

GB/T 22111—2008

b) 模压型:审评形态是否端正、棱角(边缘)是否分明、厚薄是否一致,模纹是否清晰,是否起层脱面。

C.3.1.2 匀整

指表面是否匀整、光滑,洒面是否均匀。

C.3.1.3 松紧

指压制紧实程度。

C.3.1.4 色泽

外形色泽红褐(或棕褐)者为好。

C.3.2 内质审评

将部分审评样解散混合均匀,称取试样茶 5 g,置于 250 mL 的标准审评杯中,注入沸水至杯满,冲泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评香气是否纯正和高低,滋味的浓淡和回甘,汤色的明亮或混浊,最后将杯中的茶渣移入叶底盘中,审评其叶底色泽、嫩度和整碎。审评以香气、滋味为主,汤色、叶底为辅。

C.4 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价,并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

GB/T 22111—2008

ICS 67.140.10
X 55



中华人民共和国国家标准

GB/T 22111—2008

地理标志产品 普洱茶

Product of geographical indication—Puer tea



GB/T 22111—2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-33146

定价: 18.00 元

2008-06-17 发布

2008-12-01 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

附 录 C
(资料性附录)
普洱茶(熟茶)感官审评方法

C.1 总则

C.1.1 普洱茶(熟茶)感官审评分散茶和紧压茶两类。

C.1.2 感官审评:

是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶外形和内质,以确定茶叶的等级和品质。

C.1.3 普洱茶(熟茶)散茶审评项目分外形(条索、整碎、色泽、净度)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

C.1.4 普洱茶(熟茶)紧压茶的感官审评项目分外形(形状、匀整、松紧、色泽)、内质(同散茶)。

C.2 散茶**C.2.1 审评原则**

散茶外形审评,侧重条索和色泽两项因子;内质审评侧重香气、滋味两项因子。

C.2.2 审评方法**C.2.2.1 外形审评**

在扦取的样品中用分样器或四分法分取试样约 150 g~200 g,置于评茶盘中充分混匀后铺平。

- a) 条索:对照标准样,比条索松紧程度。以卷紧、重实、肥壮者为好;粗松、轻飘者为差。评出供试样是否符合同级标准样的品质水平。
- b) 色泽:对照标准样,比色泽和嫩度。色泽红褐、均匀一致者为好;发黑、花杂不匀者为差。嫩度比含毫量的多少,含毫量多的嫩度好。
- c) 匀整(或整碎):对照标准样,比匀齐度,观察上、中、下三段茶的比例是否适当。
- d) 净度:对照标准样,比含梗、片的多少,梗的老嫩程度;有否茶类夹杂物和非茶类夹杂物等。

C.2.2.2 内质审评

称取已在评茶盘中混匀的试样茶 5.0 g,置于 250 mL 的标准审评杯中,注入沸水至杯满,加盖浸泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底。

- a) 汤色:以红浓明亮、红亮剔透为好;深红色为正常;汤色深暗、浑浊者为差。
- b) 香气:比香气的纯度、持久性及高低。以香气馥郁或浓郁者为好;香纯正为正常,带酸味者为差;异味、杂味者为劣质茶。
- c) 滋味:比滋味的浓度、顺滑度、回甘度。以入口顺滑、浓厚、回甘、生津的为好;醇和回甘为正常;带酸味、苦味重、涩味重为差;异味、怪味为劣质茶。
- d) 叶底:以柔软、肥嫩、红褐、有光泽、匀齐一致为好;色泽花杂、暗淡、碳化,或用手指触摸如泥状为差。

C.3 紧压茶**C.3.1 外形审评**

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

C.3.1.1 形状

- a) 布袋包压型:审评形状是否端正,是否起层脱面,边缘是否圆滑、有否脱落;

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地 理 标 志 产 品 普 洱 茶
GB/T 22111—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 31 千字

2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

*

书号:155066·1-33146 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

附录 B
(资料性附录)
普洱茶(生茶)感官审评方法

B.1 总则

B.1.1 普洱茶(生茶)感官审评:是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉审查评定茶叶色、香、味、形等构成茶叶的品质和特征,以确定茶叶的等级和商品价值。

B.1.2 感官审评项目分外形(形状、色泽、匀整、松紧)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

B.2 审评方法**B.2.1 外形审评**

对照企业留存的实物标准样进行审评对比。

B.2.1.1 形状

- a) 布袋包压型:审评形状是否端正,是否起层落面,边缘是否圆滑、有否脱落;
- b) 模压型:审评形态是否端正、棱角(边缘)是否分明、厚薄是否一致,模纹是否清晰,是否起层脱面。

B.2.1.2 色泽

指色度深浅、润枯、明暗、鲜陈、匀杂。

B.2.1.3 匀整

指表面是否匀整、光滑,洒面是否均匀。

B.2.1.4 松紧

指压制紧实程度。

B.2.2 内质审评**B.2.2.1 审评内容**

汤色、香气、滋味和叶底。

B.2.2.2 审评方法

将部分审评样解散混合均匀,称取试样茶 5 g,置于 250 mL 的标准审评杯中,注入沸水至杯满,冲泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底。审评汤色的明亮或混浊,香气是否纯正和高低,滋味的浓淡和回甘,最后将杯中的茶渣移入叶底盘中,审评其叶底色泽、嫩度、整碎和形状。审评以香气、滋味为主,汤色、叶底为辅。

B.3 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评价,并用本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 78 号令《地理标志产品保护规定》、GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B、附录 C 为资料性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位:云南省茶叶产业办公室、云南省人民政府生物资源开发创新办公室、云南农业大学、云南大学、国家热带农副产品质量监督检验中心、云南省农业科学院茶叶研究所、农业部农产品质量监督检验测试中心(昆明)。

本标准主要起草人:蔡新、张理珉、杨善禧、夏兵、孙文通、李文华、吕才有、卢云、黎其万、梁名志、张勤民、周红杰、丁强。