

广州茶滘里实业有限公司企业标准

Q/CJL 0001S—2025

代替 Q/CJL 0001S—2024

茶滘里茶叶溯源、评鉴规范

Traceability and evaluation standards of tea in Chajiaoli

2025-01-01 发布

2025-01-15 实施



广州茶滘里实业有限公司
中国标准出版社

发布
出版

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。

本文件代替 Q/CJL 0001S—2024《茶溜里茶叶溯源、评鉴体系》，与 Q/CJL 0001S — 2024 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——增加了产业链数智化管理与溯源的内容（见第6章）。

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。

本文件由广州茶溜里实业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：广州茶溜里实业有限公司。

本文件主要起草人：安东。

本文件于 2024 年首次发布，本次为第一次修订。

引 言

茶湑里供应链基地(以下简称“茶湑里”)长期致力于茶产业商业运营和茶业供应链一体化服务,长期专注多基地茶叶溯源和评鉴,是广州市荔湾区重点企业,与全国多个茶叶产区、知名品牌茶商建立了长期稳定的合作关系。同时,推动建设京东智能城市(荔湾)茶产业创新中心,促进产业聚集、产业培育与产业创新,提升区域产业数字化水平,打造广州市乃至大湾区数字经济试点示范标杆。

为能够及时发现和解决生产、加工、运输等各个环节中存在的质量和安全问题,保障消费者的健康和安全,掌握每个批次的茶叶信息,及时发现茶叶存在的质量问题并采取相应的措施,同时增强消费者对茶叶品牌的信任度和认可度,提升品牌的市场竞争力,促进茶叶产业的升级和发展。本文件的实施将进一步推动我国茶叶生产加工各环节的溯源和茶叶评鉴等各方面工作。

广州茶湑里实业有限公司在生产加工经营过程中以本文件作为企业执行标准。

茶滘里茶叶溯源、评鉴规范

1 范围

本文件规定了茶滘里茶叶溯源、评鉴的基本信息追溯、感官审评、审评结果与评定、产业链数智化管理与溯源,描述了相应的审评方法。

本文件适用于广州茶滘里实业有限公司所生产加工的茶叶产品。

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 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11	食品安全国家标准	食品微生物学检验 α型溶血性链球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB/T 8302	茶	取样
GB/T 8305	茶	水浸出物测定
GB/T 8311	茶	粉末和碎茶含量测定
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本信息追溯

4.1 追溯单元符合性

4.1.1 追溯单元的生产企业应取得有效证照(营业执照、食品生产许可证等)。

4.1.2 追溯单元出厂时应符合相应的产品执行标准或规定。

注:如该生产企业已注销,则无需提供。

4.2 追溯单元质量证明

以茶滔里溯源评鉴中心送样检测、感官审评为准。

4.3 卫生要求

追溯单元贮存、运输应符合 GB 14881 及相关法律法规要求。

4.4 贮存条件

以茶滔里溯源评鉴中心验货及感官审评结果为准。

5 感官审评

5.1 审评内容(审评项目)

5.1.1 审评因子

按照茶叶的外形、汤色、香气、仓储、口感、和叶底“六项因子”进行。

5.1.2 审评要素

5.1.2.1 外形

包括以下内容。

- a) 干茶审评其形状、嫩度、色泽、整碎和净度。
- b) 紧压茶审评其形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。分里、面茶的紧压茶,审评是否起层脱面,包心是否外露等。茯砖加评“金花”是否茂盛、均匀及颗粒大小。
- c) 普洱茶(熟茶)散茶审评其条索、嫩度、色泽、整碎和净度。普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶审评其形状规格、松紧度、表面油润度和色泽。

5.1.2.2 汤色

茶汤审评其颜色种类与色度、明暗度和清浊度等。

5.1.2.3 香气

香气审评其类型、浓度、纯度、持久性。

5.1.2.4 仓储

仓储环境审评其优、良、平、劣。

5.1.2.5 口感

口感审评其浓淡、甜苦酸、鲜钝、纯异、回甘、厚薄、粗细、涩滑、生津。

5.1.2.6 叶底

叶底审评其嫩度、色泽、明暗度和匀整度(包括嫩度的匀整度和色泽的匀整度)。

5.2 审评方法(普洱茶)

5.2.1 取样方法

按照 GB/T 8302 规定执行。

5.2.2 普洱茶(熟茶)散茶审评方法

5.2.2.1 外形审评

包括以下内容。

- a) 条索:条索松紧程度。
- b) 嫩度:含毫量多与少。
- c) 色泽:指色度深浅、润枯、明暗、鲜陈、匀杂。
- d) 整碎:外形完整度、匀齐度。
- e) 净度:梗、片、茶类、非茶类含量。

5.2.2.2 冲泡与内质审批

5.2.2.2.1 冲泡

均匀地称取样茶 7 g,置于有效容量为 110 mL 的标准审评盖碗中,注入沸水至盖边缘,分三次冲泡,每次冲泡注水时间为 5 s。第一次冲泡计时 30 s 出汤,第二次冲泡计时 60 s 出汤,第三次冲泡计时 30 s 后出汤,冲泡计时不包括注水时间。

5.2.2.2.2 内质审批

包括以下内容。

- a) 审评次序为:香气、汤色、口感、叶底。
- b) 香气、汤色以第一泡为准。口感以第二泡为准。叶底以第三泡为准。
- c) 审评香气的纯异和高低,汤色的明亮或混浊,味感的浓淡和回甘,口感的厚薄和生津,最后将杯中的茶渣移入叶底盘中,审评其叶底嫩度、色泽、明暗度和匀整度。
- d) 审评以香气、味感、口感为主,汤色、叶底为辅。

5.2.2.3 仓储审批

茶叶仓储状态感观评审其优、良、平、劣。

5.2.3 普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶审评方法

5.2.3.1 外形审评

包括以下内容。

- 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。
- c) 松紧:指压制紧实程度。
- d) 色泽:指色度深浅、润枯、明暗、鲜陈、匀杂。
- e) 匀整:指表面是否匀整、光滑,洒面是否均匀。

5.2.3.2 冲泡与内质审批

冲泡、内质审评与仓储评审同 5.2.2.2。

5.2.4 技术要求检测

5.2.4.1 产品送由普洱市检验检测院/国家茶叶质量检验检测中心作理化指标检测。

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分/%	≤ 7.0	GB 5009.4
粉末/%	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物/%	≥ 30.0	GB/T 8305
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
农药残留限量	应按照国家每年《茶叶食品安全监督抽查实施细则》的规定检测	

5.2.4.2 食品安全指标(污染物限量)

应符合 GB 2762 的规定,铅(Pb)除外

5.2.4.3 微生物限量

应符合表 2 的规定

表 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 300	GB 4789.3
致病毒素(食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉毒素)	不应检出	GB 5009.111 第二法、GB 5009.22
致病微生物(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不应检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

5.2.4.4 其他农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.2.5 感官评分细则

5.2.5.1 普洱茶审评因子评分系数

应符合表 3 的规定。

表 3 普洱茶审评因子评分系数

茶类	外形(a)	香气(b)	汤色(c)	口感(d)	叶底(e)	仓储(f)
普洱茶(生茶)紧压茶	15	25	10	35	5	10
普洱茶(熟茶)散茶	20	20	10	35	5	10
普洱茶(熟茶)紧压茶	15	25	10	35	5	10

5.2.5.2 结果计算

将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘,并将各乘积值相加,即为该茶样审评的总得分。计算方法见式(1):

$$Y = A \times a + B \times b + \cdots + F \times f \cdots \cdots (1)$$

式中:

- Y —— 茶叶审评总得分;
- A, B, ..., F —— 各品质因子的审评得分;
- a, b, ..., f —— 各品质因子的评分系数。

5.2.5.3 结果评定

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。
如遇分数相同者,则按“口感→香气→外形→仓储→汤色→叶底”的次序比较单一因子得分的高低,高者居前。
结果评定分数区分质量星级(见表 4)

表 4 分数区分质量星级

分数	质量星级
60~69	*
70~79	**
80~84	**
85~89	***
90~94	*****
≥95	*****

5.2.6 质量要求

5.2.6.1 品质

5.2.6.1.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味。不应加入任何添加剂。

5.2.6.1.2 感官品质

5.2.6.1.2.1 普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶

普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶的感官品质特征应符合表 5 的感官审评六项因子评定评分表规定。

表 5 普洱茶(生茶、熟茶)紧压茶感官品质特征

项目									分值区间
外形				内质				仓储	
性状	松紧	嫩度	色泽	香气	汤色	滋味	叶底		
形状端正	松紧适度	毫满披	乌褐油润	陈香浓郁， 木香明显	明亮	浓厚甘醇	肥厚匀亮 柔软	优	≥95
形状端正	松紧适度	毫显露	乌褐较 油润	陈香明显， 带木香	明亮	浓醇	匀亮柔软	优	90～94
形状端正	松紧适度	毫较显露	乌褐尚 油润	陈香	较明亮	醇正	亮，较柔软	良	85～89
形状较端正	松紧较适度	毫尚显露	乌褐润	纯正	亮	醇和	较亮柔软	良	80～84
形状尚端正	松紧尚适度	稍显毫	乌褐较润	平正	较亮	较醇和	较亮， 尚柔软	平	70～79
形状稍端正	松紧稍适度	不显毫	乌褐	—	—	和	尚亮	劣	60～69

5.2.6.1.2.2 普洱茶(熟茶)散茶

普洱茶(熟茶)散茶的感官品质特征应符合表 6 的感官审评六项因子评定评分表规定。

表 6 普洱茶(熟茶)散茶感官品质特征

项目									分值区间
外形				内质				仓储	
条索	色 洋	整 碎	净 度	香 气	汤 色	滋 味	叶 底		
紧 细	红褐润活	匀 齐	洁 净	陈香浓郁、 木 香	明 亮	浓厚醇滑	红褐嫩亮	优	≥95
较紧细	红褐润	匀 整	匀 净	陈香明显	明 亮	醇 厚	红褐软亮	优	90～94
紧 结	红褐较润	较匀整	较匀净	陈 香	较明亮	醇 正	红褐较 软，亮	良	85～89
较紧结	红褐尚润	较匀整	较匀净	纯 正	亮	醇 和	黑褐较 软亮	良	80～84
紧 实	褐	尚匀整	尚匀净	平 正	较亮	较醇和	黑褐较软、 尚亮	平	70～79
尚紧实	—	—	—	—	—	平 和	尚 亮	劣	60～69

5.3 审评方法(普洱茶除外的茶类产品)

5.3.1 取样方法

按照 GB/T 8302 规定执行。

5.3.2 外形审评方法

5.3.2.1 将缩分后的有代表性的茶样 100 g~200 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,根据上层(也称面张、上段)、中层(也称中段、中档)、下层(也称下段、下脚),按 5.1 的审评内容,用目测、手感等方法,通过翻动茶叶、调换位置,反复察看比较外形。

5.3.2.2 初制茶按 5.3.2.1 方法,用目测审评面张茶后,审评人员用手轻轻地将大部分上、中段茶抓在手中,审评没有抓起的留在评茶盘中的下段茶的品质,然后,抓茶的手反转、手心朝上摊开,将茶摊放在手中,用目测审评中段茶的品质。同时,用手掂估同等体积茶(身骨)的重量。

5.3.2.3 精制茶按 5.3.2.1 方法,用目测审评面张茶后,审评人员双手握住评茶盘,用“簸”的手法,让茶叶在评茶盘中从内向外按形态呈现从大到小的排布,分出上、中、下档,然后目测审评。

5.3.3 茶汤制备方法与各因子审批顺序

5.3.3.1 红茶、绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶(柱形杯审评法)

取有代表性茶样 3.0 g 或 5.0 g,茶水比(质量体积比,g/mL)1:50,置于相应的评茶杯中,注满沸水、加盖、计时,按表 7 选择冲泡时间,依次等速滤出茶汤,留叶底于杯中,按汤色、香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。

表 7 各类茶冲泡时间

茶类	冲泡时间/min
绿茶	4
红茶	5
乌龙茶(条型、卷曲型)	5
乌龙茶(圆结型、拳曲型、颗粒型)	6
白茶	5
黄茶	5

5.3.3.2 乌龙茶(盖碗审评法)

沸水烫热评茶杯碗,称取有代表性茶样 5.0 g,置于 110 mL 倒钟形评茶杯中,快速注满沸水,用杯盖刮去液面泡沫,加盖。1 min 后,揭盖嗅其盖香,评茶叶香气,至 2 min 沥茶汤入评茶碗中,评汤色和滋味。接着第二次冲泡,加盖,1 min~2 min 后,揭盖嗅其盖香,评茶叶香气,至 3 min 沥茶汤入评茶碗中,再评汤色和滋味。第三次冲泡,加盖,2 min~3 min 后,评香气,至 5 min 沥茶汤入评茶碗中,评汤色和滋味。最后闻嗅叶底香,并倒入叶底盘中,审评叶底。结果以第二次冲泡为主要依据,综合第一、第三次,统筹评判。

5.3.3.3 紧压茶(柱形杯审评法)

称取有代表性的茶样 3.0 g 或 5.0 g 茶水比(质量体积比)1:50,置于相应的审评杯中,注满沸水,依紧压程度加盖浸泡 2 min~5 min,按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中,审评汤色、嗅杯中叶底香气、尝滋味后,进行第二次冲泡,时间 5 min~8 min,沥出茶汤依次审评汤色、香气、滋味、叶底。结果以第二泡为主,综合第一泡进行评判。

5.3.3.4 花茶(柱形杯审评法)

拣除茶样中的花瓣、花萼、花蒂等花类夹杂物,称取有代表性茶样 3.0 g,置于 150 mL 精制茶评茶杯中,注满沸水,加盖浸泡 3 min,按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中,审评汤色、香气(鲜灵度和纯度)、滋味;第二次冲泡 5 min,沥出茶汤,依次审评汤色、香气(浓度和持久性)、滋味、叶底。结果两次冲泡综合评判。

5.3.3.5 袋泡茶(柱形杯审评法)

取一茶袋置于 150 mL 评茶杯中,注满沸水,加盖浸泡 3 min 后揭盖上下提动袋茶两次(两次提动间隔 1 min),提动后随即盖上杯盖,至 5 min 沥茶汤入评茶碗中,依次审评汤色、香气、滋味和叶底。叶底审评茶袋冲泡后的完整性。

5.3.3.6 粉茶(柱形杯审评法)

取 0.6 g 茶样,置于 240 mL 的评茶碗中,用 150 mL 的审评杯注入 150 mL 的沸水,定时 3min 并茶筴搅拌,依次审评其汤色、香气与滋味。

5.3.4 内质审评方法

5.3.4.1 汤色

根据 5.1 的审评内容目测审评茶汤,应注意光线、评茶用具等的影响,可调换审评碗的位置以减少环境光线对汤色的影响。

5.3.4.2 香气

一手持杯,一手持盖,靠近鼻孔,半开杯盖,嗅评杯中香气,每次持续 2 s~3 s,后随即合上杯盖。可反复 1 次~2 次。根据 5.1 的审评内容判断香气的质量。并热嗅(杯温约 75℃)、温嗅(杯温约 45℃)、冷嗅(杯温接近室温)结合进行。

5.3.4.3 滋味

用茶匙取适量(5 mL)茶汤于口内,通过吸吮使茶汤在口腔内循环打转,接触舌头各部位,吐出茶汤或咽下,根据 5.1 的审评内容审评滋味。审评滋味适宜的茶汤温度为 50℃。

5.3.4.4 叶底

精制茶采用黑色叶底盘,毛茶与乌龙茶等采用白色搪瓷叶底盘,操作时应将杯中的茶叶全部倒入叶底盘中,其中白色搪瓷叶底盘中要加入适量清水,让叶底漂浮起来。根据 5.1 的审评内容,用目测、手感等方法审评叶底。

6 审评结果与评定(普洱茶除外的茶类产品)

6.1 级别判定

对照一组标准样品,比较未知茶样品与标准样品之间某一级别在外形和内质的相符程度(或差距)。首先,对照一组标准样品的外形,从外形的形状、嫩度、色泽、整碎和净度五个方面综合判定未知样品约等于标准样品中的某一级别,即定为该未知样品的外形级别;然后从内质的汤色、香气、滋味与叶底四个方面综合判定未知样品约等于标准样中的某一级别,即定为该未知样品的内质级别。未知样最后的级

别判定结果按式(2)计算:

$$\text{未知样的级别} = (\text{外形级别} + \text{内质级别}) \div 2 \dots\dots\dots (2)$$

6.2 合格判定

6.2.1 评分

以成交样或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,即形状、整碎、净度、色泽、香气、滋味、汤色和叶底(见表8)和审评方法。

表8 各类成品茶品质审评因子

茶类	外形				内质			
	性状(A)	整碎(B)	净度(C)	色泽(D)	香气(E)	滋味(F)	汤色(G)	叶底(H)
绿茶	√	√	√	√	√	√	√	√
红茶		√	√	√	√	√	√	√
乌龙茶	√	√	√	√	√	√	√	√
白茶		√	√	√	√	√	√	√
黄茶	√	√	√	√	√	√	√	√
花茶	√	√	√	√	√	√	√	√
袋泡茶	√	√	√	×	√	√	√	√
紧压茶	√	√	√	√	√	√	√	√
粉茶	√	√	√	√	√	√	√	×

注:“×”为非审评因子。

6.2.2 结果计算

审评结果按式(3)计算:

$$Y = A_n + B_n + \dots + H_n \dots\dots\dots (3)$$

式中:

Y —— 茶叶审评总得分;

$A_n, B_n, \dots + H_n$ —— 各审评因子的得分。

6.2.3 结果判定

任何单一审评因子中得一3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 品质鉴定

6.3.1 评分的形式

6.3.1.1 独立评分

整个审评过程由一个或若干个评茶员独立完成。

6.3.1.2 集体评分

整个审评过程由三人或三人以上(奇数)评茶员一起完成。参加审评的人员组成一个审评小组,推

荐其中一人为主评。审评过程中由主评先评出分数,其他人员根据品质标准对主评出具的分数进行修改与确认,对观点差异较大的茶进行讨论,最后共同确定分数,如有争论,投票决定。并加注评语,评语引用 GB/T 14487。

6.3.2 评分方法

茶叶品质顺序的排列样品应在两只(含两只)以上,评分前工作人员对茶样进行分类、密码编号,审评人员在不了解茶样的来源、密码条件下进行盲评,根据审评知识与品质标准,按外形、汤色、香气、滋味和叶底“五因子”,采用百分制,在公平、公正条件下给每个茶样每项因子进行评分,并加注评语,评语引用 GB/T 14487。评分标准参见附录 A 中 A.1~A.10。

6.3.3 分数的确定

6.3.3.1 每个评茶员所评的分数相加的总和除以参加评分的人数所得的分数。

6.3.3.2 当独立评分评茶员人数达五人以上,可在评分的结果中去除一个最高分和一个最低分,其余的分数相加的总和除以其人数所得的分数。

6.3.4 结果计算

6.3.4.1 将单项因子的得分与该因子的评分系数相乘,并将各个乘积值相加,即为该茶样审评的总得分。计算如式(4):

$$Y = A \times a + B \times b + \cdots + E \times e \quad \cdots \cdots \cdots (4)$$

式中:

- Y —— 茶叶审评总得分;
- $A, B, \cdots, E$ —— 各品质因子的审评得分。
- $a, b, \cdots, e$ —— 各品质因子的评分系数。

6.3.4.2 各茶类审评因子评分系数见表 9。

表 9 各类茶审评因子评分系数

茶类	外形(a)	汤色(b)	香气(c)	滋味(d)	叶底(e)
绿茶	25	10	25	30	10
工夫红茶(小种红茶)	25	10	25	30	10
(红)碎茶	20	10	30	30	10
乌龙茶	20	5	30	35	10
紧压茶	20	10	30	35	5
白茶	25	10	25	30	10
黄茶	25	10	25	30	10
花茶	20	5	35	30	10
袋泡茶	10	20	30	30	10
粉茶	10	20	35	35	0

6.3.5 结果评定

根据计算结果审评的名次按分数从高到低的次序排列。

如遇分数相同者,则按“滋味→外形→香气→汤色→叶底”的次序比较单一因子得分的高低,高者居前。

7 产业链数智化管理与溯源

7.1 产品管理

依托茶客里数智认证系统对经营范围所有产品进行信息录入、审批、入库、出库、认证证书管理等。

7.2 供应商管理

应对供应商准入进行审批,对供应商所抽取茶样基础信息、评审状态、评审结果、供应商基础数据统计等进行规范性管理。

7.3 审评管理

主要对供应商进行保障评审、对产品进行安全检测、美好度评审等综合评价。

7.4 溯源码管理

通过移动端或 PC 端对产品进行扫码查询,验证商品的产品信息(包括品名、品牌、生产日期、种植产地等),美好度评审结果(评审时间、审评方法、评审评分、审评结论、品质报告等),安全度评审(检测时间、检测批次、检测结论、检测详细报告),综合评价(评测时间、评审等级、综合结论、综合报告等)。

附录 A

(资料性)

茶叶品质评定用语与品质因子评分表

A.1 绿茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.1。

表 A.1 绿茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	嫩匀,造型有特色,色泽嫩绿或翠绿或深绿或鲜绿,油润,匀齐,洁净	≥95	25%
	*****	嫩,造型有特色,色泽嫩绿或翠绿或深绿或鲜绿,较油润,较匀齐,较洁净	90~94	
	****	嫩,造型有特色,色泽绿或深绿,尚油润,匀整净	85~89	
	***	较嫩,造型较有特色,色泽墨绿或黄绿或青绿,润,较匀整净	80~84	
	**	尚嫩,造型较有特色,色泽墨绿或黄绿或青绿,尚润,尚匀整,尚匀净	70~79	
	*	尚嫩,造型尚有特色,色泽灰绿或偏黄,稍匀整净	60~69	
汤色(b)	*****	嫩绿明亮	≥95	10%
	*****	青绿明亮	90~94	
	****	绿较明亮	85~89	
	***	黄绿亮	80~84	
	**	黄绿尚亮	70~79	
	*	绿黄	60~69	
香气(c)	*****	鲜嫩高爽	≥95	25%
	*****	清高较鲜爽	90~94	
	****	清高	85~89	
	***	清香	80~84	
	**	平正	70~79	
	*	平	60~69	
滋味(d)	*****	鲜爽浓醇	≥95	30%
	*****	鲜醇	90~94	
	****	较鲜醇	85~89	
	***	醇正	80~84	
	**	较醇和	70~79	
	*	平和	60~69	
叶底(e)	*****	嫩匀,嫩绿明亮	≥95	10%
	*****	嫩匀,较嫩绿明亮	90~94	
	****	嫩,较绿明亮	85~89	
	***	较嫩,绿亮	80~84	
	**	尚嫩,黄绿较亮	70~79	
	*	尚嫩,绿黄	60~69	

A.2 功夫红茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.2。

表 A.2 功夫红茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	细紧或紧结或壮结, 油润, 匀齐, 洁净	≥95	25%
	****	细紧或紧结或壮结, 较油润, 较匀齐, 较洁净	90~94	
	***	较细紧或较紧结或较壮结, 尚油润, 匀整净	85~89	
	**	较紧结, 润, 较匀整净	80~84	
	*	尚紧结, 较润, 较匀整, 尚匀净	70~79	
		较紧实, 尚匀整	60~69	
汤色(b)	*****	红艳明亮	≥95	10%
	****	红明亮	90~94	
	***	红较明亮	85~89	
	**	红亮	80~84	
	*	红较亮	70~79	
		红	60~69	
香气(c)	*****	花香馥郁	≥95	25%
	****	花果香明显	90~94	
	***	花果香较明显	85~89	
	**	花果香	80~84	
	*	纯正	70~79	
		平	60~69	
滋味(d)	*****	浓厚醇爽	≥95	30%
	****	浓厚	90~94	
	***	醇正	85~89	
	**	醇和	80~84	
	*	较醇和	70~79	
		平和	60~69	
叶底(e)	*****	红匀明亮, 肥嫩	≥95	10%
	****	红匀明亮, 嫩	90~94	
	***	较红匀明亮, 柔软	85~89	
	**	红亮, 较柔软	80~84	
	*	红较亮, 尚柔软	70~79	
		红尚亮	60~69	

A.3 (红)碎茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.3。

表 A.3 (红)碎茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	嫩,金毫显露,活润,匀净	≥95	20%
	****	嫩,金毫显,润,匀净	90~94	
	***	较嫩,金毫显露,润,匀净	85~89	
	**	较嫩,毫较显,较润,较匀净	80~84	
	*	尚嫩,毫尚显,尚润,较匀净	70~79	
		稍嫩,稍润,尚匀净	60~69	
汤色(b)	*****	清澈明亮	≥95	10%
	****	明亮	90~94	
	***	较明亮	85~89	
	**	亮	80~84	
	*	较亮	70~79	
		尚亮	60~69	
香气(c)	*****	香高持久	≥95	30%
	****	香浓	90~94	
	***	较香浓	85~89	
	**	尚香浓	80~84	
	*	纯正	70~79	
		平正	60~69	
滋味(d)	*****	鲜爽浓厚	≥95	30%
	****	浓厚	90~94	
	***	较浓厚	85~89	
	**	醇正	80~84	
	*	醇和	70~79	
		尚醇和	60~69	
叶底(e)	*****	嫩匀红亮	≥95	10%
	****	红匀明亮	90~94	
	***	较红匀明亮	85~89	
	**	红亮	80~84	
	*	较红亮	70~79	
		尚红	60~69	

A.4 乌龙茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.4。

表 A.4 乌龙茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	优	重实、紧结,色泽油润,匀整净	≥95	20%
	中	较重实,紧结,色泽较油润,匀整净	90~94	
	良	尚重实,紧结,色润,较匀整净	85~89	
	中	较紧结,色较润,较匀整净	80~84	
	中	尚紧结,色较润,较匀整,尚匀净	70~79	
	中	较紧实,色尚润,尚匀整净	60~69	
汤色(b)	优	清澈明亮	≥95	5%
	中	明亮	90~94	
	中	较明亮	85~89	
	中	亮	80~84	
	中	较亮	70~79	
	中	—	60~69	
香气(c)	优	花香、花果香浓郁	≥95	30%
	中	花香、花果香明显	90~94	
	中	花香、花果香较显	85~89	
	中	花香、花果香	80~84	
	中	纯正	70~79	
	中	平	60~69	
滋味(d)	优	浓厚甘醇或醇厚滑爽	≥95	35%
	中	浓厚/醇厚	90~94	
	中	醇正	85~89	
	中	醇和	80~84	
	中	较醇和	70~79	
	中	平和	60~69	
叶底(e)	优	肥厚软亮	≥95	10%
	中	较肥厚软亮	90~94	
	中	软亮	85~89	
	中	较软亮	80~84	
	中	较软,尚亮	70~79	
	中	尚软/尚亮	60~69	

A.5 紧压茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.5。

表 A.5 紧压茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	形状完全符合规格要求,松紧度适中表面平整	≥95	20%
	*****	形状完全符合规格要求,松紧度适中表面较平整	90~94	
	****	形状符合规格要求,松紧度适合表面较平整	85~89	
	***	形状符合规格要求,松紧度适合	80~84	
	**	形状符合规格要求,松紧度较适合	70~79	
	*	形状基本符合规格要求,松紧度过松或过硬	60~69	
汤色(b)	*****	活明亮	≥95	10%
	*****	明亮	90~94	
	**	较明亮	85~89	
	**	亮	80~84	
	**	较亮	70~79	
	*	—	60~69	
香气(c)	*****	纯正,高爽	≥95	30%
	*****	纯正,香高	90~94	
	****	纯正,香较高	85~89	
	***	纯正	80~84	
	**	较纯正	70~79	
	*	尚纯	60~69	
滋味(d)	*****	醇厚,有回味	≥95	35%
	*****	醇厚	90~94	
	****	醇正	85~89	
	***	醇和	80~84	
	**	较醇和	70~79	
	*	平和	60~69	
叶底(e)	*****	匀齐	≥95	5%
	*****	较匀齐	90~94	
	****	匀整	85~89	
	***	较匀整	80~84	
	**	尚匀整	70~79	
	*	—	60~69	

A.6 白茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.6。

表 A.6 白茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	芽针肥壮,茸毛厚,银灰白,匀齐,洁净	≥95	25%
	****	毫心多,较肥壮,叶背较显茸毛,润,匀整,洁净	90~94	
	***	毫心较显,叶张嫩,较润,较匀整,较洁净	85~89	
	**	叶态卷,有毫心,尚润,较匀整净	80~84	
	*	叶态尚卷,有毫尖,尚灰绿,尚匀整净	70~79	
		叶态尚卷,灰绿稍暗,尚匀,尚净	60~69	
汤色(b)	*****	清澈明亮	≥95	10%
	****	明亮	90~94	
	***	较明亮	85~89	
	**	亮	80~84	
	*	较亮	70~79	
		—	60~69	
香气(c)	*****	清香,毫香显露	≥95	25%
	****	纯爽,有嫩香,毫香显	90~94	
	***	浓纯,有嫩香	85~89	
	**	浓纯	80~84	
	*	纯正	70~79	
		平	60~69	
滋味(d)	*****	鲜醇爽,毫味显	≥95	30%
	****	清甜醇爽,有毫味	90~94	
	***	较醇爽,带毫味	85~89	
	**	醇正	80~84	
	*	醇和	70~79	
		尚醇和	60~69	
叶底(e)	*****	嫩明亮	≥95	10%
	****	较嫩明亮	90~94	
	***	软亮	85~89	
	**	较软亮	80~84	
	*	尚软亮	70~79	
		—	60~69	

A.7 黄茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.7。

表 A.7 黄茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	细嫩,以单芽到一芽二叶初展为原料,造型类,有特色,色泽嫩黄或金黄,油润,匀齐,洁净	≥95	25%
	*****	细嫩,一芽二叶初展为原料,造型好,有特色,色泽嫩黄或金黄,油润,较匀齐洁净	90~94	
	*****	较细嫩,造型有特色,色泽褐黄或绿带黄,较油润,匀整净	85~89	
	****	较细嫩,造型较有特色,色泽褐黄或绿带黄,润,较匀整净	80~84	
	***	尚细嫩,造型特色不明显,色泽褐黄或绿带黄,较润,尚匀整净	70~79	
	**	尚细,造型特色不明显,色泽褐黄或绿带黄,尚匀整净	60~69	
汤色(b)	*****	嫩黄明亮	≥95	10%
	*****	黄明亮	90~94	
	*****	黄较明亮	85~89	
	****	黄亮	80~84	
	***	深黄较亮	70~79	
	**	深黄	60~69	
香气(c)	*****	嫩香或嫩栗香,有甜香	≥95	25%
	*****	嫩香,有甜香	90~94	
	*****	嫩香	85~89	
	****	纯正,有嫩香	80~84	
	***	纯正	70~79	
	**	平	60~69	
滋味(d)	*****	醇厚甘爽	≥95	30%
	*****	醇爽	90~94	
	*****	较醇厚	85~89	
	****	醇正	80~84	
	***	醇和	70~79	
	**	尚醇和	60~69	
叶底(e)	*****	肥嫩软亮	≥95	10%
	*****	柔嫩软亮	90~94	
	*****	嫩软亮	85~89	
	****	较嫩软亮	80~84	
	***	尚嫩软亮	70~79	
	**	—	60~69	

A.8 花茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.8。

表 A.8 花茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	细紧或壮结,毫显露或锋苗显露,造型有特色,色泽尚嫩绿或嫩黄、油润,匀齐,洁净	≥95	20%
	*****	紧结,毫较显露或锋苗较显露,造型有特色,色泽尚嫩绿或嫩黄、油润,较匀齐洁净	90~94	
	****	较紧结,毫尚显或锋苗尚显,造型较有特色,色泽嫩黄较油润,匀整净	85~89	
	***	紧实,造型较有特色,色泽黄绿润,较匀整净	80~84	
	**	较紧实,造型尚有特色,色泽黄绿较润,较匀整,尚匀净	70~79	
	*	尚紧,色泽黄,尚匀整净	60~69	
汤色(b)	*****	清澈明亮	≥95	5%
	*****	明亮	90~94	
	****	较明亮	85~89	
	***	亮	80~84	
	**	较亮	70~79	
	*	—	60~69	
香气(c)	*****	鲜灵,浓郁,高长,持久	≥95	35%
	*****	鲜灵,浓郁,较高长,持久	90~94	
	****	较鲜灵,浓郁,高长,持久	85~89	
	***	尚鲜灵,浓郁,高长,持久	80~84	
	**	尚鲜灵,浓郁	70~79	
	*	尚鲜灵	60~69	
滋味(d)	*****	醇厚甘爽	≥95	30%
	*****	醇厚带甘爽	90~94	
	****	醇正	85~89	
	***	醇和	80~84	
	**	较醇和	70~79	
	*	平和	60~69	
叶底(e)	*****	嫩软明亮	≥95	10%
	*****	嫩匀明亮	90~94	
	****	较嫩匀明亮	85~89	
	***	嫩亮	80~84	
	**	较嫩明	70~79	
	*	尚嫩	60~69	

A.9 袋泡茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.9。

表 A.9 袋泡茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	滤纸质量优良,包装规范、完全符合标准要求	≥95	10%
	*****	滤纸质量优,包装规范、完全符合标准要求	90~94	
	****	滤纸质量较优,包装规范、完全符合标准要求	85~89	
	***	滤纸质量良,包装规范、完全符合标准要求	80~84	
	**	滤纸质量较良,包装较规范、基本符合标准要求	70~79	
	*	滤纸质量差,包装尚规范、基本符合标准要求	60~69	
汤色(b)	*****	清澈明亮	≥95	20%
	*****	明亮	90~94	
	****	较明亮	85~89	
	***	亮	80~84	
	**	较亮	70~79	
	*	暗	60~69	
香气(c)	*****	浓郁	≥95	30%
	*****	明显	90~94	
	****	较明显	85~89	
	***	尚明显	80~84	
	**	纯正	70~79	
	*	平	60~69	
滋味(d)	*****	醇厚甘爽	≥95	30%
	*****	醇厚带甘爽	90~94	
	****	较醇厚	85~89	
	***	尚醇厚	80~84	
	**	醇和	70~79	
	*	尚醇和	60~69	
叶底(e)	*****	滤纸薄而均匀、过滤性优良,无破损	≥95	10%
	*****	滤纸薄而均匀、过滤性优,无破损	90~94	
	****	滤纸厚薄而均匀、过滤性较优,无破损	85~89	
	***	滤纸厚薄脚均匀、过滤性良,无破损	80~84	
	**	滤纸厚薄尚均匀、过滤性尚良,无破损	70~79	
	*	有掉线或稍有破损	60~69	

A.10 粉茶品质评语与各品质因子评分表见表 A.10。

表 A.10 粉茶品质评语与各品质因子评分表

因子	级别	品质特征	给分	评分系数
外形(a)	*****	嫩匀,细、匀、净,色鲜活	≥95	10%
	*****	嫩,细、匀、净,色鲜活	90~94	
	****	嫩,细、匀、净,色较鲜活	85~89	
	***	较嫩,细、匀、净,色较鲜活	80~84	
	**	尚嫩,细、较匀净,色较鲜活	70~79	
	*	尚嫩,细、较匀净	60~69	
汤色(b)	*****	鲜艳明亮	≥95	20%
	*****	明亮	90~94	
	****	较明亮	85~89	
	***	亮	80~84	
	**	较亮	70~79	
	*	尚亮	60~69	
香气(c)	*****	浓郁	≥95	35%
	*****	明显	90~94	
	****	较明显	85~89	
	***	尚明显	80~84	
	**	纯正	70~79	
	*	尚纯正	60~69	
滋味(d)	*****	醇厚甘爽	≥95	35%
	*****	醇厚带甘爽	90~94	
	****	较醇厚	85~89	
	***	醇正	80~84	
	**	醇和	70~79	
	*	尚醇和	60~69	

参 考 文 献

- [1] GB/T 14487 茶叶感官审评术语
 - [2] GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
-

广州茶滘里实业有限公司
企 业 标 准
茶滘里茶叶溯源、评鉴规范
Q/CJL 0001S—2025

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

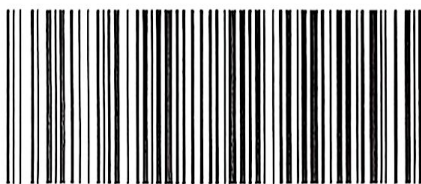
*

开本 880×1230 1/16 印张 1.75 字数 42 千字
2025年4月第1版 2025年4月第1次印刷

*

书号: 155066·5-12618 定价 49.00 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)68510107



Q/CJL 0001S—2025