

茶叶检验手册

对外贸易部商品检验总局编著

財政經濟出版社

茶 叶 檢 驗 手 冊

對外貿易部商品檢驗总局編著

財 政 經 濟 出 版 社

茶 叶 檢 驗 手 冊

对外貿易部商品檢驗总局編著

*

財政經濟出版社出版

(北京西总布胡同 7 号)

北京市書刊出版業營業許可証出字第60号

中華書局上海印刷厂印刷 新華書店总經售

*

850×1168 耗 1/32 · 5 7/16 印張 · 124,000 字

1957 年 5 月第 1 版

1957 年 5 月上海第 1 次印刷

印数: 1—2,500 定价: (10) 0.85 元

統一書号: 15005.25 57. 4. 京型

前 言

本手册是对外貿易部商品檢驗局根据几年来茶叶檢驗工作中所得到的一些經驗和調查研究資料，就具体檢驗中的操作方法和所需要的仪器設備作了比較詳細的闡述；介紹一些茶叶主要品質檢驗的研究結果；对于茶叶的生产、制造、运銷等方面也作了簡略的說明。希望本手册的出版，能对于从事茶叶檢驗工作者及生产加工人員有所助益。

本手册系由上海商品檢驗局綜合上海、重庆、武汉、广州等商品檢驗局所积累的資料，彙編写成初稿，最后由我局加以整理补充而付刊。出版前曾承胡浩川先生在百忙中校閱，提供了很多修正意見，并此致謝。

本手册尙是初次刊出，原稿是分工編写的，由于我們的业务水平所限，加以編写經驗差，可能有不够妥当的地方。希望專家和讀者們多多提供指正意見，使再版时能够得到很好的修正与充实。

对外貿易部商品檢驗总局

1956 年 6 月

目 录

第一章 茶叶檢驗概述	7
第二章 茶叶檢驗标准	10
第三章 茶叶檢驗設備及主要仪器使用方法	15
第四章 茶叶揀样及檢驗方法	29
一、揀样	29
二、品質檢驗	31
三、水分檢驗	40
四、灰分檢驗	54
五、粉末及碎茶檢驗	58
六、假茶檢驗	60
七、礫性杂质檢驗	63
八、包裝檢驗	64
九、茶籽檢驗	69
十、鮮叶檢驗	74
第五章 茶叶的化学成分及主要化学成分的分析方法	78
一、茶叶成分与品質的关系	78
二、各类各級精茶主要成分分析	83
三、茶叶貯藏試驗	91
第六章 評茶术语与茶名解釋	99
一、評茶术语	99
二、茶名解釋	105

第七章 茶叶生产与貿易消費·····	112
一、中國的茶叶生產与貿易消費·····	112
二、苏联的茶叶生產与貿易消費·····	131
三、印度和錫蘭的茶叶生產与貿易消費·····	137
四、日本的茶叶生產与貿易消費·····	142
五、北非國家的茶叶貿易与消費·····	150
六、英國和美國的茶叶貿易与消費·····	152
[附录]	
一、茶叶譯名对照表·····	154
二、度量衡对照表·····	161
三、華氏(°F)攝氏(°C)溫度計对照表·····	162
四、溫度-10°C——+51°C 間蒸餾水 1 克的密度及体積表·····	163
五、茶叶產地檢驗暫行办法(1954 年 6 月修訂)·····	164
六、茶事曆·····	165
七、茶業大事記·····	166

第一章

茶 叶 檢 驗 概 述

一、輸出茶葉檢驗標準的制訂及執行

茶葉檢驗是商品檢驗工作中的一部分，它的基本任務主要是執行輸出茶的品質檢驗，以樹立中國茶葉在國際市場上的信譽。同時，配合國內茶葉生產加工機構進行有關提高產品品質方面的指導工作，使茶葉成品的品質不斷的改進。

輸出茶葉檢驗工作根據對外貿易部制訂的茶葉檢驗暫行標準進行檢驗。在品質要求方面另有雙方貿易合同合約規定者，就執行合同合約中訂定的品質條件。有關對外貿易上的茶葉品質及包裝檢驗，由商品檢驗局統一辦理及簽發檢驗證書。國內生產及銷售上的檢驗由產銷單位自行檢驗。

輸出茶葉檢驗標準，由對外貿易部商品檢驗局根據歷年的檢驗結果及國內生產實際情況並參考國內外貿易和運輸等方面的要求，提出制訂與修訂草案，邀集各有關部門及專家開技術會議研究討論，作綜合性的修改與補充後，報由對外貿易部審核批准，頒布執行。

茶葉對外貿易上有些是採取憑雙方成交樣品交貨的方式，商品檢驗局除檢驗一般性的品質項目外，同時要比照貿易成交樣品來鑑定報驗的茶葉是否符合。此項貿易成交樣品經貿易雙方簽封

或確認后，必須由出口公司送交有關商品檢驗局一份。由公司向國外發布貨樣時，亦可申請商品檢驗局辦理簽封貨樣的工作。

為了更全面而準確地做好輸出茶葉檢驗工作，商品檢驗局實施產地檢驗或駐廠檢驗，深入了解茶葉的生產加工過程，協助生產部門組織檢驗與檢查機構，加強對在制品的檢驗，以提高出廠成品的合格率，避免口岸返工整理的損失、加速輸出運轉，對於改進生產方法及提高產品品質亦起到一定的作用。

二、茶葉檢驗簡史

中國出口茶葉檢驗工作，開始於 1915 年，在浙江溫州設立永嘉茶葉檢驗處，查驗茶葉摻假，禁止假茶出口，是一種地方性的措施，對國外不發生公證作用，但時期很短，於 1927 年即告結束。

1931 年上海和漢口兩地的商品檢驗局開始辦理茶葉出口檢驗，制訂了茶葉檢驗規程，發給檢驗證書。

1936 年全國茶葉技術討論會，建議辦理茶葉產地檢驗，當年即在安徽祁紅、屯綠兩個產茶區開始辦理產地檢驗。1937 年成立了茶葉產地檢驗監理處，在浙江的平水、溫州，福建的福鼎、廈門和上海等地增設檢驗機構，但至年底因抗日戰爭而中斷。

1938 年為了配合當時的茶葉收購外銷任務，先後在安徽、浙江、江西、福建、湖南成立了專門的茶葉管理檢驗機構，各省自訂立了一些檢驗辦法，檢驗工作頗不一致。

1941 年太平洋戰爭發生後，沿海口岸被封鎖，茶葉外銷停頓，生產逐年減縮，茶葉檢驗工作於 1941 年終 1942 年初結束。1945 年日本投降後，中國茶葉的生產遭受極度破壞，對外貿易數量甚少，商品檢驗局雖於 1946 年秋恢復了出口口岸的茶葉出口檢驗工作，但實際上工作很少。

1949 年全国解放后，中华人民共和国成立，加强了出口口岸茶叶檢驗工作。1950 年中央貿易部商品檢驗局制訂了全国統一的輸出茶叶檢驗暫行标准，在华东及中南产茶地区举办了茶叶产地檢驗，协助指导茶叶的生产加工。1952 年增办西南地区的外銷茶叶产地檢驗，同时为了供应兄弟民族的需要，又制訂了边銷茶的檢驗标准，开办了边銷茶叶檢驗工作。此后，逐年扩充产茶地区的檢驗組織，茶叶品質檢驗及包裝檢驗标准亦經陸續补充修訂而趋于完善。

自 1955 年起，各地制茶厂逐步建立了健全的檢驗制度与机构。現在已能达到全国所有茶叶檢驗工作基本上准确一致，为扩展茶叶对外貿易，增加国内产量，提高产品品質及改进生产儲运貿易等各方面建立了巩固的基础。

第二章

茶 叶 檢 驗 标 准

合理的檢驗标准,在促进茶叶生产發展,扩大商品流通方面起着重大作用。我国于1931年开始茶叶出口檢驗工作时,制訂了初步的茶叶檢驗标准,迄1949年止,标准内容虽亦作些变动,但由于当时处于半封建半殖民地的反动統治下,整个国民經济依附于帝国主义,对标准的要求不是为了要使人民生活福利提高和起到指导生产与巩固和扩展貿易的作用。因此,基本上是保持了旧有的一套,改变的一些亦每是憑少数人的主觀意識,不能切合实际。

1949年全国解放后,前中央貿易部即于1950年初召开的第一次全国商品檢驗會議中召集了各地商品檢驗局、中国茶業公司及其他有关單位和專家等討論,修訂了輸出茶叶檢驗标准,經审核批准公布全国統一施行。到1955年止,前后六年間,又曾經过三次修訂。現行的标准是1955年修訂經对外貿易部审核批准公布的。

現行标准規定:紅茶、綠茶、烏龙茶及花茶类的出口檢驗分为品質、水分、灰分、粉末、碎茶及包裝等几个項目。茲分別說明如下:

一、品質:最低标准的檢驗中紅茶、珍眉、貢熙、珠茶、烏龙茶、青磚、紅磚、黑磚、金尖、茯磚等十种,均制訂有最低标准样茶,其他各茶及副茶不制訂最低标准样茶。最低标准样茶的制作,系由商

品檢驗局擬訂后邀請各有关單位共同研究討論，以历年来最低标准的品質水平为基础，根据当时生产情况，参考对外貿易需要，就上年所产最低产品及出口低級茶叶来排队評比选出。由于所选样茶系上年陈茶，用来評比第二年新茶，內質上就失去对照作用，实际应用时，对于外形低于标准的新茶，每因內質較高而难于評定。

为了避免这些缺点，1955年起，經將制作方法改变，样茶作为外形标准，內質以不焦、不餿、不霉、不爛及無其他异味为准。可以参照生产与貿易上的实际情况和要求每年或隔数年換制样茶一次。这种制作方法虽比以往切实一些，但仍存在着內質不明确的缺点，是今后应当繼續研究的問題。

二、水分及灰分：紅茶、綠茶、花茶等水分及灰分标准，几年来已能固定在一个水平上，有利于生产掌握，起到改进品質的部分作用。烏龙茶由于目前生产与貿易尚較零散，水分标准自从1952年起作了适当的放寬。水分檢驗的方法，在1950年系采用烘箱法，1951年經改为松节油蒸餾法(容量法)，后發現这种方法在工作处理上及檢驗時間上，不能滿足在生产貿易迅速发展中做到檢驗時間縮短檢驗結果准确的要求。故自1955年起，口岸及产地有电地区执行新的标准規定，采用 120°C 烘1小时的苏联先进方法，1956年4月又采用了更快速的紅外線測定法。但电源缺乏的产地，暫仍可采用蒸餾法。

三、历年来茶叶品質、水分及灰分标准变动情况。

(一)品質：1931年开始制作紅、綠外銷茶最低标准样茶时，綠茶以平水八号珠为最低标准，紅茶以湖紅次紅为标准。抗日战争胜利以后于1946年恢复茶叶出口檢驗，紅茶仍以湖紅次紅为最低标准，珠茶則以平水六号珠为标准，珍眉以温州次級为最低标准，貢熙以平水熙春为最低标准。解放以后自1951年起，制定了雨茶

和烏龍茶的出口最低标准。1955 年規定了出口紅、綠茶的等級标准,于是紅茶以普通級为最低标准,綠茶以各种茶的最后一級茶为最低标准。

(二)水分和灰分标准变动情况表

年 份	綠 茶		紅 茶		烏龍茶		其他茶		紅 磚		青 磚	
	水分	灰分	水分	灰分	水分	灰分	水分	灰分	水分	灰分	水分	灰分
1931	8.5	5.0— 7.0	8.5	5.0— 7.0			8.5	5.0— 7.0	10.5	9.0	10.5	9.0
1932—1933	8.5— 9.0	7.0— 7.5	8.5— 11.0	7.0— 7.5			8.5— 12.0	7.0— 7.5	10.5	9.0	10.5	9.0
1934	8.5	7.0	8.5— 10.5	7.0			8.5— 12.0	7.0	10.5	9.0	10.5	9.0
1936	8.5	7.0	10.0	7.0	8.5	7.0	11.0	9.5	10.5	9.0	10.5	9.0
1947	8.5	7.0	9.0	7.0	8.5	7.0	10.0	9.0				
1948—1949	8.0	6.5	8.5	6.5	8.5	7.0	10.0	7.0				
1950—1951	8.0	6.5	8.5	6.5	7.0	6.5	10.0	7.0	9.5	8.0	11.0	8.0
1952—1954	8.0	6.5	8.5	6.5	8.5	6.5	10.0	7.0	9.5	7.5	11.0	7.5

注：1.綠茶指珍眉、貢熙、珠茶、雨茶。

2.其他茶指花香、秀眉、毛茶、龙井、花茶等。

紅、綠茶的水分标准,虽然在 1931 年即規定为 8.5%,但由于当时生产落后,实际产品却远不能达到規定的要求,每年只得另外規定实际的执行标准。例如在 1932 年的綠茶水分以 9.0% 为合格,紅茶則以 11.0% 为合格,其他茶类更以 12.0% 为合格。1937 年除綠茶(包括珍眉、秀眉)水分不得超过标准 8.5% 外,紅茶則暫以 10.0% 为合格,其他茶叶以 11.0% 为合格。

解放以后,茶叶經營管理制度及生产技术获得了显著的改革和提高,茶叶的水分、灰分含量已完全能够符合标准規定,近年来更是一般都已做到低于标准。

四、粉末及碎茶檢驗：粉末一項在开始檢驗時只作為品質的附屬檢驗。規定使用 2.54 厘米（1 英寸）16 孔篩，篩轉一次，含量不得超過 5%（副茶不在此限），其後單獨列為一個檢驗項目。1950 年公布的标准規定：正茶篩孔為 2.54 厘米 24 孔，篩轉 5 次；副茶篩孔為 2.54 厘米 34 孔，亦篩轉 5 次，含量均不得超過 4.0%。1951 年鑒於正茶中所含顆粒稍大於粉末的碎茶（下盤茶），亦應限制，以提高品質，乃增加碎茶檢驗一項，用 2.54 厘米 16 孔篩，篩轉 5 次，規定篩下量與粉末相加不得超過 12%，予以試行。在檢驗工具方面，歷來沿用手篩，由於懸空篩轉 5 次的操作掌握難以一致，篩轉的範圍速度和上下波動力量各次不同，各人相互間更不相同，檢驗結果極不準確。1954 年上海商品檢驗局設計了一種電動粉末篩，並參考蘇聯檢驗茶葉粉末的方法，縮小篩孔，改方孔為圓孔，檢驗標準也經重新改訂為不超過 2.0%。自 1955 年起，出口茶葉除合同、合約仍規定 4.0% 者照舊標準執行外，其餘均已改用新工具新方法按照新標準施行檢驗，無電地區則以平面手篩法代替。

五、包裝檢驗：在 1952 年以前，僅有板料、拼塊、角檔、鋁箔或鉛箔的厚度等項規定，沒有具體的規格。包裝標準規格的研究制訂工作，開始於 1951 年，當時僅有三夾板箱、仿錫蘭箱與改良箱三種規格，後將仿錫蘭箱改訂為標準箱，又增加了烏龍茶箱的規格。1955 年根據茶箱拼制結構方法將茶箱簡分為搭攀拼接及榫接兩類，即膠合板箱和木板箱兩種。經過幾年來的不斷研究修訂，現行的茶葉包裝標準，不僅在內容方面較為完整，在規格要求方面，也較以前更加切合實用。

六、压制茶（又名緊壓茶）標準：各類压制茶檢驗標準，亦經於 1950 年制訂。檢驗內容有品質、水分、灰分、重量、茶梗、雜質等六項。其中紅、綠磚茶灰分標準原為 8.0%，1952 年修正為 7.5%，

以促使磚茶夾雜物含量減少而提高品質。湖南黑磚茶自 1952 年起制訂了最低標準樣茶。西南地區壓制茶于 1953 年正式施行品質檢驗，同時亦制訂了最低標準樣茶，使產品質量有了提高。壓制茶最低標準的拼配內容如下：

(一)湖南黑磚茶最低標準樣茶的拼配成分：

1. 洒二面茶 875 克(原料拼配三級 60%，二級 5%，四級 35%)。
2. 包心茶(原料拼配四級 10%，五級 50%，六級 40%)。
3. 含梗量 30%。
4. 磚面平整，磚身緊緻，不露包心，無離壳，洒二面不脫落。
5. 每片磚重 2 公斤。

(二)西南壓制茶最低標準樣茶拼配成分：于 1953 年施行品質檢驗，由于所制最低標準樣茶系試行標準，故拼配品質略低于當年產品品質。

1. 金尖

原 料 名 稱	原 配 量 %	最 低 標 準 量%
河茶	60	60
本山	10	8
上路	12	12
棧路	10	12
茶梗	8	8

2. 緊茶

最低標準配量 { 頭尖 20%
二蓋 20%
里茶 60%

3. 餅茶

最低標準配量 { 洒尖 5 %
頭蓋 25%
二蓋 20%
里茶 50%

第 三 章

茶葉檢驗設備及主要儀器使用方法

檢驗茶葉須有一定儀器及專門工具，檢驗人員還必須了解儀器工具的性能，正確掌握它的使用方法，才能在檢驗過程中避免客觀因素的影響，求得正確的結果。

一、檢驗設備

(一) 审茶室布置

1. 审茶室应面北，須內外均無物体阻碍光綫，并应避免东、南、西向的直射光綫；在北面窗外裝置黑色斜斗形的遮光板，突出角度为 30 度，以遮盖外来直射光綫，使光源均衡。

2. 外形檢驗台：鑑評茶葉形狀色澤時用，应設于紧靠北面窗下。其長短高低需視审茶室实际条件而定，一般的台面塗黑漆，台下層为样品櫈。

3. 湿評檢驗台：鑑評茶葉香气、滋味、叶底時用。其長短高低亦需視审茶室的具体情况以及業務範圍而定，一般漆成全白色。可放 18 組，其規格如下：長約 182 厘米，闊 47 厘米，台边框高 85 厘米，內台面高 65 厘米。

(二) 品質檢驗用具

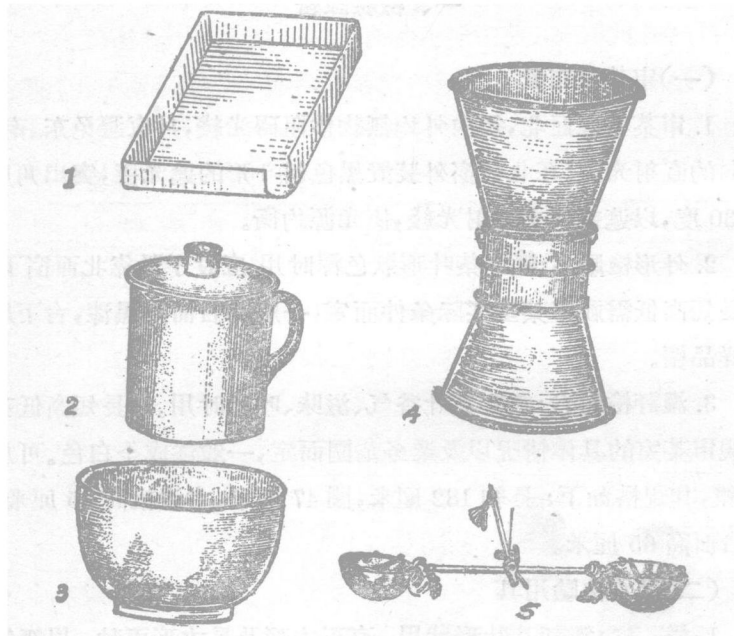
1. 样茶盤：鑑評茶葉形狀用，有正方形及長方形兩種，用無氣味的膠合板或木板制成。正方形長闊各 23 厘米，边高 3 厘米。長方

形長 28 厘米,闊 16 厘米,边高 3 厘米,全白色。盤的一角开一缺口,便于倒出茶叶,正方形篩轉較便利,長方形样盤能节省审茶台面积。

2. 审茶盖杯:泡取茶汁用。純白色,高 6.6 厘米,直径 6.5 厘米,容量 150 毫升,杯盖有 1 小孔,杯口有一小缺口(在杯柄对面),使茶汁可在帶盖傾倒茶杯时流出。

3. 审茶碗:盛茶汁用。口径 9.2 厘米,容量 150 毫升,純白色。以薄而帶玉白色者为佳,青白色或厚碗不适宜。碗的色泽、大小、高低及厚薄都必须一致。

4. 叶底盤:檢視浸泡叶用,有正方形及長方形两种。正方形長闊各 10 厘米,边高 2 厘米。長方形長 12 厘米,闊 8.5 厘米,高 1.5 厘米。通常为黑色以能明显观察叶底的色泽与老嫩为原则。



圖一 品質檢驗用具

1. 样茶盤, 2. 审茶盖杯, 3. 审茶碗, 4. 茶孟, 5. 茶秤。