

前 言

本标准等效采用 ISO 8589:1988《感官分析实验室建立的一般导则》，并充分考虑了茶叶感官审评专业性较强的特点，总结了我国先进、合理的评茶室设施及基本要求，对“实验室的建立”中采光、审评设备、检验隔档的设置、样品室等方面作了符合茶叶感官审评专业要求的规定。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本标准主要起草人：赵玉香、肖菊琴。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院负责解释。

中华人民共和国国家标准

茶叶感官审评室基本条件

GB/T 18797--2002
eqv ISO 8589:1988

General requirement of the tea sensory test room

1 范围

本标准规定了茶叶感官审评室的基本设施和环境条件要求。
本标准适用于审评各类茶叶的感官审评室。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

SB/T 10157—1993 茶叶感官审评方法

3 定义

本标准采用下列定义。

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、北向无高层建筑及杂物阻挡,无反射光,周围无异气污染的地区。

4.2 室内环境

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 感官审评室的布局

茶叶感官审评室一般应包括:

- 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。

其他有条件的可在审评室附近建立休息室、盥洗室和更衣室。

6 感官审评室的建立

6.1 审评室

6.1.1 朝向

应坐南朝北,北向开窗。

6.1.2 面积

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 2002-07-25 批准

2003-02-01 实施

按评茶人数和日常工作量而定。最小不得小于 15 m²。

6.1.3 室内色调

- a) 墙壁:乳白色或很浅的灰色;
- 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

检验期间室内的建筑材料和内部设施应不散发气味,周围应无污染气体排放。器具清洁不得留下气味。

6.1.5 噪声

应控制噪声不超过 50 dB。

6.1.6 采光

要求室内光线柔和、明亮,无阳光直射,无杂色反射光。其光源主要有自然光和人造光。

6.1.6.1 自然光

利用北面自然光。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(四管或五管并列),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。

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、去湿机及通风装置,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 SB/T 10157 执行。

6.1.9 检验隔挡

6.1.9.1 目的

为避免审评人员之间的影响,有条件的推荐使用检验隔挡,以使审评人员在每个检验隔挡中独立进行审评。

6.1.9.2 隔挡数量

应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。

6.1.9.3 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。

6.1.9.4 隔挡内设施

每一隔挡内应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 样品室

6.2.1 要求

样品室应紧靠审评室,但应与其隔开,以防相互干扰。室内整洁、干燥、无异味。门窗应挂暗帘。

6.2.2 设施

- a) 样品架及内置干燥剂的有盖茶样桶(箱);
- b) 配备温度计、湿度计、空调机和去湿机,以维持室内温度不高于 20℃,相对湿度不大于 50%;
- c) 配置冷柜或冰箱,用于实物标准样及具代表性实物参考样的低温贮存,样品贮存前水分含量不得超过 5%,并用塑铝复合袋包装。样品水分若超过 5%,可置于有盖茶样桶中用生石灰吸湿或用其他技术进行脱水,但不得改变茶叶原来色、香、味、形;
- d) 用于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) 照明设施和消防设施应符合防火要求,并定时检修。

6.3 办公室

是审评人员及管理人员处理日常事务的主要工作场所,应靠近审评室,但不得与之混用。
