ICS 67.140.10
CCS X55

团　　体　　标　　准

T/GZTPA 0026-2026

贵州碾茶审评技术规程

Technical specifications for evaluation of Guizhou Tencha

T/GZTPA

2026-05-26 发布　　2026-06-26 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会　发布

目录

前言 I
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
5 审评方法 3
6 审评结果与判定 4
附录 6

T/GZTPA

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。

本文件为首次制定。

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发展促进会归口。

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、贵州省茶文化研究会、贵州省茶叶研究所、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、德江县泉鸿茶业有限责任公司、贵州省植保植检站、毕节职业技术学院、遵义市种植业发展服务中心、贵阳学院、安顺职业技术学院、黔南州农业农村局茶产业发展中心、贵州金三叶机械制造有限公司。

本文件主要起草人:华连著、兰方强、王宜文、韦勇、骆科胜、代远富、张光宇、田小青、杨留勇、杨娣、余海游、汪璐、徐嘉民、杨家干、戴宇樵、杨永龙、胡芝、侯伟芳、何玉川、凡世连、徐辉、安德洪、奉红琼、胡正军、张钺、徐兴国、李星、刘勇志、白小萍、杜云霄、孙悦、蒋秀芳、周佳、韦丝柔、黄俊斓。

贵州碾茶审评技术规程

1 范围

本文件规定了贵州碾茶审评的术语和定义、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。

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

GB/T 15608 中国颜色体系

GB/T 34778 抹茶

DB52/T 1358 贵州抹茶

T/GZTPA 0023 贵州碾茶

3 术语和定义

3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha

在贵州省境内，对适制的茶树品种茶园采用遮阴覆盖栽培技术管理后，采摘其鲜叶为原料，经贮青、切叶、杀青（蒸汽、蒸汽热风、微波）、辐射热方式干燥、梗叶分离等工序加工而成的片状初制茶产品。

3.2 覆盖香 Aroma of shaded tea

茶树鲜叶经遮阴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。

3.3 炉香 Roasted aroma

茶树鲜叶经辐射热作用加工制作成碾茶产品所特有的烘烤香的特征香气。

4 审评条件

4.1 审评室条件

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

定时钟或特制砂时计，精确到秒。

4.2.9 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。

4.2.10 其他用具

a)茶匙：不锈钢勺或瓷匙，无花纹，容量约 10mL；

b)其他用具：电热水壶，材质为食品级不锈钢，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

应符合GB/T 23776的相关规定。

5 审评方法

5.1 取样方法

按GB/T 8302的规定执行。

5.2 制样方法

分公开信息（如来源、批次、用途等）样品和不公开信息样品（盲样）两种。

5.3 审评内容

5.3.1 审评因子

碾茶按外形、香气、汤色、滋味和叶底“五项因子”进行。

5.3.2审评要素

5.3.2.1 外形

碾茶的颜色和光泽度、叶片大小、嫩度、整碎和匀净度。

5.3.2.2 香气

香气的类型、浓度、纯度、持久度。

5.3.2.3 汤色

茶汤的颜色种类与色度、明暗度和清浊度。

5.3.2.4 滋味

茶汤的浓淡、厚薄、醇涩、纯异和鲜钝等。

5.3.2.5 叶底

碾茶叶底的嫩度、颜色和光泽度、明暗度和匀整度(包括嫩度的匀整度和色泽的匀整度)。

5.4 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。按本文件 5.2.2.1 进行评审，以颜色为主评要素。

5.5 内质审评方法

6.5.1 茶汤制备

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；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。

5.5.2 香气审评方法

按本文件5.2.2.2进行评审。在注入沸水1min后开始闻香气;用不锈钢滤网勺把审评碗内浸泡了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异味；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。

5.5.3 汤色审评方法

按本文件5.2.2.3进行评审。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。

5.5.4 滋味审评方法

按本文件5.2.2.4进行评审。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，审评滋味的茶汤温度宜在50℃左右。

5.5.5 叶底审评方法

按本文件5.2.2.5进行评审。宜用手或不锈钢滤网勺等器具把留在440mL的审评碗内的碾茶叶底搅拌均匀。以颜色为主评要素。

5.6 审评及结果计算方法

整个审评过程由一人或若干人评茶员独立完成。整个审评过程由三人或三人以上（奇数）评茶员一起完成。应推荐其中一人为主评，审评过程中由主评先评出结论，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样可进行讨论，最后共同确定结论（以主评人意见为主导）。当采用数据化计分方法时，多人评茶结论应取平均分或在评分的多个结果中去除一个最高分和一个最低分，再取平均分的方式确定。

6 审评结果与判定

6.1 方法一：定级判定法

6.1.1 审评结果

依据附件《碾茶审评打分基准表》中“品质特征”描述内容进行识别并记录。

6.1.2 结果判定

依据T/GZTPA 0023-2026 《贵州碾茶》感官要求规定进行碾茶样品级别判定。

6.2 方法二：“七档制”合格判定法

6.2.1 审评结果

以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

6.2.2 结果计算

审评结果按式（2）计算：

$$Y=A+B+\cdots+E \qquad \cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots（式2）$$

式中：

Y——表示审评总得分；

A、B…E——表示五项因子的各自得分。

6.2.3 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。

6.3 方法三：数据化评分法

6.3.1 审评结果

依据附件《碾茶审评打分基准表》中“分数期间”描述内容进行评分并记录。

6.3.2 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。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：

$$Y=A\times 20\%+B\times 25\%+C\times 5\%+D\times 25\%+ E\times 25\% \qquad \cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots（式3）$$

式中：

Y——表示茶叶审评总得分；

A、B 、C、D、E——表示外形、香气、汤色、滋味、叶底各单项因子的审评得分；

6.3.3 结果判定

数据化分数即为碾茶样品品质参数；根据品质参数大小比对判定多个样品间的品质排优顺序。

附录

碾茶审评打分基准表								
评价指标	描述内容		样品序号					
	品质特征	分数区间	1 号样	2 号样	3 号样	4 号样	5 号样	6 号样
外形（总分占比 20%）	浓绿、鲜活、均匀	95~100						
	浓绿、鲜活、较均匀	90~95						
	翠绿、鲜活、较均匀	85~90						
	翠绿、较鲜活、较均匀	80~85						
	绿、尚鲜活、较均匀	75~80						
	绿、尚鲜活、尚均匀	70~75						
香气（总分占比 25%）	覆盖香显著	95~100						
	覆盖香明显	90~95						
	有覆盖香	85~90						
	带覆盖香或带萎凋花香	80~85						
	炉香或甜香	75~80						
	香气平、略带青粗气	70~75						
汤色（总分占比 5%）	青绿亮	95~100						
	青绿	90~95						
	绿亮	85~90						
	绿	80~85						
	黄绿	75~80						
	绿黄	70~75						
叶底（总分占比 25%）	浓绿、鲜活、均匀、嫩	95~100						
	绿、鲜活、均匀、嫩	90~95						
	绿、鲜活、较均匀、嫩	85~90						
	绿、较鲜活、较均匀、嫩	80~85						
	绿、尚鲜活、较均匀、较嫩	75~80						
	绿、尚鲜活、尚均匀、尚软	70~75						

滋味（总分占比 25%）	鲜醇显著	95~100						
	鲜醇明显	90~95						
	有鲜醇感	85~90						
	带鲜醇感	80~85						
	滋味平	75~80						
	略带青粗味	70~75						
总计得分								

审评人员：　　审评日期：