

# 广西热带作物学会

桂热学字〔2023〕3号

## 广西热带作物学会关于下达2023年第二批 团体标准制修订项目计划的通知

各有关单位：

根据《广西热带作物学会团体标准管理办法》的相关要求，广西热带作物学会确定了《2023年第二批广西热带作物学会团体标准项目计划》（以下简称《计划》）。请各有关单位按照《计划》内容及要求抓紧组织实施，确保高质按期完成制修订任务。

现将有关事项通知如下：

一、保证标准质量：确保标准结构和格式符合GB/T1.1—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》的规定和要求，提高标准编写的规范化水平。

二、广泛征求意见：标准制修订过程中应广泛征求意见，在行业内达成最广泛共识。征求意见稿原则上需在学会网站上公开征求意见不少于1个月。

三、严格工作程序：广西热带作物学会将按《广西热带作物学会团体标准管理办法》做好团体标准制修订的管理工作，严格审核把关，确保标准质量。

四、做好标准衔接：充分吸收和借鉴国际标准和国外先进标准，与现有国家标准、行业标准紧密衔接，避免与现有标准产生交叉和矛盾。

五、联系人及联系方式：

邮箱 gxrzxh@126.com

朱鹏锦 18377106815

李菊馨 17776007176

林佳馨 15296592962

附件 1: 广西热带作物学会 2023 年第二批团体标准制修订项目计划表

附件 2: 广西热带作物学会 2023 年第二批团体标准制修订项目建议书



## 附件 1

广西热带作物学会 2023 年第二批团体标准制修订项目计划表



序号	标准名称	制定或修订	起止年限	采用国际标准或国外先进标准	标准提出单位	标准起草单位	备注
0011	剑麻青贮饲料生产利用技术规程	制定	2023.06-2024.12	无	广西壮族自治区亚热带作物研究所	广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西农垦山圩农场有限公司、广西农垦东方农场有限公司、广西扶绥广羊农牧有限公司	
0012	新式茶饮茉莉花基底茶	制定	2023. 4-2024. 10	无	广西壮族自治区亚热带作物研究所	广西壮族自治区亚热带作物研究所、横州市茉莉花产业服务中心、广西壮族自治区分析测试研究中心、横县南方茶厂、横县桔扬茶业有限公司、广西茉莉芬芳茶业股份有限公司、横县香菇怡莱茶饮有限公司、广西莉香茶业集体有限公司、广西横县张	

						一元饮品有限公司、广西顺来茶业有限公司、广西横县妙莲茶业有限公司、横州市供销联社。	
0013	虫茶审评技术规范	制定	2023.04-2024.04	无	广西壮族自治区亚热带作物研究所	广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区分析测试研究中心、三江县连兴科技有限公司、融安县车田茶叶专业合作社、平南县国安乡昌薪茶叶种植专业合作社、苍梧县沁怡六堡茶专业合作社、三江县御香茶业有限公司、龙胜县翠群农业开发专业合作社	

## 附件 1

# 广西热带作物学会团体标准 制修订项目建议书

项目名称	剑麻渣青贮饲料生产利用技术规程		
制定或修订	<input checked="" type="checkbox"/> 制定 <input type="checkbox"/> 修订	被修订标准号	/
申请立项单位	广西壮族自治区亚热带作物研究所	计划起止时间	2023.06-2024.12
单位地址	广西南宁市兴宁区邕武路 22 号	邮政编码	530001
联系人	覃旭	联系电话	18877154406
传真	0771-2539210	电子邮箱	qinxu847@163.com
项目的目的、意义和必要性	<p>2021 年 8 月，农业农村部、国家发改委、科技部、自然资源部等 5 部委联合印发了《“十四五”全国农业绿色发展规划》的通知。通知明确了“推动低碳循环发展促进农业废弃物资源化、产业化、高值化利用”的重要内容。剑麻是重要的硬质纤维作物，是我国热区重要的经济作物之一，截止 2020 年，广西的种植面积为 22.81 万亩。</p> <p>剑麻渣是剑麻鲜叶片经过生物脱胶提取纤维后的副产品。剑麻叶片只有 3%~5%可用于纤维生产，其余的 95%~97%均为副产品，即剑麻渣。按每亩剑麻产叶片 8 吨，鲜叶片产麻渣 50%计，每亩可产生麻渣 4 吨，全年可生产麻渣 179.4 吨。剑麻渣不仅产量丰富，而且综合利用价值高，蕴含丰富的矿质营养、粗纤维、蛋白质及多种氨基酸等，不仅可肥料用、饲用，在工业、医疗上也有很高的应用开发价值。但长期以来，剑麻渣综合利用率不高，绝大多数剑麻渣、汁被丢弃或排放在纤维加工厂周边，废弃物的随意堆放造成了剑麻资源的浪费和生态环境的污染，剑麻废弃物的综合利用问题成为制约广西剑麻产业发展的关键问题。</p> <p>通过《剑麻渣青贮饲料生产利用技术规程》的制定和实施，将剑麻渣青贮加工制作优质饲料，可部分或全部取代牛羊日常饲料，减少饲养成本，提高剑麻废弃物的综合利用率。2018-2022 年通过试验探索出鲜麻渣最佳青贮条件和麻渣颗粒饲料最佳配比，开展了剑麻麻渣颗粒饲料饲养山羊试验示范，利用剑麻麻渣颗粒饲料饲养山羊可提高山羊采食量，日增重提高 12.61%，减小饲养成本 55.7%。试验表明将剑麻渣青贮与利用技术规范标准化具有良好的操作性，可在一定程度上解决剑麻废弃物的综合利用问题，有效缓解我区剑麻加工和环境污染矛盾，促进我区剑麻产业的可持续健康发展，同时也为广西饲料加工提供新的途径</p>		

	和技术。		
标准适用范围和主要技术内容	<p>适用范围：本文件适用于广西境内剑麻渣青贮饲料的生产利用。</p> <p>主要技术内容：包括前言、正文和附录3个部分，其中正文包括剑麻渣青贮饲料生产利用技术的应用范围、规范性引用文件、术语和定义、设施设备要求、剑麻渣青贮、青贮管理、青贮时间、质量评定、麻渣颗粒饲料制备、利用等技术要求，附录包含剑麻渣青贮饲料感官评价标准、剑麻渣青贮饲料理化指标。</p>		
国内外情况简要说明	<p>剑麻属龙舌兰科 (Agavaceae) 龙舌兰属 (Agave)，叶片呈莲座式排列，是一种热带多年生叶纤维作物，其纤维产量占世界硬质纤维的 2/3。我国剑麻主要栽培于广西、广东、云南等省(区)。国内外在剑麻栽培育种与纤维加工利用方面做了大量的工作，随着剑麻研究的深入，其副产物资源化利用也得到了一定的发展。如利用剑麻液汁提取果胶、皂素，部分剑麻渣用于返田肥料、沼气池填料和制作酒精等。部分学者在科技论文中也做了一些发酵剑麻渣的研究，但都尚未给出可以指导剑麻渣青贮饲料生产利用的一整套技术措施，无法使剑麻渣青贮饲料生产利用工作规范化和标准化。而目前仍未见有关于剑麻渣青贮饲料生产利用技术方面的标准颁布实施，剑麻渣青贮饲料生产利用技术仍然没有标准可依。</p> <p>广西是剑麻的中心产区，通过几十年的努力，在剑麻废弃物资源化利用方面积累了丰富的经验，初步形成了剑麻渣资源化利用技术体系，为推进和制定剑麻渣青贮饲料生产利用技术规程奠定了坚实的基础。</p>		
申请立项单位意见	 <p>(签字或盖公章)</p> <p>2023年3月7日</p>	<p>广西热带作物学会意见</p>	 <p>(签字或盖公章)</p> <p>2023年3月7日</p>

注：如本表空间不够，可另附页。

表 1

## 广西热带作物学会团体标准 制修订项目建议书

项目名称	新式茶饮茉莉花基底茶		
制定或修订	<input checked="" type="checkbox"/> 制定 <input type="checkbox"/> 修订	被修订标准号	无
申请立项单位	广西壮族自治区亚热带作物研究所	计划起止时间	2023.4-2024.10
单位地址	南宁市邕武路 21 号	邮政编码	530001
联系人	张芬	联系电话	15296286785
传真	0771-2539091	电子邮箱	553412949@qq.com
项目的目的、意义和必要性	<p>一、立项的必要性</p> <p>茉莉花茶是由素坯和茉莉鲜花窈制而成的再加工茶，是我国具有悠久历史的特种茶之一。花茶主要是以绿茶为原料再加工形成的特色品类，既是中国绿茶消费延伸的重要领域，也是中国茶在国际茶叶市场中能够形成特色的主要茶类。自2015年以来，中国茉莉花茶总产量基本呈持续增长态势，但并未有较大突破，2015-2020年，全国茉莉花茶总产值翻了一倍，其中广西横州茉莉花茶产值由35亿元增长至83亿元，增长了137.14%。2020年，中国茉莉花茶产量约11.25万吨，占全国茶叶总产量的3.77%，全国茉莉花茶均价约111.45元/公斤，总产值约125.38亿元，占全国茶叶总产值的4.77%，其中，广西横州茉莉花茶产值为83亿元，占全国茉莉花茶总产值的66.20%，已成为全国、乃至全球最大的茉莉花与茉莉花茶加工生产基地，形成“产全球花、窈全球茶、卖全球花茶”的发展格局。茉莉花及茉莉花茶已经成为乡村振兴战略中实现产业兴旺的重要抓手，对巩固脱贫攻坚成果意义重大。</p> <p>近十多年，随着人们生活水平和品质的提高，新式茶饮异军突起，这种概念新颖、装修时尚、口味独特、好喝好玩的新式茶饮迅速吸引了80后、90后和00后年轻消费者，已成为当下年轻人接触传统茶的窗口。新式茶饮适应了新时代年轻消费者天然、健康、时尚、个性的需求，经过十几年的发展，得到了快速扩张。2020年中国新式茶饮门店已达50万家，新式茶饮市场规模超过1000亿元，年消耗茶叶超过20万吨，已成为传统杯泡热饮、工业化瓶装即饮茶之后的第三大茶叶消费方式。茉莉花茶既有花香又有茶味的特质，深受消费者的喜爱，成为新式茶饮中最常用的基底茶，需求量十分可观。新式茶饮已经成为培养茉莉花茶年轻消费群体的重要渠道和提升消费市场份额的新增长点。</p>		

## 二、立项的紧迫性

基底茶是新式茶饮的核心，决定着新式茶饮的品质和创新基点，基底茶的品质在很大程度上决定了饮品的口感，是吸引消费者的内在驱动力，也是新式茶饮行业的核心竞争力。新式茶饮与传统杯泡热饮和工业化茶饮料均存在明显的区别，一般采用茶叶与其他花果的混合饮用和低温冷饮方式，现调即饮，因此，不仅要求茶叶出汤的速度更快，而且茶叶的品质要求更侧重滋味、香气和汤色三个因子。所选茶叶必须与各类花果风味相互协调，既可以彰显花果的风味，也具有茶叶自身的风味特点，茶叶中水浸出物、茶多酚、儿茶素、氨基酸、可溶性糖等呈味物质及挥发性香气组分及含量丰富，茶叶香气突出浓郁，滋味相对较为强烈，并易于与特色水果、奶、糖等搭配。目前，市场上并无关于新式茶饮基底茶产品标准，造成市场上基底茶质量参差不齐，品质稳定性差，部分茶饮店为了提高茶饮的利润，使用茶末、筛分出的粗老茶等品质较差的茶叶作为基底茶，一些茶饮店为了提高茶汤的浓度和香气，缩短调制时间，采用浓缩茶汁调制茶饮，添加香精或其他食品添加剂，造成安全隐患，导致产品质量不合格事件频发，不仅威胁了消费者健康，也造成消费者对新式茶饮品牌的信任危机，不利于新式茶饮行业的健康发展。因此制定新式茶饮基底茶标准对新式茶饮及茶行业的长久健康发展具有十分重要的意义。

## 三、项目的可行性

### 1 研究基础

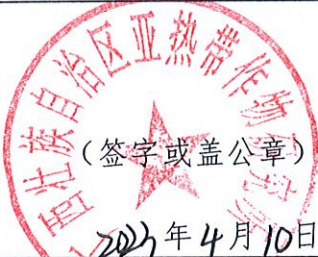

(1) 参与单位横县南方茶厂、横县桔扬茶业有限公司、广西茉莉芬芳茶业股份有限公司、横县香茹怡莱茶饮有限公司、广西莉香茶业集体有限公司、广西横县张一元饮品有限公司、广西顺来茶业有限公司、广西横县妙莲茶业有限公司等是横州市知名的茉莉花茶加工生产企业，长期从事新式茶饮茉莉花基底茶的生产，与喜茶、奈雪的茶、古茗等知名新式茶饮连锁店建立了长期的合作关系，为新式茶饮店提供专用基底茶，目前项目组从参与单位及市场收集茉莉花基底茶产品一级、二级、三级样品共30份，其中一级8个、二级12个、三级10个，为的产品标准品质分析提供了样品基础，后续将继续搜集新式茶饮茉莉花基底茶-产品，扩大产品样本容量，确保制定产品标准的基础准确、可靠。

(2) 广西壮族自治区亚热带作物研究所于2023年3月15日组织具有高级评茶员职业资格的3名专家对项目组搜集的产品样品进行了感官审评，从产品的外形、汤色、香气、滋味、叶底五因子进行了综合评判，通过感官审评发现新式茶饮茉莉花基底茶具有滋味浓厚、香气浓郁等品质特点，初步探明了新式茶饮茉莉花基底茶的感官品质特征。

(3) 项目组对部分新式茶饮茉莉花基底茶产品进行了理化成分分析，发现新式茶饮茉莉花基底茶的水浸出物、茶多酚含量较高，初步明确了新式茶饮茉莉花基底茶的理化品质特征。

(4) 利用GC/MS、电子鼻、电子舌等大型仪器对搜集的茉



	<p>莉花基底茶的香气组分及含量、茶汤的甜味、苦味、涩味、鲜味等滋味指标及茶汤的L、a、b值等色泽进行了测定及分析。</p> <p>除此之外，项目参与单位构成合理，既有广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区分析测试研究中心检测研究机构及横州市茉莉花产业服务中心这样的专业性茉莉花综合服务机构，又有横县南方茶厂、横县桔扬茶业有限公司、广西茉莉芬芳茶业股份有限公司、横县香菇怡莱茶饮有限公司、广西莉香茶业集体有限公司、广西横县张一元饮品有限公司、广西顺来茶业有限公司等众多新式茶饮茉莉花花基底茶的生产销售企业，项目组成员不仅在茶叶感官审评及虫茶研究上具备专业知识与丰富的经验，牵头及主要参与制定多项标准，具有成熟的标准起草编制经验。</p> <p>综上所述本标准的制定是可行的。</p>		
<p>标准适用范围和主要技术内容</p>	<p>范围：适用于在广西区内加工生产的新式茶饮茉莉花基底茶产品。</p> <p>主要技术内容：主要包括新式茶饮茉莉花基底茶的相关术语及定义、基本要求、感官要求、理化指标、卫生指标、检验方法和规则、标志标签等。</p>		
<p>国内外情况简要说明</p>	<p>经查阅，目前国内有 GB/T 34779-2017《茉莉花茶加工技术规范》、GB/T 22292-2017《茉莉花茶》、T/GXAS 117-2020《广西优质茉莉花茶》、T/QWCX 001-2020《地理标志保护产品 犍为茉莉花茶》、DB45/T 1047-2014《地理标志产品 横县茉莉花茶》、DB35/T 1634-2016《茉莉花茶冲泡与品鉴方法》、DB50/20-2008《茉莉花茶》、DB35/T 991-2010《地理标志产品 福州茉莉花茶》等，以上标准针对传统清饮方式的茉莉花茶制订的标准，而近些年新兴的新式茶饮使茶叶的饮用方式发生了巨大变革，新式茶饮是在现泡茶汤中加入新鲜果汁、鲜奶、水果、坚果等辅料调制后热饮、温饮或冷饮，与传统的热泡清饮有质的改变，因此对茶叶在汤色、滋味、香气等品质方面的要求与传统的不同，而且新式茶饮基底茶更加侧重滋味、香气、汤色三方面的品质，对茶叶外形、叶底，已有的茉莉花茶有关标准感官品质要求是从外形、香气、滋味、汤色、叶底五方面做了要求的，不能可观的反应出新式茶饮基底茶的品质。综合来看，目前尚无与本标准的技术要点完全符合的标准文件。</p>		
<p>申请立项单位意见</p>	 <p>(签字或盖公章)</p> <p>2023年4月10日</p>	<p>广西热带作物学会意见</p>	 <p>(签字或盖公章)</p> <p>2023年4月10日</p>

注：如本表空间不够，可另附页。

表 1

## 广西热带作物学会团体标准 制修订项目建议书

项目名称	虫茶审评技术规范		
制定或修订	<input checked="" type="checkbox"/> 制定 <input type="checkbox"/> 修订	被修订标准号	无
申请立项单位	广西壮族自治区亚热带作物研究所	计划起止时间	2023.4-2024.4
单位地址	南宁市邕武路 21 号	邮政编码	530001
联系人	温立香	联系电话	15177175391
传真	0771-2539091	电子邮箱	864655377@qq.com
项目的目的、意义和必要性	<p>(一) 目的意义及必要性。</p> <p>虫茶又叫“茶精”，是我国特有的一种林业资源昆虫产品，也是我国传统出口的特种茶类，素有茶界“猫屎咖啡”之称，早在宋代医学巨著《太平圣惠方》及明代《本草纲目》中多处提到虫茶的药用保健与饮用记载，虫茶饮用历史已超过一千年，在乾隆年间，虫茶是作为医疗保健饮料进贡皇室。虫茶是少数民族先辈在悠久茶文化生活中的一项发明创造，“三江虫茶制作技艺”与“贵州赤水虫茶制作技艺”已分别被列入广西自治区级与贵州省级非物质文化遗产代表性项目名录。虫茶的加工过程非常特殊，是由特定昆虫取食特定植物，在昆虫体内经过特殊的生理生化反应产生的发酵物，经筛分、灭菌、干燥等工序制成，粗蛋白、必需氨基酸、粗脂肪、微量元素等营养物质丰富，具清热解毒、祛湿健胃、降血糖血脂、抑菌抗炎等功效，尤其是调节肠道微生态作用显著。其因兼具茶叶与中草药的保健与药用功效，被赋予了比普通茶叶更多的保健功能，同时因其成品咖啡碱含量极低，对中枢神经刺激小，不影响睡眠，适用人群广泛，加之具有类似黑茶的存储属性，随着陈放时间延长保健功效及附加值更高，近年来深得消费者喜爱。</p> <p>国内虫茶生产主要分布在广西、贵州、湖南、四川、云南等省的少数民族山区地区，不同地区产茶昆虫、寄食植物种类不同从而导致虫茶品质与功能成分各异。广西因地理环境条件特殊、少数民族集聚且各地有饮凉茶习惯，虫茶具有产区分布范围最广、产茶昆虫与寄食原料种类最多、产量高等特点，目前区内虫茶主要分布在三江、龙胜、融安、平南、梧州等地，已鉴定的产茶昆虫有化香夜蛾、双直巢螟、米缟螟等（其中双直巢螟是广西所特有的一种产茶经济昆虫），寄食原料有化香树、茶树、酸枣叶、枫香树、藤茶等。随着人们对健康的重视及消费市场特色</p>		

茶的追捧，越来越多的农户、合作社、企业加入到虫茶生产的行列，虫茶已逐渐成为山区群众尤其是少数民族群众脱贫致富与助力乡村振兴的特色产业之一。

近年来广西茶产业尤其是特色茶产业得到各级政府与主管单位的高度重视，在2019年的《广西区人民政府办公厅关于促进广西茶产业高质量发展的若干意见》（桂政办发[2019]117号）、2022年的《自治区农业农村厅关于印发加快推进广西六堡茶及特色优势茶产业高质量发展实施方案》（桂农厅发[2022]13号）中都提出要根据各地优势，加强各类茶叶品牌整合，打造“民族茶”、“健康茶”等区域品牌，构建广西特色茶叶品质评价体系与质量标准体系。2021年《农业农村部 国家市场监督管理总局 中华全国供销合作总社关于促进茶产业健康发展的指导意见》（农产发[2021]3号）中提出“在滇西滇南、黔中黔东南及桂西南等优势区，重点发展红茶、特种茶和绿茶”；2022年5月农业农村部科技教育司关于开展现代农业产业技术体系首席科学家和岗位科学家申报工作的通知（农科(产业)函(2022)2号）中首次专门设立了“特种茶加工”岗位，可见从国家、自治区层面都已经非常重视特种茶的发展。

近年来关于虫茶的研究刚起步，目前尚未建立完善的标准体系，尤其缺乏品质评价方面的科学标准。茶叶的品质主要包括以农药残留、重金属和微生物等为主体的卫生指标，以水浸出物、粗纤维、氨基酸、水分、总灰分等为主体的理化指标，及以“色、香、味、形”等为主的感官品质指标等，感官品质指标主要通过感官审评获得，感官审评是依据人的直观感受进行评判，虽然存在一定的主观性缺陷，但其作为评价茶叶品质最基础的方法仍具有不可替代性。虫茶是昆虫蚕食寄食植物后经体内转化的发酵物，不同于常规茶叶及代用茶，目前国内外无专门针对虫茶的感官审评方法，大多直接套用传统茶叶的审评方法，虫茶不同于传统茶叶，其因颗粒紧实且小，内含物质丰富，溶出率极高等特点，传统茶叶的茶水比、冲泡方式、浸出时间等审评要求并不适合，且传统茶叶外形、香气、滋味、汤色、叶底五项因子的评分权重系数也不能最大程度的准确反应虫茶整体品质，因此开展虫茶感官审评标准研制，研究适用于特种虫茶的感官审评技术，制定相关标准对完善虫茶产业链标准体系、加快促进特色产业健康可持续发展是十分必要的。



## （二）标准前期研究情况及可行性。

项目组前期依托广西重点研发计划项目针对广西产茶昆虫鉴定、毒理安全性试验、虫茶加工及品质提升等开展研究并取得系列成果：

（1）首次鉴定出广西特有的产茶昆虫双直巢螟，并探明其引化蚕食、产卵孵化的适宜条件，为定向引化及产业化加工奠定基础。

（2）与各主产区虫茶生产企业针对各地虫茶从原料配比、发酵、蚕食引化、干燥等关键环节开展虫茶加工技术研究，总结

	<p>1套虫茶加工技术规程并开发系列新产品，制定发布国内首个虫茶加工类团体标准《广西虫茶加工技术规程》（T/GXAS 245-2021），地方标准《虫茶生产技术规程》已获广西壮族自治区市场监督管理局立项，正在广泛征求意见当中。</p> <p>（3）通过大量数据分析，明确虫茶普遍具有低咖啡碱高氨基酸且矿质元素丰富的特性，进一步对其氨基酸、脂肪酸组成特点及营养价值进行综合评价，结果表明虫茶氨基酸、脂肪酸营养价值较高，含有7种人体必需氨基酸，具有丰富的药用氨基酸（MAA），占总氨基酸的62%以上，EAA/TAA值接近、EAA/NEAA值高于WHO/FAO推荐的理想蛋白质要求，EAAI值&gt;1，MUFA/SFA值0.89，PUFA/SFA值0.69，高于WHO/FAO荐食物中的比值，综合来看广西虫茶可作为一种优质的蛋白质和脂肪酸的补充源，为消费者客观认识广西虫茶、为其开发利用、新产品开发及产业发展提供科学的理论依据。</p> <p>（4）开展虫茶感官审评方法研究，包括研究不同茶水比、冲泡时间、冲泡水温等对虫茶香气、滋味、汤色、叶底等感官品质及水浸出物等内含物质浸出的影响，确定虫茶感官审评的茶水比1:75，沸水冲泡3min较为适合；与虫茶各主产区生产者及行业内专家多次沟通试验，初步确定虫茶审评因子评分系数为外形10%、汤色15%、滋味35%、香气35%、叶底5%，以期能最大程度地反应虫茶产品整体品质。同时针对虫茶颗粒紧实、小且易漏，冲泡时表面积大，水浸出率远高于常规茶叶等特性，通过前期探索，项目组还研发了一套专门用于虫茶审评的工具并申报专利《一种用于虫茶审评的茶具》（ZL202220860442.3）获得授权。除此之外，项目组成员经验丰富，牵头及主要参与制定多项标准。标准制定项目组成员不仅在茶叶感官审评及虫茶研究上具备专业知识与丰富的经验，同时有成熟的标准起草编制经验，近年来牵头及主要参与制定农业行业标准《NY/T 694 罗汉果》、地方标准《DB45/T 1390 野生茶树资源保护与开发规范》、团体标准《T/GXAS 245广西虫茶加工技术规程》、《T/GXAS 249广西优质工夫红茶》等各项标准17项。</p> <p>综上所述，制定标准《虫茶审评技术规范》是可行的。</p>
标准适用范围和主要技术内容	<p>范围：适用于虫茶的感官审评技术。</p> <p>主要技术内容：主要包括相关术语及定义、审评条件、取样方法、审评内容、审评方法及审评结果判定等要求。</p>
国内外情况简要说明	<p>虫茶是我国特有的一种民族茶产品，也是我国传统出口的特殊茶类，经检索查阅，目前国外无虫茶相关标准，国内已有虫茶相关标准包括《T/GXAS 245-2021 广西虫茶加工技术规程》、《T/CSCC 001-2021 虫茶（代用茶）》、《广西虫茶》（征求意见阶段）、地方标准《虫茶生产技术规程》（待审定），上述主要是产品标准和加工类标准，都不是针对虫茶的感官审评技术标准。</p> <p>茶叶感官审评相关标准有《GB/T 23776 茶叶感官审评方法》、《NY/T 787-2004 茶叶感官审评通用方法》、《GB/T 14487-2017 茶叶感官审评术语》、《GB/T 18797-2012 茶叶感官审</p>

	<p>评室基本条件》等，经对比分析，《GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法》与《NY/T 787-2004 茶叶感官审评通用方法》是各类茶叶感官审评的通用标准，二者对于茶叶的覆盖面较为宽泛，但未涉及到针对特种虫茶的具体评审要求，虫茶是昆虫蚕食寄食植物后经体内转化的发酵物，不同于常规茶叶及代用茶，其具有颗粒紧实，小且易漏，内含物质丰富，冲泡时比表面积大，溶出率极高等特点，已有茶类的茶水比、冲泡方式、浸出时间、冲泡次数等审评要求及各因子评审重点不适用于特种虫茶产品，权重的确定是关系到评审方法能否实施以及能否客观准确评价结果的关键，而已有标准规定的各类茶叶外形、香气、滋味、汤色、叶底五项因子的评分权重系数并不能科学准确的反应虫茶整体品质，虫茶审评中还有许多需要注意的操作规范与要点在通用标准中没有可参考的实质性规定。综合来看，目前尚无与本标准的技术要点完全符合的标准文件。</p>	
<p>申请立项单位 意见</p>	 <p>(签字或盖公章)</p> <p>2023年4月10日</p>	<p>广西热带作物 学会意见</p>  <p>(签字或盖公章)</p> <p>2023年4月10日</p>