

ICS 67.140.10

中華民國國家標準

C N S

茶 葉

Tea

CNS 179:2021
N1007

中華民國 36 年 3 月 1 日制定公布
Date of Promulgation:1947-03-01

中華民國 110 年 12 月 7 日修訂公布
Date of Amendment:2021-12-07

本標準非經經濟部標準檢驗局同意不得翻印

目錄

節次	頁次
前言	2
1. 適用範圍	3
2. 引用標準	3
3. 用語及定義	3
4. 茶葉之分類	3
4.1 不發酵茶類(綠茶)	3
4.2 部分發酵茶類(包種茶、烏龍茶)	3
4.3 全發酵茶類(紅茶)	3
4.4 後發酵茶類(普洱茶或黑茶)	4
4.5 其他茶類	4
5. 品質	4
5.1 外觀	4
5.2 內質(開湯)	4
5.3 水分、灰分及紅梗含量	4
5.4 粉末含量	5
5.5 夾雜物	5
5.6 著色劑	5
6. 衛生要求	5
7. 檢驗	5
7.1 取樣	5
7.2 形狀及色澤	5
7.3 感官鑑定	5
7.4 水分	5
7.5 灰分	6
7.6 紅梗及夾雜物	6
7.7 粉末	6
7.8 著色劑	7
8. 包裝及標示	7
附錄 A (參考) 臺灣具特色之部分發酵茶類	8
附錄 B (參考) 後發酵茶類	9
參考資料	10

CNS 179:2021

前言

本標準係依標準法之規定，經國家標準審查委員會審定，由主管機關公布之中華民國國家標準。CNS 179:2011 已經修訂並由本標準取代。

依標準法第四條之規定，國家標準採自願性方式實施。但經各該目的事業主管機關引用全部或部分內容為法規者，從其規定。

本標準並未建議所有安全事項，使用本標準前應適當建立相關維護安全與健康作業，並且遵守相關法規之規定。

本標準之部分內容，可能涉及專利權、商標權與著作權，主管機關及標準專責機關不負責任何或所有此類專利權、商標權與著作權之鑑別。

1. 適用範圍

本標準適用於採自茶樹(*Camellia sinensis*)葉芽加工，作為飲品及多元化產品之各種茶葉。

2. 引用標準

下列標準因本標準所引用，成為本標準之一部分。下列引用標準適用最新版(包括補充增修)。

CNS 386 試驗篩

農藥殘留容許量標準

食品及相關產品輸入查驗作業要點

3. 用語及定義

下列用語及定義適用於本標準。

3.1 發酵(fermentation)

茶葉中主要成分“兒茶素類(catechins)”因萎凋、攪拌或揉捻等加工程序，被茶葉酵素氧化之作用。

3.2 紅梗(mature stalk)

粗老的茶枝(茶梗)。

3.3 夾雜物(foreign material)

除茶葉及製茶所添加之食用花卉、食用香料、水果及香草類等天然食用農產品、食用調味料以外者屬之。

3.4 粉末(dust)

可通過一特定篩網的物質(篩孔大小及過篩方法依 7.7 規定)。

4. 茶葉之分類

茶葉係依其發酵過程之不同予以分類。

備考：茶葉種類繁多，以下分類僅為學理上之區分，若有實際茶葉產品分類疑義，仍應以專業機構(例：行政院農業委員會茶業改良場)鑑定結果為準。

4.1 不發酵茶類(綠茶)[non-fermented tea (green tea)]

指未發酵的茶葉。即選擇適製茶菁原料，進廠後隨即“殺菁”，並促進茶葉特有之色香味發生，再經“揉捻”、“乾燥”等過程而成者屬之。

4.2 部分發酵茶類(包種茶、烏龍茶)[partially fermented tea (paochong tea, oolong tea)]

指部分發酵的茶葉。即選擇適製茶菁原料，進廠後進行適度萎凋及攪拌等“發酵”製程，使茶葉中主要成分“兒茶素類(catechins)”適量減少者，各類“包種茶”、“烏龍茶”屬之^[1,2]。臺灣具特色之部分發酵茶類，相關資料參考附錄 A。

4.3 全發酵茶類(紅茶)[fully fermented tea (black tea)]

指全發酵的茶葉。即選擇適製紅茶的茶菁原料，進廠後先行“萎凋”或“切菁”，再經“揉捻”或“捲切”、“發酵”以促進茶葉特有之色香味發生，最後“乾燥”

使茶葉中主要成分“兒茶素類”大量減少者屬之。

4.4 後發酵茶類(普洱茶或黑茶)[post-fermented tea (pu-erh tea, dark tea)]

以綠茶為原料經微生物、酵素、濕熱或氧化等後發酵作用之茶葉。可分為緊壓生茶、緊壓熟茶及散狀熟茶三類，相關分類說明參考附錄 B。

備考：普洱茶的名稱在不同時期、不同地區具有不同意涵，廣義的普洱茶為所有後發酵茶之泛稱；惟近年來產地國將地理標章與茶葉名稱結合，僅限於特定產區所出產之後發酵茶方得使用普洱茶之名稱，為狹義之普洱茶^[3]，其他地區出產之後發酵茶則稱黑茶。

4.5 其他茶類

4.5.1 混合茶(blended tea)

選擇 2 種以上符合本標準之各類茶混合者屬之。

4.5.2 薰芬茶(scented tea)

選擇符合本標準之各類茶，經過薰製法，使茶葉吸收食用花卉或食用香料^[4]之香味而成者屬之。

4.5.3 加料茶(flavored tea)

選擇符合本標準之各類茶，經添加天然食用農產品(如水果、香草類等)或食用調味料而成者屬之。

4.5.4 其他茶

上述未規範之茶葉屬之。

5. 品質

5.1 外觀

5.1.1 形狀

各類茶葉必須保持特有形狀。

5.1.2 色澤

各類茶葉必須保持特有色澤，且無不良或異常色澤。

5.2 內質(開湯)

5.2.1 水色

具各類茶葉之特有水色。

5.2.2 香氣

具各類茶葉之特有香氣。

5.2.3 滋味

具各類茶葉之特有風味，無不良異味。

5.2.4 葉底

具各類茶葉沖泡後，其濕潤狀態下之特徵。

5.3 水分、灰分及紅梗含量

各類型茶葉的水分、灰分及紅梗含量，應符合表 1 規定。

表 1 茶葉水分、灰分及紅梗限量表

類型	最高限量		
	水分%	灰分%	紅梗%
不發酵茶(4.1)	6.5	6.5	8
部分發酵茶(4.2)	5.5	6.5	8
全發酵茶(4.3)	6.5	6.5	8
後發酵茶(4.4)	7.5	7.0	8
混合茶(4.5.1)	5.5	6.5	8
薰芬茶(4.5.2)	7.5	6.5	8
加料茶(4.5.3)	7.5	6.5	8
其他茶(4.5.4)	6.5	6.5	8

5.4 粉末含量

除袋裝茶及日式深蒸綠茶以外之茶葉，粉末含量均不得超過 5.5 %。

5.5 夾雜物

均不得含有有害夾雜物(例：石頭，金屬)。

5.6 著色劑

均不得含有著色劑。

6. 衛生要求

應符合“農藥殘留容許量標準”及我國其他相關衛生法令之規定；輸出至他國者，則應符合進口國之規定。

7. 檢驗

7.1 取樣

取適量(150 g 以上)茶葉為茶樣；進口至本國者，應符合“食品及相關產品輸入查驗作業要點”之規定。

7.2 形狀及色澤

將採得之茶樣混合均勻後，取一部分(約 100 g)置於茶樣盤內，以肉眼評定之。

7.3 感官鑑定

取混合均勻之樣品 3 g，置於有蓋之審查杯內，以沸騰之水沖泡，歷時 5 至 6 分鐘傾注於審查杯內，分別評定其水色、香氣、滋味，然後將茶渣放入葉底盤內，以肉眼評定之。

7.4 水分

精稱樣品 2 g 置於烘箱內，在(105±2) °C 下烘乾至恒重，置於乾燥器中放冷，約 30 分鐘後稱重，直至恆量為止，依下式計算其水分含量。

$$X_1 = \frac{(B_1 - A_1) \times 100}{B_1}$$

式內， X_1 ：水分含量(%)

A_1 ：樣品經乾燥後之重量(g)

B_1 ：樣品乾燥前之重量(g)

7.5 灰分

精稱樣品 2 g 置於坩堝中，以電熱板使其經低溫徐徐炭化，待大部分茶葉呈現炭化，移入灰化爐中，於 550 °C ~ 600 °C 下灰化至茶葉形成白灰(不少於 2 小時)，再置於乾燥器中冷卻至室溫稱重後，依下式計算其灰分含量。

$$X_2 = \frac{(B_2 - A_2) \times 100}{B_2}$$

式內， X_2 ：灰分含量(%)

A_2 ：樣品灰化後之殘留物重量(g)

B_2 ：樣品灰化前之重量(g)

7.6 紅梗及夾雜物

經目視判別，以手挑出紅梗及夾雜物，紅梗稱重後依下式計算其重量百分比；夾雜物應符合 5.5 之規定。

$$X_3 = \frac{A_3 \times 100}{B_3}$$

式內， X_3 ：紅梗含量百分比(%)

A_3 ：樣品挑檢出紅梗之重量(g)

B_3 ：樣品挑檢前之重量(g)

7.7 粉末

稱取樣品 100 g 置入表 2 之試驗篩內，以每分鐘 290 rpm 之轉速振盪 30 秒，幼條及芽尖應先挑出，不列入計算。粉末含量依下式計算。

$$X_4 = \frac{A_4 \times 100}{B_4}$$

式內， X_4 ：粉末含量(%)

A_4 ：樣品經過篩後之過篩物重量(g)

B_4 ：樣品過篩前之重量(g)

7.8 著色劑

非屬常規檢驗項目，一般情況下無須檢驗，惟遇茶葉中是否添加著色劑疑慮時，可另依我國衛生福利主管機關公告的食品中著色劑之檢驗方法^[5]檢驗。

表 2 試驗篩規格表

茶葉種類	CNS 386		美國 Tyler 試驗篩		
	篩孔(mm)	篩框內徑(mm)	篩號	篩孔(mm)	篩框內徑(mm)
部分發酵茶(4.2)	1	200	16	0.991	200
不發酵茶(4.1) 全發酵茶(4.3)	0.71	200	24	0.701	200
各類碎型茶 ^(a)	0.180	200	80	0.175	200

註^(a) 碎型茶係指經切菁或捲切加工之各類茶葉乾燥成品再經粉碎加工處理。

8. 包裝及標示

應符合我國衛生福利主管機關相關法令規定；輸出至他國者，則應符合該進口國之規定。

附錄 A

(參考)

臺灣具特色之部分發酵茶類

屬部分發酵茶類之臺灣特色茶，以加工後即具有天然花香或果香(不需要添加香花或薰芬)而聞名，列舉主要茶葉類別如下(包括但不限於以下列舉者)。

備考 1. 以下茶葉類別係依據茶葉成品之形狀及加工製程加以區別^[1]。

備考 2. 過去包種茶泛指輕發酵茶類，烏龍茶泛指重發酵茶類，惟茶類名稱因經長期演變(加工製程改變或消費市場慣稱)，該原則已非絕對適用。對於實際產品之分類若有疑義時，應依據其實際加工製程判定或送請專業機構鑑定。

備考 3. A.1~A.3 類別之代表性特色茶依茶葉主管機關公告。

A.1 條形包種茶(stripe-shaped paochong tea)

茶菁原料於日光(或熱風)萎凋後、經數次室內靜置萎凋與攪拌，使茶葉自然轉化出花香、果香、甜香，再進行炒菁、揉捻及乾燥等製程，使茶葉成為條形。

A.2 球形烏龍茶(ball-shaped oolong tea)

球形烏龍茶可區分為清香型球形烏龍茶及焙香型球形烏龍茶。

備考：現稱之球形烏龍茶過去學術上歸類為半球形包種茶^[2]，惟目前因加工機具改良，茶葉成品趨近球形，另因消費市場已習稱其為烏龍茶，故現歸類為球形烏龍茶。

A.2.1 清香型球形烏龍茶(fragrant ball-shaped oolong tea)

茶菁原料於日光(或熱風)萎凋後、經數次室內靜置萎凋與輕攪拌，使茶葉自然轉化出花香、甜香、果香，再進行炒菁、初揉、初乾、熱團揉及乾燥等製程，使茶葉成為半球形或球形。

A.2.2 焙香型球形烏龍茶(roasted ball-shaped oolong tea)

茶菁原料於日光(或熱風)萎凋後、經數次室內靜置萎凋與攪拌，使茶葉自然轉化出果香、甜香或花香，再進行炒菁、初揉、初乾、熱團揉及乾燥，使茶葉外觀成為半球形或球形後，再經烘焙製程，使茶葉帶有焙火香。

A.3 白毫烏龍茶(東方美人茶)[white-tip oolong tea (oriental beauty tea)]

茶菁原料需有一定比例受小綠葉蟬刺吸(叮咬)，於長時間日光萎凋後、經數次室內靜置萎凋與攪拌，再進行炒菁、靜置回潤(炒後悶)、揉捻及乾燥等製程，使茶葉自然轉化出蜂蜜及熟果香味。

附錄 B
(參考)
後發酵茶類

後發酵茶依其製程不同，區分類別如下。

B.1 緊壓生茶(compressed naturally aged dark tea)

曬菁綠茶精製後蒸壓成形，再經乾燥、包裝，未經渥堆^(b)，於後續儲藏陳化期間進行後發酵。

註^(b) 渥堆係指透過濕熱作用，轉化茶葉內含物質，加速茶葉後發酵作用。

B.2 緊壓熟茶(compressed pile-fermented tea)

散狀熟茶再經蒸壓成形、乾燥、包裝；另一種製程為曬菁綠茶精製後，經過蒸壓成形、乾燥、後發酵之後包裝，需經儲藏陳化。

B.3 散狀熟茶(loose pile-fermented tea)

曬菁綠茶經長期儲藏陳化或渥堆後發酵再經乾燥、精製及包裝。

參考資料

- [1] 茶業改良場官網，臺灣特色茶分類及加工製程簡介。網址：
<https://www.tres.gov.tw/ws.php?id=3741>
- [2] 茶業改良場製茶課 邱喬嵩等，誰才是正港「烏龍」？*茶業專訊*，2017，102期，
pp. 6～8。
- [3] 經濟部智慧財產局，商標圖樣中文：普洱茶，國外地理標示－農畜產品(號數：
N00009594)。
- [4] 衛生福利部食品藥物管理署 103年5月2日FDA食字第1031301327號函釋，食
品中使用之「香料」及「香辛料」標示疑義說明。
- [5] 衛生福利部食品藥物管理署 102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正，
食品中著色劑之檢驗方法。

修訂日期

第一次修訂：48年09月07日	第十一次修訂：65年06月01日
第二次修訂：49年05月06日	第十二次修訂：66年06月16日
第三次修訂：50年05月26日	第十三次修訂：69年04月23日
第四次修訂：50年12月14日	第十四次修訂：72年08月10日
第五次修訂：51年07月12日	第十五次修訂：72年11月17日
第六次修訂：52年11月28日	第十六次修訂：75年10月24日
第七次修訂：57年08月07日	第十七次修訂：75年12月26日
第八次修訂：59年01月29日	第十八次修訂：77年12月25日
第九次修訂：59年12月21日	第十九次修訂：79年09月24日
第十次修訂：60年10月14日	第二十次修訂：100年11月15日