

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 2279—2020

抹茶审评技术规范

Technological specification of matcha sensory evaluation

地方标准信息服务平台

2020 - 10 - 28 发布

2020 - 11 - 28 实施

浙江省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1-2020给出的规则制定。

本文件由浙江省农业农村厅提出。

本文件由浙江省茶叶标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：浙江省农业技术推广中心、绍兴御茶村茶业有限公司、浙江乡雨茶业有限公司、浙江大学茶叶研究所、中国农业科学院茶叶研究所、浙江省茶叶集团有限公司、绿城农科检测技术有限公司、浙江经兴检测技术有限公司、浙江华茗园茶业股份有限公司、金华市经济特产技术推广站、诸暨市经济特产站、兰溪英特茶业有限公司、桐庐县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：俞燎远、金建平、祝凌平、龚淑英、刘栩、毛立民、王珍、刘志荣、尹军峰、万景红、夏兵、王金贤、胡振长、胡双、包立生、何乐芝、鲍王栋、姚水滨、姚福军。

地方标准信息服务平台

抹茶审评技术规范

1 范围

本文件规定了抹茶及其原料碾茶的审评条件、审评方法、审评结果判定等要求。
本文件适用于抹茶和碾茶的感官审评。

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 15608 中国颜色体系
- 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 34778 抹茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

碾茶 tencha

选用适宜的茶树品种，并进行遮阳覆盖栽培的茶树鲜叶，经蒸汽（或蒸汽热风复合）杀青、烘干、梗叶分离等工序制成的抹茶原料茶。

3.2

抹茶 matcha

碾茶经精制、研磨、分筛、金探等工序加工而成的微粉状茶产品。

4 审评条件

4.1 审评室要求

应符合 GB/T 18797 的相关规定。

4.2 审评人员要求