

藤茶冲泡与品鉴方法

Brewing and savouring method of Tengcha

(报批稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

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。

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。

本文件由恩施土家族苗族自治州农业科学院提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：恩施土家族苗族自治州农业科学院、来凤县藤茶产业发展中心、中国农业国际合作促进会茶产业分会。

本文件主要起草人：胡双玲、龙辉、张强、张朝阳、魏有、崔清梅、杨森、梁金波、向俊、杨晓庆、陈芳、莫晓明、陈清华、罗鸿、左志文。

本文件为首次发布。

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

藤茶冲泡与品鉴方法

1 范围

本文件界定了藤茶的术语和定义，规定了藤茶冲泡要求、冲泡流程、冲泡方法和品鉴方法。
本文件适用于藤茶的冲泡与品鉴。

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，仅所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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- T/CAI 040 藤茶感官审评方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 藤茶 Tengcha

藤茶，也称莓茶、龙须茶、长寿茶、神仙草等，系葡萄科蛇葡萄属显齿蛇葡萄 [*Ampelopsis grossedentata*(Hand.-Mazz.) W.T.Wang]嫩茎叶经采摘、摊青、杀青、揉捻、自然堆放、干燥等工艺加工而成的代用茶。

4 要求

4.1 泡茶用水要求

泡茶用水的标准应符合GB 5749或GB 19298的要求。

4.2 茶具要求

所用茶具应符合GB 4806.4、GB 4806.5或GB 4806.9的要求。

5 冲泡流程及方法