



# 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、布局和建立。  
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、周围无异气污染的地区。

### 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。