—2009

---

## 茶叶感官审评方法

Methodology of sensory evaluation of tea

2009-05-12 发布

2009-09-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江大学、中国农业科学院茶叶研究所、农业部茶叶质量监督检验测试中心、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、国家茶叶质量监督检验中心、中国农业大学、福建农林大学、中国标准化研究院。

本标准主要起草人：龚淑英、鲁成银、刘栩、赵玉香、沈红、郭雅玲、吴继红、赵镛、顾志雷。

# 茶叶感官审评方法

## 1 范围

本标准规定了茶叶感官审评的审评条件、审评方法及审评结果与判定。  
本标准适用于各类茶叶的感官审评。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 茶叶感官审评 sensory evaluation of tea

审评人员用感官来鉴别茶叶品质的过程。即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,对茶叶产品的外形、汤色、香气、滋味与叶底等品质因子进行审评,从而达到鉴定茶叶品质的目的。

### 3.2

#### 粉茶 tea powder

磨碎后颗粒大小在 0.076 mm(200 目)及以下的直接用于食用的茶叶。

## 4 审评条件

### 4.1 环境

4.1.1 茶叶感官审评室(审评室)应坐南朝北,北向开窗。面积按评茶人数和日常工作量而定,最小不得小于 15 m<sup>2</sup>。室内色调为白色或浅灰色,无色彩、无异味干扰。

4.1.2 室内光线应柔和、自然光、明亮,无阳光直射。干评台工作面照度宜在 1 000 lx;湿评台工作面照度不低于 750 lx。自然光线不足时,应有辅助照明。辅助光源光线应均匀、柔和、无投影。

4.1.3 评茶时,保持安静。控制噪声不得超过 50 dB。室内温度宜保持在 15 ℃~27 ℃。

### 4.2 用具

#### 4.2.1 审评台

干评台高度 800 mm~900 mm,宽度 600 mm~750 mm,台面为黑色亚光;湿评台高度 750 mm~800 mm,宽度 450 mm~500 mm,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

白色瓷质,大小、厚薄、色泽一致。

a) 初制茶(毛茶)审评杯碗:杯呈圆柱形,高 76 mm、外径 82 mm、内径 76 mm,容量 250 mL。具盖,杯盖上有一小孔,与杯柄相对的杯口上缘有一呈月牙形的滤茶口。口中心深 5 mm,宽为