



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18797—2012  
代替 GB/T 18797—2002

## 茶叶感官审评室基本条件

General requirement of the tea sensory test room

(ISO 8589:2007, Sensory analysis—  
General guidance for the design of test rooms, MOD)

2012-12-31 发布

2013-07-01 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

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 18797—2002《茶叶感官审评室基本条件》。与 GB/T 18797—2002 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 由修改采用 ISO 8589:2007《感官分析 建立感官分析实验室的一般导则》代替等效采用 ISO 8589:1988《感官分析 建立感官分析实验室的一般导则》。
- 规范性引用文件中的 SB/T 10157—1993《茶叶感官审评方法》改为“GB/T 23776《茶叶感官审评方法》”。
- 第 6 章中的 6.1.2 面积改为“最小不得小于 10m<sup>2</sup>”;6.1.3 室内色调增加了“审评室墙壁和内部设施的色调应选择中性色,以避免影响对被检样品颜色的评价”的规定;6.1.6.2 人造光增加了“灯管色温宜为 5 000 K~6 000 K”的规定;6.1.8 审评设备增加了“应配备水池、毛巾,方便审评人员评茶前的清洗及审评后杯碗等器具的洗涤”的规定。
- 第 6 章中增加了 6.2 集体工作区一节,规定了 6.2.1 一般要求和 6.2.2 采光。

本标准修改采用 ISO 8589:2007《感官分析 建立感官分析实验室的一般导则》。与 ISO 8589:2007 的主要技术性差异为:

- 标准的结构和编写依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写》给出的规则编制。
- 针对茶叶感官审评的特定用途,规定了茶叶感官审评室的基本要求、布局和建立;删除了第 7 章“准备区”、第 8 章中的“办公室的大小和设施”、第 9 章“辅助区”、第 10 章“附加信息”和相关附录。

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(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州市标准化研究院、浙江大学。

本标准主要起草人:赵玉香、翁昆、许燕君、龚淑英、金玉霞。

## 茶叶感官审评室基本条件

### 1 范围

本标准规定了茶叶感官审评室的基本要求、布局 and 建立。  
本标准适用于审评各类茶叶的感官审评室。

### 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/T 23776 茶叶感官审评方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

茶叶感官审评室 tea sensory test room

专门用于感官评定茶叶品质的检验室。

### 4 基本要求

#### 4.1 地点

茶叶感官审评室应建立在地势干燥、环境清静、窗口面无高层建筑及杂物阻挡、无反射光、周围无空气污染的地区。

#### 4.2 室内环境

茶叶感官审评室内应空气清新、无异味,温度和湿度应适宜,室内安静、整洁、明亮。

### 5 审评室布局

茶叶感官审评室应包括:

- a) 进行感官审评工作的审评室;
- b) 用于制备和存放评审样品及标准样的样品室;
- c) 办公室;
- d) 如有条件的可在审评室附近建立休息室、盥洗室和更衣室。

### 6 审评室建立

#### 6.1 审评室

##### 6.1.1 朝向

宜坐南朝北,北向开窗。

## 6.1.2 面积

按评茶人数和日常工作量而定。最小使用面积不得小于 10 m<sup>2</sup>。

## 6.1.3 室内色调

审评室墙壁和内部设施的色调应选择中性色,以避免影响对被检样品颜色的评价:

- a) 墙壁:乳白色或接近白色;
- b) 天花板:白色或接近白色;
- c) 地面:浅灰色或较深灰色。

## 6.1.4 气味

审评室内应保持无异气味。室内的建筑材料和内部设施应易于清洁,不吸附和不散发气味,器具清洁不得留下气味。审评室周围应无污染气体排放。

## 6.1.5 噪声

评茶期间应控制噪声不超过 50 dB。

## 6.1.6 采光

### 6.1.6.1 自然光

室内光线应柔和、明亮,无阳光直射、无杂色反射光。利用室外自然光时,前方应无遮挡物、玻璃墙及涂有鲜艳色彩的反射物。开窗面积大,使用无色透明玻璃,并保持洁净。有条件的可采用北向斗式采光窗,采光窗高 2 m,斜度 30°,半壁涂以无反射光的黑色油漆;顶部镶以无色透明平板玻璃,向外倾斜 3°~5°。

### 6.1.6.2 人造光

当室内自然光线不足时,应有可调控的人造光源进行辅助照明。可在干、湿看台上方悬挂一组标准昼光灯管,应使光线均匀、柔和、无投影。也可使用箱型台式人造昼光标准光源观察箱,箱顶部悬挂标准昼光灯管(二管或四管),箱内涂以灰黑色或浅灰色。灯管色温宜为 5 000 K~6 000 K,使用人造光源时应防自然光线干扰。

### 6.1.6.3 照度

干评台工作面照度约 1 000 lx;湿评台工作面照度不低于 750 lx。

## 6.1.7 温度和湿度

室内应配备温度计、湿度计,空调机、去湿及通风装置,使室内温度、湿度得以控制。评茶时,室内温度宜保持在 15℃~27℃。室内相对湿度不高于 70%。

## 6.1.8 审评设备

应配备干评台、湿评台、各类茶审评用具等基本设施,具体规格和要求按 GB/T 23776 的规定执行。应配备水池、毛巾,方便审评人员评茶前的清洗及审评后杯碗等器具的洗涤。

## 6.1.9 检验隔挡

### 6.1.9.1 隔挡数量

可根据审评室实际空间大小和评茶人数决定隔挡数量,一般为 3 个~5 个。

#### 6.1.9.2 隔挡设置

推荐使用可拆卸、屏风式隔挡。隔挡高 1 800 mm,隔挡内工作区长度不得低于 2 000 mm,宽度不得低于 1 700 mm。

#### 6.1.9.3 隔挡内设施

每一隔挡内设有一干评台和一湿评台,配有一套评茶专用设备。隔挡内的采光应符合 6.1.6 要求。

### 6.2 集体工作区

#### 6.2.1 一般要求

集体工作区可在审评室内,用于审评员之间及与检验主持人之间的讨论,也可用于评价初始阶段的培训,以及任何需要时的讨论。集体工作区可摆放一张桌子供参加检验的所有审评人员同时使用并能放置以下物品:

- a) 供审评人员记录的审评记录表和笔;
- b) 放置审评用的评茶盘、审评杯碗、计时器等。

#### 6.2.2 采光

集体工作区的采光要求参见 6.1.6。

### 6.3 样品室

#### 6.3.1 要求

样品室宜紧靠审评室,但应与其隔开,以防相互干扰。室内应整洁、干燥、无异味。门窗应挂暗帘,室内温度宜 $\leq 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,相对湿度宜 $\leq 50\%$ 。

#### 6.3.2 设施

应配备以下设施:

- a) 合适的样品柜;
- b) 温度计、湿度计、空调机和去湿机;
- c) 需要时可配备冷柜或冰箱,用于实物标准样及具代表性实物参考样的低温贮存;
- d) 制备样品的其他必要设备:工作台、分样器(板)、分样盘、天平、茶罐等;
- e) 照明设施和防火设施。

### 6.4 办公室

办公室是审评人员处理日常事务的主要工作场所,宜靠近审评室,但不得与之混用。

---