

茶葉檢驗

陳 椽 編 著



茶葉檢驗

陳 椽 編 著

新農出版社出版



茶 葉 檢 驗

著 作
權 證

編 著 者 陳 椽

發 行 委 員 會 邵霖生 余松烈 鄭廣華
林子琦 高順濤

發 行 者 新 農 出 版 社
上海天津路 212 弄 20 號 305 室

印 刷 者 洽 豐 印 刷 所
上海(9)大通路五四六弄五一號

定 價 人 民 幣 一 萬 六 千 元

公 曆 一 九 五 一 年 五 月 初 版

序

序

茶葉檢驗是復旦大學茶科的一門功課，原來是可以獨立成書的，因為現成的資料不多，所以把它放在茶葉製造學併合製茶管理為第四冊。製茶管理既因客觀條件的要求而改為獨立出版，茶葉檢驗也只好照樣解決。為增加篇幅，就添入江西農產檢驗所的規定標準方法，和歷史性的各地茶葉檢驗法規。規定標準方法，目前雖然尚不能各地一律，但這些方法在國內係屬創見，很值得介紹的；各地法規，雖然明日黃花，而且大同小異，不適用於現在的需要，但是由這些規程，我們可以瞭解過去茶葉檢驗辦不好，是因有種種不合理管制的作祟，和沒有依靠羣衆的錯誤，也可以知道過去茶葉產、製、運、銷的概況和存在的問題。同時可以指出今後改進應走的途徑，在新法規未正式頒佈前尚有參考的價值。

這本書材料的來源，大部分是十多年來教學所用的講義修正的。各種檢驗方法和各式表格也大多是根據作者抗戰初時在浙江實地工作的經驗而擬就的，結合實際，和現在檢驗機關所採用方法是一樣的。惟進一步說，尚有很多缺點存在，如不科學而憑經驗判定的，或方法不準確的，或手續不一致的，所可能發生的偏差，都是目前作者能力所不能克服的。這些困難的問題是要依靠大家共同來解決的，尤其是掌握檢驗的實際工作的同志們更要努力。

這本書的參考文獻很多，已列在製茶管理，茲不重複。茶科同學水翠雲、盛德瑩在解放前夕局勢緊張之際，代為抄寫一部分，無任感激，誌此附謝。

魏三陳椽序于上海復旦大學茶專科

1951年1月15日

中科院植物所图书馆



S0023038



目 錄

第一章 茶葉檢驗之義意及標準	1
第一節 檢驗之意義	1
第二節 茶葉檢驗略史	2
第三節 茶葉檢驗之先決條件	7
第四節 檢驗之標準	9
第二章 品質檢驗	41
第一節 化學檢驗	41
第二節 物理檢驗	59
第三節 經驗鑑別	68
第四節 品質檢驗之意義及處理	76
第五節 各種茶葉品質之概觀	86
第三章 特殊檢驗	100
第一節 着色檢驗	100
第二節 假茶檢驗	113
第三節 雜質檢驗	121
第四節 包裝檢驗	124
第五節 分 級	126
第四章 茶葉檢驗之施行	141
第一節 檢驗之手續	141
第二節 檢驗設備	142
第三節 檢驗規程附錄	144

1476670

Faint header text at the top of the page, possibly including a title or page number.

Main body of text, consisting of multiple lines of very faint, illegible characters. The text appears to be organized into paragraphs or sections, but the content is completely unreadable due to the low contrast and noise.

Faint footer text at the bottom of the page, possibly including a date or page number.

第一章 茶葉檢驗之意義及標準

第一節 檢驗之意義

生產者恆因貪圖近利，粗製濫造，致影響出品品質，喪失信譽，關係輸出貿易，至重且大。補救之法，則為厲行商品檢驗維持出品之合理標準化。其他商品如是，茶葉亦莫不然。蓋茶葉為加工農產品，欲促進加工之精細，提高品質，舍檢驗而末由，從下之分析，可以知之。

一 茶葉檢驗之目的

茶葉檢驗之目的，一般而言，直接與間接，兼而有之。直接目的，為取締雜偽與便利交易；間接目的，為改良品質與保護貿易政策。然在我國，不獨如此，且有窺復茶葉生產與爭取原有市場之作用，茲分述如下：

1. 改良品質 茶葉品質之改良，固以改良其品種為根本。然茶葉為着重於加工之產品，產製技術若不改進，雖有優良之品種，其品質亦無從提高也。生產者大都囿於成習，墨守舊法，能知改進者甚少。且多唯利是圖，粗製濫造，以求減輕成本，致產品日趨日下。若劃定標準，施以檢驗，合格者准許銷售，不合者去除之。則茶葉改進，有所依據，促成生產技術之科學化，可順利推行矣。直接限制低劣出品，間接可以改進產製技術，品質自能提高也。

2. 取締雜偽 生產者有意無意攙雜作偽，為普通之現象。無意之攙雜，若不取締，則常引起有意之作偽。乙級產品，冒充甲級，以圖厚利者，尤為一般商人之慣技。溫紅之作假，平綠之攙雜，風氣甚盛，施行檢驗後，則消聲滅跡。攙雜作偽，或着有毒色料，妨礙衛生，使顧客發生不良印象，進而生排斥心理，久而久之，喪失市場信用，而減少主顧，終被摒棄淘汰，而絕跡於市場。故茶葉施行檢驗，取締作偽，不獨可以保障人民飲茶衛生，且可以提高市場信用。

3. 利便交易 大宗產品，品質常有高低參差不齊，交易者，看貨驗貨，討價還價，頗費周折，常為交易之障礙。若施行檢驗後，劃定品級，優劣自分，可為交易之準繩，無復多費手續矣。

4. 保護貿易政策 保護國內生產，增進產物輸出之信譽，必規定產物品級之標準。抵制不利產品之輸入，則創立取締法則，是二者，皆非實行檢驗政策，莫能

爲之。前者爲出口檢驗，產茶者，如日本、印度、錫蘭早已實行；後者爲進口檢驗，需茶者，如英國、美國亦早已實行。

二 我國茶檢政策之重要

我國茶葉貿易歷史最早，在唐初時就爲主要商品。至宋明兩代，對外輸出漸開其端，當時西北各地，爲華茶最大之銷售市場。清康熙時，行銷歐美，頗得彼邦人士之讚賞。十九世紀中葉，華茶輸出，頗有長足進展。1886年輸出量達221萬公担，值5220萬元，爲最盛時期。嗣後逐年減少，至近數年降至一二十萬担，僅值二三百萬元，相差之巨殊足驚人。推其原因，雖因國外市場有新興茶國之傾軋競爭，而華茶產製之技術，日趨日下，自暴自棄，亦爲重要之因素，茲縷述其弊端如下：

1. 栽製不科學 茶樹品種雜亂，管理粗放，茶叢衰老，採摘不精，製造方法，既不一致，且多妨害衛生，工廠設備，因陋就簡，無怪乎品質之低劣。
2. 包裝不合理 包裝簡陋，甚不堅固，未運至銷地，已破爛不堪，多發生霉變。
3. 產品不劃一 產製既不合理，故各地採用方法不同，精粗各異，因而產品混雜不堪，間或摻雜作假，以圖私利，致品質日低。

華茶自身既有上述之缺憾，加以外人惡意宣傳，致信用全失。於是英國市場排斥於前，美國市場相繼拒絕於後，非洲市場，亦有禁止入口之趨勢。故解放前茶商大都虧折，茶農無以爲生，華茶一敗塗地。解放後，經人民政府極力維護，雖已好轉，然爲復興計，必須提高品質，恢復國際信譽，使擴展海外銷路，乃能增進茶農收入，故茶葉檢驗，急不容緩。

第二節 茶葉檢驗略史

檢驗工作之推行，大抵可分爲三期：第一爲強迫檢驗時期，政府爲提高產物之品質，爭取國際市場之信譽計，或爲禁止不利之產品輸入計，不得不頒定統一標準，強迫檢驗，以爲生產者之準則。第二爲過渡時期，即生產者漸能明瞭由檢政所得之利益，對於產品之受檢驗，逐漸減少其對立性。第三爲自動檢驗時期，生產者已達到高度覺悟，熟稔近世貿易情形，非使產品標準化，不足以馳騁於世界市場，故此期之檢政，往往由同業公會或產案組合，直接或間接主持之，政府處於協助地位。茶葉檢驗之施行，歐美日本均早已到第三期有二百餘年歷史，而吾國尙停滯於第一期中，僅有二三十餘年耳。吾爲產茶國家，大宗輸出，檢政施行，應先於他國，今反落後，無怪乎市場日促，發生滯銷之嚴重問題。

一 國外茶檢略史

茶葉檢驗，始自英國。英國初期之茶葉輸入商，因東印度公司所能供給上等品質茶葉之數量有限，自不易廉價購得綠茶。為供應大眾需要及使茶價低廉起見，遂採用偽造混合物及人為之着色。此種偽造品一部分雖在中國造成，但大部分則在國內製成。倫敦設立許多小工廠，專從事於柳葉，烏荊子葉及接骨木葉等偽茶之製造及着色。並收集泡過之葉片，以備混用。此種風氣甚盛，英國政府乃于1725年頒佈取締茶葉摻偽之法律，是為茶葉檢驗之濫觴。茲將其經過及他國做法之情形，分進口出口兩項言之。

1. 進口檢驗 昔日英國需茶，均取求於我國，由荷蘭轉手，其後英屬東印度公司成立，專營華茶輸入。1721年，英政府為加強東印度公司之茶葉專利起見，嚴令禁止歐陸其他國家之茶葉輸入。1725年首次頒佈禁止茶葉摻偽條例，施行進口檢驗，規定除沒收外，更須處罰100磅。1731年國會通過二次禁止茶葉摻偽條例。1766年——1767年，于禁止茶葉摻偽條例罰則中，增入蓋禁處分之規定，嚴格施行茶葉檢驗。

1777年國會通過三次禁止茶葉摻偽條例。1784年倫敦茶葉零售商巨孛溫寧 (Richard Twinning) 氏對充斥市場之摻雜茶，大肆攻擊，可見當時茶葉摻雜之盛。英政府極為注意，國會一再而三通過禁例，亦可想當時茶葉檢驗之慎重。英國茶葉輸入在東印度公司一手包辦時，嚴格檢驗，奸商之摻雜巧計，鮮有施展餘地。惟當時之倫敦檢驗員，飲試茶樣，時有中毒，初以為飲茶過多，亦不追究，直到1844年發現人工着色之事實，方判明中毒者，為茶葉用毒物染色也，乃加以禁止。嗣後專賣停止，而且免稅，則著色茶之禁止，亦較放鬆，甚至將泡過茶之渣滓曬乾，着色作成新茶出賣，所謂回龍茶 (Maloo Mixture) 是也。故1851年，英賦稅部，檢舉製售回龍茶，施行嚴格檢驗，進而又取締劣茶入口。1875年，英食物藥品條例中就明文規定禁止劣茶輸入。

美國茶葉輸入，先由英國轉口，檢驗之施行，亦較英國為遲。十九世紀末葉，大量着色及粗製摻雜之茶葉，源源輸入紐約及波士頓，在市場上傾銷，正當之貿易，大受打擊，當時羣向議會請求制定法律，嚴禁粗製茶或劣茶之輸入。惟藉此牟利之商人，多方阻撓，經相當時期之鬥爭，乃克服困難，於1883年議會始通過首次茶葉法，取締摻偽茶葉之輸入。但此不過為一種入口限制法，並無一定之標準；且授權於檢查員，憑其個人之目光以決定之。因此輸入商與審查者之間，對於某

數種綠茶之准許輸入問題，常起爭論，當時又無茶葉團體，可為執行仲裁。其後 Thomas A. Phelan, Charles De Cordova 及 Alfred P. Sloan 於 1895 年主張修改茶葉法規，籌集款項，以作必需之經費，且有四十五家大商店聯名上呈於議會。1897 年議會乃通過二次茶葉法，禁止摻偽及劣等之茶葉輸入。1912 年又設立美國茶葉審查監理人 (Supervising Tea Examiner of the United States)，其工作為聯絡各地茶葉審查員，George F. Mitchell 首任斯職，極有成績。當時為維護禁止摻雜假茶輸入之法規，曾組織茶葉協會以主其事，其後因無此種需要而解散。

劣茶既經英美之排斥，一般茶商為求脫售計，復施故技，又以人工染色，與優茶相混，亦會一時受消費者所歡迎，故 1863 年，日本亦學習人工染色法，於是染色之綠茶，不斷輸入美國，致使飲茶者常常中毒，初以為飲茶過多之故，均不注意，後經化學檢驗發現毒物，乃漸知為着色之由來，故於 1911 年，禁止人工染色茶輸入。美國為茶葉消費之最大市場，為排斥中國茶進口，對茶葉進口檢驗，亦主嚴格。1934 年農業部宣告外國茶葉，必須合於華盛頓食物藥品管理局規定之化學標準，方准進口。1937 年農業部又公佈自 1937 年五月一日至 1938 年四月三日美國輸入標準茶十種。

着色茶自從美國禁止輸入後，生產者尚不覺悟，仍舊着色，幸開闢非洲摩洛哥市場，然不數年 (1932) 法國亦頒佈取締着色茶入摩洛哥法令。

2. 出口檢驗 1905 年爪哇植茶者及製茶公司領袖，聯合發起組織茶葉評檢局，初在 Soerakarta，後移萬隆 (Bandoeng)，1910 年遷吧城 (Batavia)，特聘英國茶師，就各地送來茶樣，以世界市場眼光評定優劣及相當市價，是為茶葉出口檢驗之濫觴。

1923 年日本農商部公佈製茶取締法規，翌年農務局公佈製茶取締辦法。1932 年，錫蘭開始茶葉檢驗，禁止劣茶輸出。

二 我國茶檢歷史

英美之茶葉進口檢驗，均以我華茶為對象，而我國生產者，尚無覺悟，仍然粗製濫造，致使到處遭人排斥，輸出一落千丈，從前國民黨反動政府亦漠然視之，無所警惕。後經有識之士，狂呼大喊，雖欲急起直追，然以歷史短淺，且適抗戰發生，檢政大受其挫，故未收效，無成績可言，緩述其創立經過如下：

1. 地方性之出口檢驗 在未正式施行檢政之時，有類似檢驗機關之設立，施行檢驗者，雖為偏於一隅之特殊組織，而非全國性，然可謂我國檢驗之創始。歷史

上頗有價值，安可不先述其經過乎？

1915年溫州茶葉盛行摻假，銷路頓挫，於是永嘉縣公署及權茶局部，呈准甌海道，成立永嘉茶葉檢驗處，查禁假茶出口。施行數年，成效頗著，假茶幾乎消聲匿跡。1926年改由甌海茶業公會繼續辦理，越年該會改組，檢驗工作遂停頓。後以平陽至上海直接通航，往日必須由甌江出口之茶葉，大多改經甌江出口，而幾乎絕跡之假茶，又以無人過問，源源出口。茶商廉價收購，獲利較豐，不摻假之茶農茶商，無不折本。1931年上海商品檢驗局雖已辦理茶葉出口檢驗，因人事關係，未能全面施行，僅限於上海出口一隅，於是溫茶摻假，遂成爲積重難返之風氣。1932年溫州茶商自動組織茶葉檢驗委員會，附設於永嘉茶業公會，實行檢驗出口茶葉。1935年移轉第八區行政督察專員公署辦理，在永嘉成立茶葉檢驗辦事處，並於永嘉、瑞安、平陽、樂清四出口地，各設一茶葉檢驗所，自是各地外運茶葉，均須報驗憑證出口，假茶陳茶，均在禁止之列，此爲浙江溫州單獨辦理檢驗之始末也。

華茶出口，正式檢驗，以台灣爲最早，昔日人統治台灣，對台灣茶葉出口，極爲注意，於1923年，令台灣總督府設立茶葉檢驗所，辦理台茶出口事宜，堪稱爲我國正式設立檢驗機關之濫觴矣。

2. 全面性之出口檢驗 全國開始辦理出口檢驗，則遲至1931年，是年實業部特定茶葉檢驗規程，呈奉行政院准予備案，由部公佈施行檢驗。一方面由財政部令飭上海江海關遵辦，一方面令知上海商品檢驗局遵照實行檢驗。該局奉令後，即於當年七月八日開始檢驗，在農作物檢驗組設立茶葉檢驗課，專司其事。漢口亦同時舉行，由漢口商品檢驗局主持。規定各種茶葉出口標準，研究檢驗方法，此爲我國施行全面檢驗之起始。

3. 產地檢驗 1936年3月，全國經濟委員會農業處召開全國茶葉技術討論會時，江西農業院茶葉改良場代表提議，實行茶葉產地檢驗，以提高品質一案，其理由與辦法，茲錄於下：

【茶葉出口檢驗，實業部滬漢兩商品檢驗局，已舉辦有年，惟因其爲製成品之集散市場，檢驗合格者，固安然出口，不合格者亦就地設法改製，其與原產地之印象甚淺，以致各地茶農，仍一本舊習，絲毫不謀改進，蓋茶葉之品質，於毛茶製造時，已決定其命運，加工精製，僅整外觀，至於檢驗不合格後之改拚，更無論矣。例如毛茶之水份過多，茶莊收買又不能即行打火，在堆積中，仍繼續發酵，以致發酵過度，或竟發生酸臭，則無可挽救。又如製造不精，混有雜質，或故意摻假，亦

無改製方法。至於粗老製品，則更感束手無策矣。是故欲消極限制惡劣製品，非實行產地檢驗不為功。而在華茶失敗之秋，尤非有產地檢驗，無以激發茶農改進之心理。詳細辦法，擬由全國經濟委員會，函請實業部各地商品檢驗局，及產區之省政府與茶葉專家共同商決之。惟檢驗項目，一時不宜過多，最初只宜水份及摻雜兩項。』

結果該案為大會修改通過，即『茶葉檢驗足以提高品質，而堅顧客信用，摻雜問題，亦可藉以解決。關於產地檢驗原則通過，請全國經濟委員會咨商實業部，就選定地區，先行試辦。』

同年四月，實業部，國產檢驗委員會成立，舉辦產地檢驗，先從茶葉着手，由上海商品檢驗局負責進行。同時皖贛兩省政府實行祁紅統制運輸，電請提早施行。於是上海商品檢驗局，決定由祁紅及屯綠二區，先行辦理，即委派人員成立產地檢驗處。臨時擬定檢驗辦法，呈部備案施行，遂於四月底開始工作。該處初創成績頗優，已刊有1936年茶葉產地檢驗報告。翌年國產檢驗委員會為謀求茶葉產地檢驗之擴大，則在上海成立茶葉產地檢驗監理處，各產茶區設立產地檢驗辦事處，計有屯溪、祁門、平水、溫州各處。溫州區並在瑞安、平陽、樂清各地設立分辦事處，平水區並在紹興、諸暨、上虞、寧波、奉化，分區檢驗及指導，屯溪區兼辦浙省之遂淳區，福建亦於是年四月廿八日，開始舉辦，由廣州商品檢驗局，負責在福州廈門設立分處辦理，並由福州分處設分辦事處於福鼎。

4. 檢政之分立 全國有計劃之推行檢政，實自1937年始，當在勃發之時，適逢抗戰來臨，遂被摧殘。抗戰後，茶葉產地檢驗監理處結束，各茶區檢驗事項，各自為政，辦理不同，茲分述如下：

(一)浙江 由浙江農業改進所接辦，依照產區情形，于1938年5月設立寧紹台、金衢嚴、溫處三區茶葉檢驗處，辦理本省及外省過境茶葉之檢驗事宜。抗戰軍興，長江海口被封，皖贛茶葉假道甬甌出口，檢驗工作之繁忙，倍增於平時。自5月間開始檢驗，迄12月止，檢驗茶葉達397224市担。並就製茶中心地區，分設檢驗辦事處，派員實地指導，對於包裝之改良，技術之改進，有毒色料之取締，着色程度之減輕，工廠設備之改善，及摻雜摻偽之禁止，均已著有成功。1939年浙省設立油茶棉絲管理處，檢驗與指導，由二機關分工合作。茶葉檢驗處，負出口檢驗之責，管理處設駐廠管理員，負產地檢驗與指導之責。1931年1月改進所茶葉檢驗處裁撤，所有檢驗工作，由管理處負責，1940年8月香港淪陷，茶葉無路出口。至1941

年1月管理處亦裁撤，於是茶葉業務，劃歸貿易委員會浙江辦事處辦理，出口檢驗工作，亦因之無形停頓。貿委會管理課在各茶區設茶葉工作站，負產地檢驗之責。

(二)福建 抗戰後，廈門淪陷，茶葉集中福州出口，仍由廣州商品檢驗局福州分處辦理出口檢驗事宜。但由於政府統制統收後，出口檢驗，亦自放鬆，1939年成立茶葉管理局，設茶區指導員，辦理茶葉檢驗。雖無出口，而檢驗組織仍如是不變，但因人力財力影響，均未有顯著成績。

(三)江西 1938年江西省稻米檢驗所，改為農產物檢驗所，乃於是年6月辦理皖贛兩省(休寧，歙縣，婺源三處)綠茶產地檢驗。翌年贛省茶葉運銷改為單獨辦理，除婺源外，復增辦浮梁、上饒、廣豐、玉山各地紅，綠茶檢驗。梁浮紅茶自五月起開始設處檢驗，歷兩月而告竣，旋即移住婺源繼續辦理綠茶檢驗。又上饒、廣豐、玉山一帶，紅綠茶檢驗，自七月起設檢驗處於上饒，其餘各地均派員前往辦理取樣檢驗。以上兩處，均因箱茶改製複驗關係，延至歲暮方大致就緒。

(四)安徽 皖贛兩省運銷組委員會，輪流辦理，1938年歸江西辦理，故茶檢事宜，亦江西負責，由江西農產物檢驗所經辦。是年皖贛紅茶，以中蘇換貨協定關係，奉令速運，乃未檢驗而出口。綠茶則集中休寧辦理。翌年運輸處改組，各自獨立，成立茶葉管理處，內設檢驗課，專理其事。在製茶區中分設技術管理站或檢查所，舉辦品質、水份、包裝、及內銷茶屬性四項檢驗。1941年為提高茶葉品質及供應美銷起見，特增加粉末着色二項檢驗。又於八月至祁門設立檢驗站，專門檢驗祁休二縣紅茶。

抗戰結束，各地商品檢驗局次第恢復，出口檢驗亦繼續集中於出口處辦理。國民黨反動派引起內戰，藐視茶葉出口之重要，出口數量不及以前1/10。解放後，又遭帝國主義封鎖，茶葉出口更感困難，故茶葉檢驗收效甚少。

第三節 茶葉檢驗之先決條件

茶葉檢驗，事非易舉，茶葉係較為複雜性之農產品，分佈區域既甚遼廣，而製造方法，又各不同，同一紅茶製法，差異亦甚大，其他不同類之茶葉，更無論矣。故茶檢工作，亦感困難，非如其他農作物可定一標準或一方法，各處皆可引用，至多稍加修改，亦無困難。茶葉則大不然，某種紅茶，應以何種標準，何種方法施行檢驗，某種綠茶或某種烏龍茶應以何種標準或方法檢驗，必先加以研究，分別規定標準與方法，檢驗始可進行。否則，不知茶類，不明性質，間亦有依據紅茶標準而

檢驗烏茶龍或綠茶者，此不獨無效果可言，且多生無謂糾紛。

一 檢驗員應有之認識

茶葉檢驗，未施行以前，應將產地與銷場情形及茶類製法，充分明瞭，檢驗技術，先行研究，雖不能完全明瞭，亦須探討其大概。

1. 產茶區域之認識 某區域出產何種茶葉，每年數量多少，集散何地，出經過情形，集中何地出口，均須大概明瞭。

2. 茶葉製法之認識 茶葉種類甚多，製法各異，欲在某地施行檢驗，必先明瞭該地出產何種茶葉？製造技術如何？詳細調查研究。製茶之優劣點何在？何者為合理？何者為不合理？應先澈底認識。然後根據調查之材料，規定檢驗標準與方法，例如平水茶之着色，如何着色？所用何種色料？均須加以調查，然後始可設法檢驗取締。

3. 茶葉外形之認識 茶葉外形之不同，有如其種類，方圓長短，粗細厚薄，各是其是，某種茶葉某項特形，一望而知，方無錯誤。前年貿易委員會茶師，誤評武夷山岩茶為破茶，傳為話柄，即為對茶葉外形未有認識之故也。

4. 茶葉市場之認識 無論進口檢驗，或出口檢驗，茶葉市場須有充分之認識，如着色茶為美國所禁止進口，非洲摩洛哥則歡迎。南洋一帶，需要一種重火焙焦之青茶，俗謂有「米香味」，各有各市場特殊需要與排斥，在此為合格，在彼則為不及格，若無充分之認識，則無能達到檢驗之真諦。

二 檢驗之目標

茶葉檢驗之目標，未能一定，或因茶葉品質之不同，或因製造方法不同，或因臨時之需要，可隨時隨地而規定之，惟可分為普通目標與特殊目標二項言之：

1. 普通目標 普通目標，無論任何時間或任何空間，均不易改，為一般茶葉檢驗之目標，進口檢驗或出口檢驗，甲地檢驗或乙地檢驗，同等施行，其目標有二

(一) 茶葉品質 茶葉品質，普通指形狀、色澤、液色、香氣、滋味、葉底等項而言，評定茶葉之優劣，即以此為根據，形狀色澤為茶葉之外表，而液色香味為茶葉之內質，無論何時何地施行檢驗，內質與外表，均不可缺少也。

(二) 茶葉水份 茶葉水分過多，不利儲藏，發生高熱，對於色香味三者，俱有損害，甚至有腐敗發霉之虞，故水份過高之茶葉，須嚴格取締，此亦為檢驗普通目標之一，無論何種檢驗，均視為重要。

2. 特種目標 特種檢驗，於某種情形下施行之，有時某項檢驗為進口檢驗之

重要目標，而出口檢驗，則視為可有可無。如箱茶包裝良好與否，影響茶葉之品質甚大，包裝不堅固，經長途運搬，遠涉重洋，極易破損，品質易於霉壞，故在出口檢驗，如為遠運茶葉，則以包裝為重要，是包裝檢驗為唯一目標。若以進口檢驗言，則變為次要。蓋茶葉已抵達銷場，品質檢驗為首要。品質優良，與包裝完整有相連關係。有優良之品質，當為完美之包裝，故檢驗品質即可知包裝之情形，是無須再為檢驗也。

更進而言之，同為出口檢驗，或進口檢驗，所施行之特種檢驗，有時亦因地而異。如茶葉着色，因地而有無。平水珠茶，與屯溪綠茶，皆有着色之風，他處則無，故施行出口檢驗，在上述二地，着色檢驗，認為首要目標，在他地則無必要。至於進口檢驗，亦因飲茶習慣而異。如美國禁止着色入口，進口檢驗，當以色料檢驗為重要目標。在非洲摩洛哥歡迎着色，認為次要，或甚至無檢驗之必要。又如摻偽摻雜，亦因地而施，溫州盛行摻假，平水盛行摻雜，故摻假在溫州檢驗，應特為重視。總之，出口檢驗應考察製茶之缺憾，及購買者所需要之條件為厘定目標之基礎，針對缺點，厲行檢驗，以求改進而得購買者之歡心。進口檢驗，則應調查銷場情形，及來源貨品之弊端，而訂定檢驗目標，方能收獲檢驗效果。

第四節 檢驗之標準

檢驗標準，亦如檢驗目標，有時間性及空間性，且以客觀條件為轉移，其活動性較檢驗目標為大，故標準之規定，頗非易事。各地之茶質未盡相同，若僅參考各國標準，以一二最優等者為標準，則次等者，將無進口或出口之機會。故必搜集各產區之各種等級茶葉，加以分析及比較，始能規定適合各地情形之相當標準，庶優劣等級分明，而定輸入或輸出標準。各國對於此項標準，皆由政府或學會，事先擬定，交各機關暫行試用，並將實地檢驗之紀錄，隨時列表比較，俾知此項標準適合之程度，而為異日修正之參考。每一年或二年修正一次，俟修改妥善，再定為正式標準。既定之標準，亦非一成不變之定律，須逐年提高，循序漸進，以期產品達於標準化，能適合各種不同之茶類，俾免削足適履，而又能與實際情形相符合，似改進之道，有所準繩。

一 標準規定之方法

標準之規定，須搜集各地茶葉，加以分析及比較，而後分別厘定，其分析與研究方法，頗不容易，茲舉江西農產品檢驗所分析經過之實例，以示其他：

1. 粉末規定 粉末標準，統一規定，問題較少。雖各地茶類不同而有多少差別，然粉末過多者，不是製工粗劣，即是老葉過多，皆有取締必要也。粉末檢驗亦係促進製工精細，早採嫩摘之一法，故其標準可統一規定也。最初標準，應根據各地茶類不同分別規定，逐步提高，以達統一標準，茲舉江西各地茶類分析之結果為例。正茶用28號篩篩20次，副茶用6號篩篩15次。供試茶樣之分量，均為50克，共用茶樣4387個，將各樣品篩出粉末後之紀錄，用生物統計法計算加權平均數，以測定各茶類粉末集中性，考察其次數分佈情形(如表一、二見二十五頁及二十六頁)以為釐定標準之根據。

(一)浮梁紅茶 正茶之粉末，根據試驗結果，在1.4%以上者佔8.85%。在1.6%以上者佔6.15%。故粉末檢驗標準，可以1.4%為合格標準。准訂標準，須參考製茶之實際情形，循序漸進，俾推行無阻，故以1.6%為檢驗合格標準，較為適宜也。副茶之粉末，原以9%為檢驗標準，今在9%以上者佔7.41%，在8%以上者佔11.1%。檢驗標準在原則上，須逐年提高，故檢驗合格標準，可提高至8%也。

(二)上饒區紅茶 正茶之粉末，在1.3%以上者佔5.7%，故以1.2%為檢驗適宜合格標準。副茶之粉末，在4.3%以上者佔7.5%，故以3.4%為合格標準。

(三)修水區紅茶 正茶之粉末，在0.6%以上者佔5%，在0.56%以上者，佔7.22%，本區紅茶始行訂定標準，故以0.5%為合格標準，較為適當。副茶之粉末，在4.4%以上者佔4.35%，在2.8%以上者，佔13.04%。如以2.8%為合格標準，則不合格之數量，似屬較多，故以4.4%為檢驗合格標準，尚屬適當。

(四)婺源綠茶 正茶之粉末，在0.4%以上者僅4.32%，故檢驗合格標準，可提高至0.4%也。副茶之粉末，在0.9%以上者佔5.18%，故可以0.9%為檢驗合格標準。

(五)上饒區綠茶 正茶之粉末，在0.35%以上者佔3.88%，在0.3%以上者，佔6.47%，在0.25%以上者佔9.05%，故檢驗標準提高至0.3%較適宜也。副茶之粉末，在2.6%以上者佔5.51%，故以2.6%為合格標準，尚稱適當。

2. 水分規定 茶葉含水量有一定之標準，大約在百分之四、五間，若超過此數，則不利貯藏，故理論上，無論規定何種茶葉之水分，應一律而不可有高低。但為切合實際需要，有若干不同。一為茶葉本身形質不同，對於吸濕力亦各異，如外銷綠茶經過數次之炒焙，條索堅實，絕少洞隙，吸濕力較小；紅茶組織稍鬆，

吸濕力較大，青茶條索粗大，吸濕力更大，吸濕力最大者，葉茶如白牡丹，片茶如龍井，針茶如銀針，故規定檢驗標準，吸濕力大者標準須高，吸濕力小者須低。二為茶葉吸收水分之多寡，影響茶葉品質變化之大小，如紅茶吸收水分之影響，似較綠茶為小。依所知者而言，綠茶吸收水分多，則色澤及湯色發黃，紅茶則無如是之顯著，故規定水分標準，綠茶須比紅茶高，適與上述相反。但可從綠茶吸水量引起發黃是有一定的程度上理解，則矛盾可以統一。三為在初期施行檢驗時期，應根據實際之需要而定之。即分析研究當時出口茶一般含水量之多少，以為標準。江西之厘定，則根據此原則，舉例如下：

供試茶樣與上同，用105度C連烘3小時，每小時將其烘箱內之位置調換一次，樣品重量，每次10克。整理紀錄，即計算其加權平均數，以測定各茶類水分之集中性，並製定次數分佈表，以明各地紅綠茶水份分佈情形，為訂定檢驗標準之準則，茲將各地紅綠茶水份次數分佈表(表三見二十七頁)附於後，以供參考。

(一)紅茶 浮梁紅茶水份含量在10%以上者，佔8.96%；上饒紅茶，水份含量在10%以上者，佔13.14%；修水紅茶水份含量在10%以上者，佔7.83%；綜觀各地紅茶水份含量，超過最高標準10%尚多，故水份含量最高標準，仍採用10%。

(二)綠茶 婺源綠茶水份含量在8.5%以上者，佔23.28%。上饒綠茶水份含量在8.5%者，佔8.22%。據上述結果，上饒綠茶水份超過最高標準8.5%者為數亦不鮮，故檢驗標準亦應用8.5%也。

3. 灰分規定 灰分標準，應分別規定。灰分之含量，不但老嫩不同，且葉組織成分比例之增減，亦大有關係。以形狀大小而分之茶葉，如抽芯、貢熙，含量差異甚大，抽芯葉嫩灰分少，貢熙葉老灰分多。惟普通檢驗，不易測得，10克貢熙之灰分，恆比10克抽芯之灰分為少，此因老葉纖維質豐富，灰分含量雖亦增加，然與纖維質之增加，不能成比例，在全部成分之比例反少。10克貢熙之葉個數，當然比10克抽芯之葉個數為少，因此事實上同量貢熙之灰分，往往少於同量抽芯。此種結果，初視之頗有疑問，然加以思攷，則不難解決矣。故灰分若不依茶類分別規定，則貢熙之灰分少於同量之抽芯，就無檢驗灰分之必要也。茲將江西規定標準之方法，舉例如下：

將每種茶葉稱定10克，以粉碎機磨成粉末。在其中稱取2克，盛於坩鍋內，先用微火焙炙，俟炭質去盡，再以高熱燒灼，使其充分灰化。迨至呈現白色或灰色時，即暫停燒灼，而放入乾燥器內，冷卻十分鐘後，稱其重量，根據紀錄，用統計法

加以分析，計算其加權平均數，以測定其集中性，並製定次數分佈表，以明各茶樣灰份分佈情形，為規定標準，茲錄附表如四。（見二十八頁）

（一）本省各地紅綠茶灰份，根據分析結果，在 4.14% 至 7.8% 之間者，佔 96.89%；在 4.21% 以下者，一次均無；在 7.9% 以上者，佔 4.21%。據此足徵多數茶樣之灰分，均集中於 4.41% 至 7.8% 之限度內，故以 8% 為最高標準，3.5% 為最低標準，似較適宜也。

（二）再參閱表四紅綠茶灰分，其次數分佈情形，均相類似，而其均數相差，亦不甚顯著，均可供為檢驗之標準也。

4. 形狀之分析 茶葉之形狀，為決定茶葉品質優劣之重要因素。蓋細長茶葉，為嫩葉所形成；粗大茶葉，則由老葉所製成。而茶葉之老嫩，與香氣、滋味、水浸物、單寧、茶素、為正相關，因茶葉愈嫩，香氣愈佳，滋味愈濃，水浸物茶素亦愈多；茶葉愈老，則反是。例如綠茶抽芯，優於珍眉，抽貢優於貢熙，即其明證。故形狀分析，乃為決定品質優劣，厘定檢驗標準之基本工作，茲述如下：

（一）分析原理與方法 查綠茶每一種類，非由單純之形狀所組成。例如抽珍之內，含有珍眉、抽針、秀眉、茶梗、以及碎茶等。而抽珍內所含之正茶，優者僅有 14% 左右，少者則不到 1%。揆厥原因，實緣茶商惟利是圖，粗製濫造，以期魚目混珠。本茶含量之多少，又為決定品質優劣之最重要因子，因本茶較其他茶葉細嫩，故欲提高品質，限制粗製濫造，使茶葉達於標準化，必須製成本茶，達 10% 之茶葉。然因受現階段之調製技術及原料之限制，驟難實現，故必須先分析各種茶類內所含本茶及其他雜茶之百分率，分析完竣，根據多數茶樣分析結果，而厘定各種茶類之本茶及其他各茶類之檢驗標準。惟此種標準，須年年提高，使本茶逐年增加，其他雜茶，逐年遞減，而達改進茶葉品質之目的。

（二）分析結果之統計 將各茶樣分析之紀錄，加以整理，然後進行結果之統計。即先製定各種茶類（如抽珍）分析結果次數分配表，及次數分佈圖，以明瞭每一種茶類所包含之本茶及其他茶葉之分佈情形，以為厘定檢驗標準之根據，計算加權平均數，測定其集中性。各種茶類次數分析如表五至七。（見二九至四十頁）

（三）檢驗標準之厘定：根據五至七表統計結果，擬訂各地茶類形狀，分別規定檢驗標準如下：

（1）婺源抽珍：抽珍所含之本茶，在 2.01% 以下者，佔 6.33%。在 2% 以上者，佔 93.67%。故本茶最低標準應為 2%。正茶在 12.01% 以下者，佔 5.48%，在

12.01%以上者，佔94.52%。故正茶最低標準應為12%。不定形茶在71.01%以下者，佔91.40%，在71%以上者，佔8.5%。故不正形茶最高標準應為71%。副茶在19.01%以下者，佔94.87%，在19.01%以上者，佔5.13%。故最高標準應為19%。茶子，茶梗在4.21%以下者，佔94.93%，在4.21%以上者，佔5.07%。最高標準應為4.1%。

(2) 婺源珍眉：珍眉所含之本茶，在5.01%以上者，佔95.13%，在5.01%以下者，僅佔4.87%。故應以5%為最低標準。正茶在8.01%以下者，佔10.88%，在8.01%以上者，佔89.12%。故最低標準應為8%。不定形茶在74.1%以上者，佔9.49%，在74.1%以下者，佔90.51%。故最高標準為74%。副茶在19.01%以上者，竟已過半。然珍眉內所含副茶，若達18%以上，則為粗製濫造，品質粗劣，亟應取締。故最高標準應為18%。茶子，茶梗在4.01%以下者，佔97.72%，在4.01%以上者，佔2.28%。故以4%為最高標準也。

(3) 婺源抽貢：抽貢內所含之本茶，在12.01%以下者，佔5.90%，在12.01%以上者，佔94.10%。故最低標準應為12%。正茶在19.01%以下者，佔5.47%，在19.01%以上者，佔94.53%。故以19%為最低標準。不定形茶在55.01%以下者，佔90.52%，在55%以上者，佔9.48%。故最高標準應為55%。副茶在26.01%以下者，佔95.41%，在26%以上者，佔4.59%。故最高標準為26%。茶子，茶梗，在5%以下者，佔93.85%；在5%以上者，佔6.15%。故5%為最高標準。

(4) 婺源貢熙：貢熙內所含之本茶，在4.5%以下者，佔5.41%，在4.51%以上者，佔94.59%。故最低標準應為5%。正茶在5.01%以下者，佔10.43%，在5.01%以上者，佔89.57%。故最低標準應為5%。不定形茶在79.01%以下者，佔94.89%，在79.01%以上者，佔5.11%。故以79%為最高標準。副茶在40.01%以下者，佔90.30%，在40.01%以上者，佔9.70%，故最高標準應為40%。茶子、茶梗在8.01%以上者，佔4.55%，在8.01%以下者，佔95.45%。故應以8%為最高標準也。

(5) 上饒抽珍：抽珍內所含之本茶，在1.01%以下者，佔7.14%，在1.01%以上者，佔92.86%。故最低標準應為1%。正茶在2.01%以下者，佔5.95%，在2.01%以上者，佔94.05%。故應以2%為最低標準。不定形茶在70.01%以下者，佔96.43%，在70.01%以上者，佔3.57%。故最高標準應為70%。副茶在37.01%以上者，佔9.52%，在37.01%以下者，佔90.48%。故以37%為最高標準。茶子，茶梗在3.61%以下者，佔94.05%，在3.61%以上者，佔5.95%。故最高標準應為3.6%。

(6)上饒珍眉：珍眉內所含之本茶，在1%以下者，佔2.90%，在1%以上者，佔97.10%。故最低標準應為1%。正茶在1.01%以上者，佔89.86%，在1.01%以下者，佔10.14%。故應以1%為最低標準。不定形茶，在78.01%以下者，佔94.20%，在78.01%以上者，佔5.80%。故最高標準應為78%。副茶在38.01%以下者，佔89.86%，在38.01%以上者，佔10.14%。故應以38%為最高標準。茶子，茶梗在3.5%以上者，佔8.77%，在3.5%以下者，佔91.23%。故最高標準應為3.5%也。

(7)上饒抽貢：抽貢內所含之本茶，在1.01%以下者，佔10%，在1.01%以上者，佔90%。最低標準應為1%。正茶在2.01%以下者，佔20%，在2.01%以上者，佔80%。故最低標準應為2%。不定形茶在68.01%以上者，佔10%。最高標準應為68%。副茶在4.01%以上者，佔10%。故最高標準應訂為4%。茶子，茶梗在3.01%以上者，佔10%。在3.01%以下者，佔90%。最高標準應訂為3%也。

(8)上饒貢熙：貢熙內所含之本茶，在1.01%以下者，佔5.36%，在1.01%以上者，佔94.64%。故最低標準應為1%。正茶在0.81%以上者，佔5.36%，在1.20%以下者，佔12%。故最低標準應為1%。不定形茶在70.01%以上者，佔8.93%，在70.01%以下者，佔91.07%。故最高標準應為70%。副茶在50%以上者，佔12.5%，在50%以下者，佔87.50%。故最高標準應為50%。茶子，茶梗在8.01%以上者，佔5.36%，在8.01%以下者，佔94.64%。故最高標準應訂為8%。

(9)上饒麻珠：麻珠所含之本茶，在3.5%以下者，佔11.1%，在3.51%以上者，佔88.9%。故最低標準應為3.5%。正茶在1.51%以下者，佔11.1%，在1.51%以上者，佔88.9%。故最低標準訂為1.5%。不定形茶在89.01%以上者，佔11.1%，在89.01%以下者，佔88.9%。故應以89%為最高標準。副茶在9.01%以上者，佔22.2%，在9.01%以下者，佔77.8%。故最高標準應訂為9%。茶子，茶梗在1.8%以上者，佔11.1%，在1.8%以下者，佔88.9%。故應以1.8%訂為最高標準也。

(10)上饒紅茶：上饒紅茶內所含之本茶，在48.01%以下者，佔7.77%，在48.01%以上者，佔92.23%。故本茶應訂48%為最低合格標準。芽茶(碎茶)含量在15.01%以上者，佔3.88%，在15.01%以下者，佔96.12%。故最高標準應為15%。老葉(黃片)含量在38.01%以上者，佔9.71%，在38.01%以下者，佔90.29%。故最高標準應為38%。茶子，茶梗含量在5.51%以上者，佔3.88%，在5.5%以下者，佔96.12%。故應以5.5%為合格標準。

(11)上饒河芽：河芽內所含之本茶，在30%以下者，佔8.33%，在30%以上

者，佔91.87%。故最低標準應為32%。芽茶(碎茶)含量在28%以上者，佔5.56%，在28%以下者，佔94.44%。故最高標準應訂為28%。茶子、茶梗在6%以上者，佔5.56%，在6%以下者，佔94.44%。故最高標準應為6%也。老葉(黃片)含量在56%以上者，佔11.11%，在56%以下者，佔88.89%。故應以56%為最高標準。

(12)修武銅紅茶：本茶之最低成數為72%，較本省各地為高，而所訂標準為72%。芽茶成數在14%以上者，雖僅佔2%，然芽茶含量較其他各地為最少。故訂為14%。黃片在10.01%以上者，佔7.45%，在10.01%以下者，佔92.55%。故最高標準應訂為10%。茶子、茶梗在5.01%以上者，佔3.72%，在5.01%以下者，佔96.28%。故最高標準訂為5%。

(13)浮梁紅茶：浮紅內所含之本茶，在65.01%以下者，佔5.42%，在65.01%以上者，佔94.58%。故本茶最低標準應訂為65%。所含之芽茶，在20.01%以上者，佔5.12%，在20.01%以下者，佔94.88%。故最高標準應為20%。所含之黃片，在13.51%以上者，佔9.94%，在13.51%以下者，佔90.06%。故最高標準應為13.5%。所含子梗在6.51%以上者，佔3.88%，在6.51%以下者，佔96.12%。故最高標準可訂為6.5%。

5. 色香味之檢定 形狀分析，固為決定品質優劣之基本要素，然品質優劣，除受原料支配外，而調製方法如何？亦可左右品質。如前述之因發酵過度，茶帶酸味，火力過高，茶呈焦枯等，均使品質劣變。故檢驗品質，除舉行形狀分析外，尚須鑑別色香味，以為品質最後決定，而定其及格與否。色香味不合格標準如下：

- (一)色澤：綠茶色澤劣變，或着色過重，紅茶清暗駁雜。
- (二)香氣：綠茶香氣消失，或劣變，紅茶劣變，消失。
- (三)滋味：綠茶焦枯霉澀，紅茶酸澀，苦焦。
- (四)水色：綠茶潤濁深暗，或沉澱游離物過多，紅茶潤暗黑濁。
- (五)葉底：綠茶摻雜假葉陳葉發酵葉，而現紫褐焦紅顏色。紅茶發酵過度，或不足，而現青紫黑色。

二、我國以前暫行之檢驗標準

我國之茶葉檢驗標準，始訂於1931年，其化學檢驗部份，係根據工商部中央工業試驗所屬祥麟所分析全國茶類之結果。屠氏曾有茶葉檢驗暫行標準之建議如下：

1. 水分：4.5—8.5—11.0%。綠茶不得超過8.5%，紅茶不得超過11.0%。

2. 水浸出物： 26—32—50%，綠茶不得低過32%，紅茶不得低過26%。
3. 浸過葉： 綠茶不得超過57%，紅茶不得超過60%或寬限至6.5%。超過標準，恐茶中摻有泡過葉等雜質。
4. 灰分總量： 4.5—7%，不得超過7%，或不得低至4.5%。灰分高，恐茶中有雜質或着色料。
5. 水中可溶灰分： 3—4%，不得高至3%，或不得低至2.5%。過低時恐茶中摻入泡過茶。
6. 水中不溶灰分： 不得超過3%。(或寬限至3.5%)。
7. 酸中不溶灰分： 不得超過1%。
8. 可溶灰分中鹼性(K_2O)： 0.8%—2%，不得低至0.8%(暫從略)。
9. 灰分中磷酸(P_2O_5)： 1.2%—1.6%(暫從略)。
10. 單寧： 4—6—14%綠茶不得低過6%或超過14%，紅茶不得低過4%。
11. 茶素： 2—3.5%，不得低過2%，或寬限至1.5%。
12. 粗蛋白質： 24—39%。
13. 纖維： 10—15%。
14. 浸出物： 易揮發之石油浸出物，醚之浸出物，醇之浸出物，三氯甲烷之浸出物及水之浸出物等擬建議試行，以評茶之優劣或品級者。
15. 雜質檢驗： 由顯微鏡或化學分析，茶中不應含有雜質、雜葉、雜纖維，或礦質物、塵土、砂石、顏料及其他粉飾物。
16. 色香味及其他形狀之評驗： 由茶師評驗，并與各標準品級相比，以定優劣。
 1. 1931年初訂檢驗標準： 最初訂定之標準，甚為簡單，計六條如下：
 - (一)綠茶暫以平水二茶八號珠茶為最低標準。
 - (二)紅茶暫以湖南次紅為最低標準。
 - (三)其他各種茶，以色澤相當，味香可口為標準。
 - (四)水份以8.5%為合格。
 - (五)灰分最高不得超過7%，最低不得過5%，以5—7%為合格標準。
 - (六)凡品質低於標準茶，潮茶和混用雜質之茶，以及包裝不良，或有破損者，均認為不合格，禁止出口。
 2. 1932年最低標準： 水份標準降低，并分別茶類而不同，增定灰分標準。

(一)綠茶以平水二茶八號珠茶爲標準，紅茶以湖紅次紅爲標準。

(二)水份以8.5%爲標準，但本年綠茶水份以9%爲合格。紅茶以11%爲合格。其他茶類以12%爲合格。

(三)紅、綠茶灰分以7%爲最高，但本年以7.5%爲合格。

(四)茶箱加釘木條12根。

3. 1936年檢驗標準：1933—1935年所訂標準，大概與1932年不相上下。至1936年度滬、漢兩局在上海共同舉行茶葉檢驗標準會議，訂定四點：

(一)檢驗方法，灰分部分滬、漢已一致，惟水份部分，因檢驗向用秤量。烘箱溫度調節甚難一致，檢驗結果不無出入。現改用霍夫門氏簡易容量法，以期檢驗結果一致。

(二)檢驗標準，紅茶評定，仍照去年標準。水分方面改用霍夫門氏法與舊法比較平均相差，實際已提高1.5%，故數字上仍照去年規定，不加改良。

(三)取締着色茶辦法與去年同。查着色茶最高標準，經數年來取締結果，極濃之着色茶，已見減少。本年度決再減低，並積極採用改良黃色色料。

1936年標準，雖與前約相同，惟不單限於茶之天然品質；人工製造方面，亦有限制。有如下列情形者，即爲不合標準：

(一)採製不精，形狀粗劣者。

(二)在製造、貯藏以及包裝過程，偶然失慎，致茶葉劣變，而發霉發酸者。

(三)在採摘製造過程中，因疏忽而夾入塵土雜物，或未揀淨老葉斷梗者。

4. 1937年檢驗標準：除品質檢驗提高外，并增着色茶及茶箱取締辦法。

(一)出口茶最低標準：爲普通檢驗之標準，任何茶葉出口，皆以此標準檢驗之。

(1)茶葉品質：綠茶以平水二茶七號珠茶爲標準。紅茶分爲祈紅、寧紅、湖紅三種標準。(閩紅暫依湖紅爲標準)溫紅依據湖紅，宜紅依據寧紅，不及標準者，不得出口。其餘各種茶葉，有檢驗細則第七條，四五項規定之一者，不得出口。

(2)茶葉水份：以8.5%爲標準。但本年度除綠茶(包括珍眉、秀眉)不得超過標準外，紅茶及紅磚茶暫以10%爲合格。其他茶葉，以11%爲合格。

(3)茶葉灰分：紅茶綠茶及紅磚茶之灰分，以不得超過7%。但綠磚茶及其他茶暫以9.5%爲合格。

(二)着色茶取締辦法：爲特種檢驗之一。檢驗平水及屯溪之出口綠茶。

(1) 凡商人報驗着色茶，須將所着色料之名稱，詳細填明。必要時，得令呈驗所用之顏料。

(2) 茶葉着色過濃與製定之着色茶標準相同，或更重者，禁止出口。

(3) 凡使用含有鉛、銅、鎘、鋇、鎘等金屬(如習用之淡黃、三魚黃、義記黃及砂綠等)及其他無機或有機質之有毒色料者，禁止出口。

(三) 茶箱取締辦法：各地出口茶葉，均依此標準檢驗之。

(1) 出口茶葉，除毛茶外，所有精製茶，一律應用箱裝。

(2) 出口茶之茶箱，須合於下列之規定，否則須改裝後，方可出口。

A. 茶箱內應加釘乾燥之木條12根，但楓木箱板厚在四分以上者，得減少箱面及箱底木條各兩根。

B. 鉛箔內壁，須用堅潔紙張，妥為糊，使茶葉與鉛箔完全隔絕。

C. 箱外須註明茶類，商標(大面名目)件數，毛重及淨重，(新評)採製時期，製茶莊號及地點。

三、檢政分立後各省之檢驗標準

1938年茶葉檢驗，各省分別辦理，依據實際情形，對於各項檢驗標準，略有變更。內銷茶檢驗標準亦有規定。

1. 浙江省茶葉檢驗標準：浙省出口綠茶甚多，檢驗施行，極為認真，標準之規定，亦較詳盡。

(一) 1938年之標準：浙省農業改進所，設茶檢處，施行檢驗，由檢驗處訂定標準，經省政府會議通過施行，其改訂標準如下：

(1) 無論毛茶或精茶，一律以不摻雜摻偽為標準。回龍茶亦在禁止之列。

(2) 各區綠茶所含水份，不得超過8.5%，紅茶不得超過10%。內銷茶不得超過12%。

(3) 精茶着色程度，以不超過各區檢驗處規定之標準着色茶為合格。平次區標準着色茶，分洋莊、土莊二種，土莊以洋莊附尾珠為標準，洋莊以優秀茶廠之製茶，擇其中等者為標準。

(4) 品質審查，標準如下。

形狀(外表)	30%	液色	15%	香氣	15%
葉底	15%	滋味	15%	其他	10%

(5) 精茶粉末不得超過5%，針眉、秀眉，不在此限，內銷茶不得超過3%。

(6)綠茶品質低於平水二茶七號珠茶，紅茶品質低於湖紅，禁止出口。

(7)箱板厚度，以松木或杉木市尺四分爲合格，箱內加釘三角木條八根，(四角四根，箱蓋，箱底各二根，)箱板並須乾燥。

(8)鉛罐須完整，內壁須用堅潔紙張，妥爲襯貼，使茶葉與鉛箔完全隔絕。

(9)箱外須註明茶類，商標，件數，重量，批別，茶廠名稱及地址。

(10)箱外一律加套篋篋。

(11)土錫蘭箱一律禁用。

(12)禁用錫紙罐。

(二)1939年之標準：是年浙省成立油茶棉絲管理處，於五月九日，由油茶棉絲管理處，會同浙省農改所，在永康舉行茶葉技術管理問題座談會，討論出口檢驗與產地指導之聯繫辦法，對於各區箱茶花色，種類，色料名稱，及包裝檢驗標準，均經詳細討論，加以規定，以期劃一。茲將討論結果，節錄如下：

(1)花色種類及名稱，按照各區實際情形及質委會需要，分別規定如下：

A. 寧紹台區：洋裝花色：暫定13種，珠茶7種，圓茶2種，長茶3種，熙春2種。其名稱爲：①一號珠(頂蠶)，②二號珠(正珠)，③三號珠(蠶目)，④四號珠(中目)，⑤五號珠(正蝦)，⑥六號珠(副蝦)，⑦七號珠(禾目)，⑧頭圓，⑨二圓，⑩頭號雨(珍眉)，⑪二號雨(針眉)，⑫三號雨(秀眉)，⑬熙春。土裝花色：暫定6種，珠茶二種，圓茶1種，長茶2種，熙春1種。其名稱爲：①統蝦，②軋頭珠，③統圓，④珍眉，⑤針眉，⑥貢熙。

B. 金衢嚴區：花色暫定7種，其名稱爲：①特珍(抽芯)，②普珍(珍眉)，③特針，④普針(針眉)，⑤蝦目，⑥蕊眉，⑦貢熙。

C. 溫處區：花色暫定8種，其名稱爲：①珍眉，②針眉，③蝦目，④貢珠，⑤貢熙。

(2)包裝檢驗特別認真，木箱錫罐及箱外包紮，均明白規定，其標準如下：

A. 木箱 ①箱板材料，杉木或松木，厚市尺四分爲合格。②箱板合併塊數，松木最多以三塊爲限，杉木得增至五塊或六塊。③箱內須加釘三角木條八根，四角四根，箱蓋及箱底各二根。(箱蓋木條得暫用橫木，以市尺6分爲標準)。④箱板及角條所用材料，須乾燥無氣味。⑤四角之三角木條，應與箱身同高，箱蓋及箱底三角木條，應與四角角條密接。⑥三角木條大小，以市尺一寸二分見方，鋸分四等分爲標準。⑦角條上釘尾不可凸出，以免戳破鉛罐。⑧箱外須用夏布吊角繃縫，塗

以油漆，內外並須糊以堅潔紙張。①箱板四角接榫處，須用套榫，並不得少於七個。②仿錫蘭箱不得使用。③茶箱裝重不得超過90磅(市秤31.5斤)。

B. 鉛罐：①鉛箔須求完整，有砂眼者，應予剔出。②鉛箔必須焊接堅固，不得留有空隙。③鉛罐內壁須糊貼堅潔紙張，使茶葉與青鉛完全隔絕。④不得使用假底或假頂。⑤錫紙罐禁止使用。⑥每只鉛罐青鉛淨重，『一五』一斤四兩，『二五』一斤十二兩，『三七』一斤十四兩，『大方』二斤二兩。⑦未乾燥之鉛罐，不得裝盛茶葉。

C. 包紮：木箱之外，應有堅緊之包紮。①箱外須用青箬襯貼，外套篾簍，紮以紙薄篾。②輕花色箱外，加套單篾簍，外捆卅字形之薄篾。③重花色加套雙篾簍，外捆卅字形紙薄篾。④篾簍必須紮緊編密。

D. 標記：包紮之外，應有清晰之標記。①箱外須註明花色、名稱、件數、重量、批別、商標、唛頭、茶廠名稱、廠址、製茶年月、及登記證號碼等字樣。②篾簍須註明登記證號碼，唛頭及批別。③箱外及篾簍外之相對面，加註同樣標記。④標記字樣要大，箱外漆色須黃底黑字，或綠底白字。篾簍外須用棕印。

(3) 各色茶葉標準及着色程度之規定：

- A. 各色標準茶葉，由貿易委員會公佈。
- B. 色料種類，暫定為改良黃、滑石、石臘三種。
- C. 由農改所試製各種標準着色茶，分發各區製茶廠參照。

2. 江西省茶葉檢驗標準：由江西省農產物檢驗所規定，該所對於標準之規定，極為注意，曾搜集全省茶樣，加以分析研究，而定標準如下：

(一) 一般檢驗標準：凡運銷國外之茶葉，如有下列情形之一者，為不合格，禁止運輸出口。

(1) 品質：①品質低於檢驗標準者，(即前節所訂者) ②摻入雜葉或假葉者。③有微蒸烟臭或腐敗者。④參差不勻，或混有尾箱者。

(2) 水份：綠茶之水份，超過8.5%者，紅茶之水份，超過10%者。

(3) 灰分：紅綠茶之灰分，超過7.5%者，或低於3.5%者。磚茶或其他茶超過9.5%或低於3.5%者。

(4) 粉末：紅茶粉末，正茶超過0.7%，副茶超過7.5%者。(惟浮梁區紅茶副貨粉末，得以9%為最高限度，上饒區副貨粉末得以6%為最高限度。)綠茶粉末，正貨超過0.5%，副貨超過1%者。(惟婺源以5%為最高限度。)

(二)茶箱檢驗標準：外銷茶之茶箱，應依下列各項規定製造，方准使用。

- (1)箱板須十分乾燥，及無惡臭味者。
- (2)箱板厚度，楓木須市尺3分以上，杉木、松木須4分以上。
- (3)箱板不宜拼接過多，至多以二塊為限。
- (4)箱板之連接處，須用套筍。
- (5)箱內四角，各釘角條一根，底蓋邊緣，各釘角條二根，共須釘角條八根。
- (6)箱之四角與邊緣宜釘螞蝗攀。
- (7)箱之邊緣，應包釘鐵皮，如鐵皮缺少，則包箱之四角亦可。
- (8)箱外須刷桐油，箱底因着地堆藏，更宜多加油刷。

(三)包裝檢驗標準：茶葉包裝不合下列之規定者，禁止出口。

- (1)茶箱內面應有與茶箱大小配合之鉛罐。
- (2)鉛罐所需原料，宜用上等青鉛。鉛片須厚，不得任其有砂孔，其焊接處，均須焊實，不得留有孔隙。
- (3)鉛罐內壁，應用堅潔紙張，妥為裱糊，務使茶葉與鉛罐完全隔離。
- (4)箱外須註明茶類，大面名目，商標，件數，毛重，淨重，(市斤)採製時期，製造商號，及地點。

- (5)箱外所用篾簾，須紮緊編密，高檔茶葉，應加用雙篾簾。
- (6)篾簾內須襯青箬，篾簾外須用4條篾打捆成井字形。

(四)着色茶取締辦法：凡着色茶照下列規定辦理之。

- (1)凡商人報驗着色茶，須將所着色料之名稱及數量，詳細填明，必要時得令呈驗所用之色料。
- (2)茶葉着色過濃，與製定之着色標準茶相同，或更重者，禁止出口。
- (3)凡使用含有鉛，銅，鎘，鋇，鎳，等金屬，(如習用之淡黃，義記黃，及砂綠等，)及其他無機或有機質之有毒色料者，禁止出口。

3. 福建省茶葉檢驗標準：1940年，成立茶葉管理局，由該局重訂閩省茶葉檢驗標準如下：

(一)凡茶葉品質，具有下列情形之一者，為不合格。

- (1)茶葉品質，低於中央機關收購標準者。
- (2)染有烏烟黑滑泥質或其他有毒色料者。
- (3)茶質腐敗，霉變或酸變者。

(4) 摻什烟熏茶，回籠茶，或陳茶者。

(5) 摻入非茶類之假茶者。

(6) 摻入其他雜質者。

(7) 每一大面之茶葉品質，參差不均，或雜有尾箱者。

(二) 茶葉水份標準如下：

(1) 紅茶不得超過 9.5%。

(2) 綠茶不得超過 8.5%。

(3) 青茶不得超過 8.5%。

(4) 白茶不得超過 10.5%。

(5) 花茶不得超過 8.5%。

(6) 其他茶類不得超過 11%。

(三) 茶葉粉末檢驗之標準，暫以正常所含之粉末量，不得超過 5% 為合格。

(四) 屬性檢驗，以不合製外銷茶為標準，凡合於改製外銷者，為不合格。

(五) 着色檢驗，以不含有有毒色料為合格，但須採用標準色料，並盡量減少

着色。

(六) 包裝檢驗標準如下：

(1) 採用楓木，箱板厚度，應在 3 分以上，如用杉木松木，應在 4 分以上。

(2) 箱板不宜拼接過多，以二塊為標準，至多不得超過三塊。

(3) 接縫間應糊夏布或綿紙，加刷桐油，並釘螺絲，以免裂開。

(4) 箱板須乾燥，以免撓裂。

(5) 箱內須加釘三角木條八根，箱之四角各一根，箱蓋箱底各二根。

(6) 箱內四角所訂之三角木條，應與箱身同高，箱蓋箱底之三角木條，應與

箱角條密接。

(7) 三角木條之大小，以市尺一寸二分之方木，劈開為四。

(8) 箱板及角條所用材料，須乾燥潔淨無味。

(9) 角條釘尖尾，不可凸出，以免戳破鉛罐。

(10) 箱之邊緣或四角，最好能包鐵皮。

(11) 箱四角騎馬釘，及箱板套筭須緊密，套筭不能少於 7 節。

(12) 箱之內外，須裱糊潔厚紙張。

(13) 箱之外面，須粘貼本局規定之大面紙，並加刷桐油。

(14) 木箱大小，以採用『二五』箱為標準，每箱淨重勿超過 65 市斤。

(15) 鉛罐原料，應用上等青鉛，用白鐵更佳。

(16) 鉛罐四壁，不得有砂孔。

(17)鉛罐外，須糊堅潔紙張，罐內應有襯紙，使茶葉與鉛罐完全隔絕。

(18)淨鉛重量『二五』箱，暫以二市斤為標準。

(19)不准用假頂或假底。

(20)錫紙罐禁止使用。

(21)鉛罐大小應與木箱配合。

(22)鉛罐各面焊接處，均應焊固，不可留有孔隙。

(23)箱外之篾套，縱橫篾片，須一律大小，闊約八分至一寸。

(24)篾片要長。

(25)篾套內能襯青箬更佳。

(26)篾套最好包兩層。

(27)篾套編紮要緊密。

(28)如能套蘆袋更佳。

(29)箱外所糊紙張，應照本局所規定之格式。

(30)箱外所有標記字碼，應事先印在紙張上，在進倉時，便於識別。

(31)標記字色要顯明。

(32)標記字碼大小，須配合適宜。

(33)包篾外標記，一律用烏墨，不可用其他顏色。

(34)各號大面字眼，應照本局規定。

4. 安徽省茶葉檢驗標準：該省於1941年設立茶葉管理處，乃由管理處重新規定標準如下：

(一)凡露晒、烟薰、焦霉、潮濕、酸及摻雜之茶葉，經品質檢驗發現後，依其劣變程度，得禁止該項茶葉出境，或其他適當之處置。

(二)水份：紅茶以9.5%為合格標準，綠茶9.5%為標準。(針眉秀眉不在此限)，其他茶類以11%為合格標準。

(三)粉末分量，不得超過5%，花香、芽茶，針眉，秀眉不在此限。

(四)綠茶以本色為主，概禁着色。

(五)包裝標準與他省同。

四、現行檢驗標準

一九五〇年三月全國商品檢驗會議，制訂茶葉檢驗暫行標準，呈奉中央財經委員會批准施行，決定以本年度為適用期。並徵求各方意見，擬於1951年修訂，其

暫行標準如下：

1. 標準樣茶：紅茶(正茶)綠茶(珠茶,珍眉,熙春)青茶(烏龍茶)磚茶(紅磚,膏磚,黑磚)等標準茶樣,於每年度開始,由商品檢驗局召集各有關機關,參照各類茶葉產製上之實際情形,製定年度標準樣茶,在每年二月底以前公佈,分發有關機關,出口商及製造商參考。其他茶及副茶,以不霉不焦,無異味,而合於外銷者為合格,不製標準茶樣。

2. 水分標準：最高不得超過下列限度：

- (一)紅茶8.5% (二)綠茶8.0% (三)青茶7.9%
(四)紅磚9.5%青、黑磚11.% (五)其他茶及副茶10%

3. 灰分標準：最高不得超過下列限度：

- (一)紅茶6.5% (二)綠茶6.5% (三)青茶6.5%
(四)磚茶8.0% (五)其他茶6.5% (六)副茶7.0%

4. 粉末標準 茶葉之粉末均不得超過4.0% (紅茶、綠茶、青茶及毛茶,通過2.54公分(一吋)具有24個孔眼之篩分,副茶通過2.54公分具有34個孔眼之篩分)但茶葉中之白毫及嫩芽須除外。

5. 包裝規定：箱茶、篋茶、磚茶,分別規定如下：

(一)箱茶類：出口箱茶,一律採用下列規定：

- (1)箱板厚度,楓木須3市分以上,杉木須4市分以上,箱內應釘三角木8根。
(2)箱板須隔年鋸就,充分乾燥,禁止使用潮濕或有氣味的箱板及木條。
(3)鉛罐須用青鉛或鋅質製成,不得摻雜其他物質,罐壁不得有沙眼,罐內須用堅潔紙張裱糊,使茶葉與鉛罐完全隔絕。

(4)箱外須註明茶類,商標,件數,毛重,淨重,採製時期,製茶廠號及地址。

(5)茶箱外面須加蓆包或藤包,包上再加鐵皮或鉛絲捆紮。

(二)篋茶類：內銷茶或毛茶包裝一律採用下列規定。

- (1)篋茶須用雙層篋篋,中夾箬葉或筍殼,兩端須墊棕片,外面用紙篋捆紮
(2)每篋重量最高不得超過90公斤。
(3)同批茶葉其重量應一律。
(4)篋外應註明茶類,產地,重量,莊號,商標,製茶年月。

(三)磚茶類：磚茶包裝仍用原有竹箱,但紅磚茶除竹箱外,再加蓆包一層,外用鐵皮或鉛絲捆紮。

表一：	江梁	西	各地	紅	茶	粉	末	火	數	分	佈	水	
正組	茶次數	茶次數	正組	茶次數	副組	茶次數	茶次數	正組	副組	茶次數	副組	茶次數	
(0.2)	距離 (1)	距離 (1)	(0.1)	距離 (0.1)	距離 (0.1)	距離 (0.1)	茶次數	(0.04)	(0.2)	茶次數	(0.2)	茶次數	
0.01-0.20	0.01-1.00	0.01-1.00	0.01-0.10	0.01-0.10	0.01-0.10	0.01-0.10	2	0.001-0.04	0.01-0.20	18	0.01-0.20	5	
0.21-0.40	1.01-2.00	0.11-0.20	0.11-0.20	0.11-0.20	0.11-0.20	6	0.041-0.08	0.21-0.40	0.21-0.40	25	0.21-0.40	2	
0.41-0.60	2.01-3.00	0.21-0.30	0.21-0.30	0.21-0.30	0.21-0.30	5	0.081-0.12	0.41-0.60	0.41-0.60	24	0.41-0.60	1	
0.61-0.80	3.01-4.00	0.31-0.40	0.31-0.40	0.31-0.40	0.31-0.40	4	0.121-0.16	0.61-0.80	0.61-0.80	18	0.61-0.80	2	
0.81-1.00	4.01-5.00	0.41-0.50	0.41-0.50	0.41-0.50	0.41-0.50	4	0.161-0.20	0.81-1.00	0.81-1.00	20	0.81-1.00	0	
1.01-1.20	5.01-6.00	0.51-0.60	0.51-0.60	0.51-0.60	0.51-0.60	4	0.201-0.24	1.01-1.20	1.01-1.20	19	1.01-1.20	1	
1.21-1.40	6.01-7.00	0.61-0.70	0.61-0.70	0.61-0.70	0.61-0.70	3	0.241-0.28	1.21-1.40	1.21-1.40	15	1.21-1.40	1	
1.41-1.60	7.01-8.00	0.71-0.80	0.71-0.80	0.71-0.80	0.71-0.80	0	0.281-0.32	1.41-1.60	1.41-1.60	9	1.41-1.60	0	
1.61-1.80	8.01-9.00	0.81-0.90	0.81-0.90	0.81-0.90	0.81-0.90	1	0.321-0.36	1.61-1.80	1.61-1.80	7	1.61-1.80	2	
1.81-2.00	9.01-10.00	0.91-1.00	0.91-1.00	0.91-1.00	0.91-1.00	3	0.361-0.40	1.81-2.00	1.81-2.00	4	1.81-2.00	2	
2.01-2.20	10.01-11.00	1.01-1.10	1.01-1.10	1.01-1.10	1.01-1.10	1	0.401-0.44	2.01-2.20	2.01-2.20	1	2.01-2.20	2	
2.21-2.40	11.01-12.00	1.11-1.20	1.11-1.20	1.11-1.20	1.11-1.20	0	0.441-0.48	2.21-2.40	2.21-2.40	1	2.21-2.40	1	
2.41-2.60	12.01-13.00	1.21-1.30	1.21-1.30	1.21-1.30	1.21-1.30	1	0.481-0.52	2.41-2.60	2.41-2.60	4	2.41-2.60	0	
2.61-2.80	13.01-14.00	1.31-1.40	1.31-1.40	1.31-1.40	1.31-1.40	0	0.521-0.56	2.61-2.80	2.61-2.80	2	2.61-2.80	1	
2.81-3.00	14.01-15.00	1.41-1.50	1.41-1.50	1.41-1.50	1.41-1.50	2	0.561-0.60	2.81-3.00	2.81-3.00	4	2.81-3.00	1	
3.01-3.20		1.51-1.60	1.51-1.60	1.51-1.60	1.51-1.60	2	0.601-0.64	3.01-3.20	3.01-3.20	1	3.01-3.20	2	
3.21-3.40		1.61-1.70	1.61-1.70	1.61-1.70	1.61-1.70	2	0.641-0.68	3.21-3.40	3.21-3.40	3	3.21-3.40	1	
3.41-3.60		1.71-1.80	1.71-1.80	1.71-1.80	1.71-1.80	1	0.681-0.72	3.41-3.60	3.41-3.60	1	3.41-3.60	1	
3.61-3.80		1.81-1.90	1.81-1.90	1.81-1.90	1.81-1.90	2	0.721-0.76	3.61-3.80	3.61-3.80	1	3.61-3.80	1	
3.81-4.00						0	0.761-0.80	3.81-4.00	3.81-4.00	1	3.81-4.00	0	
4.01-4.20						6	2.441-2.48	4.01-4.20	4.01-4.20	1	4.01-4.20	2	
							3.521-3.56		6.21-6.40				
總均	和數	和數	總均	和數	總均	和數	總均	總均	總均	和數	總均	和數	總均
520	0.46	189	0.28	139	0.31	40	1.38	3.521	6.21	180	1.598	23	

表二： 江西各地綠茶粉末次數分佈

正 茶		源 副 茶		上 正 茶		饒 副 茶	
組 距 (0.05)	次 數	組 距 (0.1)	次 數	組 距 (0.05)	次 數	組 距 (0.1)	次 數
0.001—0.05	298	0.01—0.10	232	0.001—0.05	50	0.01—0.10	28
0.051—0.10	688	0.11—0.20	300	0.051—0.10	85	0.11—0.20	29
0.101—0.15	365	0.21—0.30	142	0.101—0.15	46	0.21—0.30	25
0.151—0.20	255	0.31—0.40	85	0.151—0.20	18	0.31—0.40	17
0.201—0.25	131	0.41—0.50	41	0.201—0.25	12	0.41—0.50	10
0.251—0.30	87	0.51—0.60	38	0.251—0.30	6	0.51—0.60	8
0.301—0.35	38	0.61—0.70	16	0.301—0.35	6	0.61—0.70	2
0.351—0.40	44	0.71—0.80	12	0.351—0.40	4	0.71—0.80	3
0.401—0.45	21	0.81—0.90	13	0.401—0.45	1	0.81—0.90	5
0.451—0.50	34	0.91—1.00	8	0.451—0.50	0	0.91—1.00	2
0.501—0.55	7	1.01—1.10	8	0.501—0.55	1	1.01—1.10	0
0.551—0.60	5	1.11—1.20	3	0.551—0.60	2	1.11—1.20	2
0.601—0.65	5	1.21—1.30	6	0.601—0.65	0	1.21—1.30	0
0.651—0.70	2	1.31—1.40	8	0.651—0.70	1	1.31—1.40	0
0.701—0.75	3	1.41—1.50	3			1.41—1.50	2
0.751—0.80	0	1.51—1.60	1			1.51—1.60	0
0.801—0.85	2	1.61—1.70	3			1.61—1.70	0
0.851—0.90	1	1.71—1.80	2			1.71—1.80	1
0.901—0.95	2	1.81—1.90	0			1.81—1.90	1
0.951—1.00	1	1.91—2.00	0			1.91—2.00	0
1.001—1.05	1	2.01—2.10	0			2.01—2.10	0
∴		2.11—2.20	1			2.11—2.20	1
1.451—1.50	1	2.21—2.30	1			∴	
∴		2.31—2.40	0			2.51—2.60	1
1.651—1.70	1	2.41—2.50	0			∴	
		2.51—2.60	2			2.81—2.90	1
		∴				2.91—3.00	1
		3.21—3.30	1			3.01—3.10	1
		∴				3.11—3.20	2
		3.91—4.00	1			∴	
						3.31—3.40	2
						∴	
						3.61—3.70	1
						∴	
總 和	1992	總 和	927	總 和	232	總 和	145
均 數	0.148	均 數	0.28	均 數	0.117	均 數	0.52

表三：江西各地紅綠茶水分次數分佈

茶別 地別	紅		綠		茶
	梁 浮	上 饒	修 水	婺 源	上 饒
組距 (0.5)	次數	次數	次數	次數	次數
2.01—2.50				1	
2.51—3.00				1	
3.01—3.50				4	
3.51—4.00	3			12	
4.01—4.50	13			10	
4.51—5.00	48	4	1	55	4
5.01—5.50	55	4	3	92	10
5.51—6.00	67	5	5	139	21
6.01—6.50	67	4	10	207	28
6.51—7.00	72	9	12	314	48
7.01—7.50	73	17	19	387	56
7.51—8.00	84	20	31	449	86
8.01—8.50	76	29	32	511	93
8.51—9.00	62	20	33	368	12
9.01—9.50	36	34	29	160	13
9.51—10.00	35	31	12	87	5
10.01—10.50	18	5	6	33	
10.51—11.00	19	6	5	11	1
11.01—11.50	9	10	3	3	
11.51—12.00	11	2	0		
12.01—12.50	2	2	2		
12.51—13.00	5	2			
13.01—13.50	3				
13.51—14.00					
14.01—14.50	1				
總 和	758	204	203	2844	377
均 數	7.46	8.65	8.28	7.69	7.47

表四： 江西各地紅綠茶灰分次數分佈

茶別	紅 茶		綠 茶	
	地別	浮 梁	上 饒	修 水
組距(0.2)	次 數	次 數	次 數	次 數
4.41—4.60	1		1	
4.61—4.80			5	
4.81—5.00	1		18	
5.01—5.20	1	4	1	
5.21—5.40	7	5	25	1
5.41—5.60	38	11	24	3
5.61—5.80	25	26	32	9
5.81—6.00	9	22	28	10
6.01—6.20	2	19	11	15
6.21—6.40	1	37	29	35
6.41—6.60		39	8	62
6.61—6.80		16	9	71
6.81—7.00		2	10	44
7.01—7.20		6	2	32
7.21—7.40		2		40
7.41—7.60		4		30
7.61—7.80		2		6
7.81—8.00				5
8.01—8.20		2		7
8.21—8.40		2		2
8.41—8.60		2		4
8.61—8.80		1		
8.81—9.00		1		
9.01—9.20		1		
9.21—9.40				1
總 和	85	204	203	377
均 數	5.61	6.31	5.81	6.82

表五： 婺源四種綠茶形狀分析次數分佈

本		茶					
組距	茶類	組距	茶類				
抽珍	珍眉	抽貢	貢熙				
0.01—2	5	0.21—1.8	2	10.51—12.0	14	0.51—4.5	39
2.01—4	6	1.81—3.4		12.01—13.5	71	4.51—8.5	106
4.01—6	17	3.41—5.0	2	13.51—15.0	35	8.51—12.5	46
6.01—8	21	5.01—6.6	10	15.01—16.5	37	12.51—16.5	26
8.01—10	12	6.61—8.2	9	16.51—18.0	20	16.51—20.5	9
10.01—12	7	8.21—9.8	4	18.01—19.5	15	20.51—24.5	5
12.01—14	6	9.81—11.4	3	19.51—21.0	17	24.51—28.5	3
14.01—16	3	11.41—13.0	6	21.01—22.5	7	28.51—30.5	1
16.01—18	1	13.01—14.6	8	22.51—24.0	6	32.51—36.5	1
18.01—20		14.61—16.2	4	24.01—25.5	2	36.50—40.5	2
20.01—22		16.21—17.8	6	25.51—27.0	7	40.51—44.5	1
22.01—24		17.81—19.4	8	27.01—28.5	3	44.51—48.5	3
24.01—26		19.41—21.0	3	28.51—30.0		48.51—52.5	2
26.01—28		21.01—22.6	3	30.01—31.5	1	52.51—56.5	1
		22.61—24.2	2	31.51—33.0		56.51—60.5	
		24.21—25.8	3	33.01—34.5	1	60.51—64.5	
		25.81—27.4	3	34.51—36.0	1	64.51—68.5	1
		27.41—29.0	1			68.51—72.5	1
		29.01—30.6	1			72.51—76.5	2
		30.61—32.2	2				
		⋮	⋮				
		37.01—38.6	2				
總和	79	總和	82	總和	237	總和	252
均數	7.68	均數	14.82	均數	16.07	均數	11.10

續表五：

正		茶		不							
組	距	茶類	組	距	茶類	組	距	茶類	組	距	茶類
		抽 珍			抽 貢			貢 熙			抽 珍
0.01—4	5	26	7.01—10	3	0	1	19.01—23	1			
4.01—8	9	29	10.01—13	7	1.01—3	9	23.01—27	1			
8.01—12	14	36	13.01—16	6	3.01—5	14	27.01—31	4			
12.01—16	30	42	16.01—19	9	5.01—7	22	31.01—35	10			
16.01—20	47	46	19.01—22	10	7.01—9	25	35.01—39	23			
20.01—24	75	60	22.01—25	4	9.01—11	22	39.01—43	33			
24.01—28	84	57	25.01—28	20	11.01—13	22	43.01—47	57			
28.01—32	81	51	28.01—31	19	13.01—15	24	47.01—51	67			
32.01—36	67	49	31.01—34	12	15.01—17	19	51.01—55	85			
36.01—40	46	39	34.01—37	7	17.01—19	9	55.01—59	77			
40.01—44	21	25	37.01—40	18	19.01—21	17	59.01—63	50			
44.01—48	22	20	40.01—43	29	21.01—23	9	63.01—67	33			
48.01—52	7	13	43.01—46	35	23.01—25	12	67.01—71	25			
52.01—56	3	9	46.01—49	39	25.01—27	9	71.01—75	18			
56.01—60	1	2	49.01—52	43	27.01—29	5	75.01—79	7			
60.01—64		1	52.01—55	34	29.01—31	4	79.01—83	6			
			55.01—58	37	31.01—33	2	83.01—87	7			
			58.01—61	35	33.01—35	3	87.01—91	4			
			61.01—64	32	35.01—37	2	91.01—95	2			
			64.01—67	26							
			67.01—70	19							
			70.01—73	8							
			73.01—76	2							
			76.01—79								
			79.01—82	1							
			82.01—85	1							
			94.01—97	1							

總 和 512 505 總 和 457 總 和 230 總 和 510
 均 數 27.78 25.28 均 數 47.77 均 數 14.14 均 數 54.56

續表五：

定 組	形 茶類		茶 類		副 茶類		茶類	
	距	組	距	組	距	組	距	組
	珍眉		抽貢	實熙		抽珍		珍眉
18.01—22	1	1.01—7	3	2	1.01—3	6	0.01—2	7
22.01—26	2	7.01—13	14	1	3.01—5	3	2.01—4	5
26.01—30	16	13.01—19	52	2	5.01—7	18	4.01—6	6
30.01—34	26	19.01—25	84	12	7.01—9	31	6.01—8	20
34.01—38	33	25.01—31	87	43	9.01—11	52	8.01—10	25
38.01—42	57	31.01—37	71	42	11.01—13	83	10.01—12	36
42.01—46	54	37.01—43	64	48	13.01—15	77	12.01—14	50
46.01—50	42	43.01—49	34	42	15.01—17	94	14.01—16	34
50.01—54	51	49.01—55	27	17	17.01—19	80	16.01—18	36
54.01—58	48	55.01—61	14	16	19.01—21	14	18.01—20	58
58.01—62	46	61.01—67	5	11	21.01—23	6	20.01—22	50
62.01—66	42	67.01—73	1	15	23.01—25	2	22.01—24	31
66.01—70	27	73.01—79		9	25.01—27	1	24.01—26	32
70.01—74	13	79.01—85		9	27.01—29	1	26.01—28	19
74.01—78	17	85.01—91					28.01—30	14
78.01—82	10	91.01—97	2				30.01—32	5
82.01—86	11						32.01—34	10
86.01—90	10						34.01—36	9
							36.01—38	3
							38.01—40	
							40.01—42	
							42.01—44	4
							50.01—52	
							52.01—54	
							60.01—62	
							62.01—64	
							72.01—74	

總 和 506 總 和 458 274 總 和 468 總 和 454
 均 數 52.68 均 數 31.88 44.68 均 數 13.74 均 數 18.18

續表五：

茶類	茶		茶		子		茶		梗		
	組	距	茶類	組 距	茶類	組 距	茶	類	抽	貢	
抽		貢			抽		珍	抽	貢	貢	
貢		熙			珍		眉	貢	熙	熙	
82	2.01—	8	20	0.21—	0.6	51	0—	1	207	79	22
153	8.01—	14	19	0.61—	1.0	60	1.01—	2	161	138	57
90	14.01—	20	29	1.01—	1.4	79	2.01—	3	76	80	52
42	20.01—	26	36	1.41—	1.8	61	3.01—	4	26	89	54
21	26.01—	32	36	1.81—	2.2	57	4.01—	5	8	41	32
13	32.01—	38	44	2.21—	2.6	39	5.01—	6	1	13	9
9	38.01—	44	26	2.61—	3.0	33	6.01—	7	1	5	9
10	44.01—	50	32	3.01—	3.4	35	7.01—	8	2	2	7
2	50.01—	56	17	3.41—	3.8	17	8.01—	9		2	2
6	56.01—	62	6	3.81—	4.2	8	9.01—	10		3	5
3	62.01—	68	1	4.21—	4.6	19	10.01—	11		2	2
3	68.01—	74		4.61—	5.0	3	11.01—	12			
3	74.01—	80	1	∴			12.01—	13			1
6	80.01—	86	1	9.01—	9.4		13.01—	14		1	
2				9.41—	9.8	1	14.01—	15			1
				∴			∴				
				12.61—	13.0	1	19.01—	20			1
2											
1											
3											
1											
1											
1											
1											
1											
1											
1											
458	總	和	268	總	和	473	總	和	482	455	264
6.68	均	數	30.86	均	數	1.87	均	數	1.45	2.51	3.45

表六： 上饒五種綠茶形狀分析次數分佈

組 距	本 茶 類					正 茶 類			
	抽 珍	珍 眉	抽 貢	貢 熙	麩 珠	抽 珍	珍 眉	抽 貢	
0.01—0.5		2		2		0.01—1	1	7	
0.51—1.0	6		1	1		1.01—2	4	16	
1.01—1.5	6	10				2.01—3	8	15	
1.51—2.0	6	8	2	2		3.01—4	5	10	
2.01—2.5	6	7	3	5		4.01—5	9	6	
2.51—3.0	9	11		2		5.01—6	3	2	
3.01—3.5	4	1	1	3	1	6.02—7	7	4	
3.51—4.0	6	6		1	2	7.01—8	8	1	
4.01—4.5	10	4	1	5	2	8.01—9	7		
4.51—5.0	2	2		6		9.01—10	3	2	
5.01—5.5	4	2	1	6		10.01—11	2	1	
5.51—6.0	5	1		6		11.01—12	7	3	
6.01—6.5	4			2		12.01—13	3		
6.51—7.0	6	3		4		13.01—14	4		
7.01—7.5	1	1		2		14.01—15	4	2	
7.51—8.0		1		4		15.01—16			
8.01—8.5	3	3		1		16.01—17	2		
8.51—9.0	2	1		1		17.01—18	2		
9.01—9.5	1			1		18.01—19	1		
9.51—10		2			2	19.01—20	2		
10.01—10.5				1		20.01—21	1		
10.51—11	1					21.01—22			
11.01—11.5		1				22.01—23	1		
11.51—12	1			1					
12.01—12.5									
12.51—13		1	1						
13.01—13.5									
13.51—14									
14.01—14.5		2							
14.51—15					1				
15.01—15.5					1				
15.51—16.0	1								
總 和	64	69	10	56	9	總 和	84	69	10
均 數	3.77	4.09	3.65	5.43	7.09	均 數	8.51	3.84	4.00

續接表六:

正	茶類		茶類
	貢熙		麻珠
組 距		組 距	
0.01—0.4	1	1.01—1.5	1
0.41—0.8	2	1.51—2.0	
0.81—1.2	4	2.01—2.5	3
1.21—1.6	9	2.51—3.0	
1.61—2.0	10	3.01—3.5	1
2.01—2.4	8	3.51—4.0	
2.41—2.8	7	4.01—4.5	2
2.81—3.2	4		
3.21—3.6	12	6.01—6.5	1
3.61—4.0	2		
3.01—4.4	3	11.51—12.0	1
4.41—4.8	5		
4.81—5.2			
5.21—5.6	1		
總 和	55	和 總	9
均 數	2.28	均 數	4.20

續表六.

不 定 形				茶 類			
茶 類		茶 類		茶 類		茶 類	
抽 珍	珍 眉	抽 貢	組 距	貢 熙	組 距	龍 珠	組 距
		1	22.01—25	1	75.01—76	1	
1	1		25.01—28	2	76.01—77	1	
1			28.01—31		77.01—78	1	
			31.01—34	3	78.01—79		
2		1	34.01—37		79.01—80		
2			37.01—40	5	80.01—81	1	
5	3		40.01—43	2	81.01—82	1	
1			43.01—46	2	82.01—83	1	
6	2	1	46.01—49	5	83.01—84	1	
7	1		49.01—52	2			
8	3	1	52.01—55	4	88.01—89	1	
7	7	1	55.01—58	5			
9	6	2	58.01—61	7	92.01—93	1	
12	9		61.01—64	4			
4	6		64.01—67	4			
5	6	1	67.01—70	5			
8	1	1	70.01—73	3			
3	3		73.01—76	1			
1	7		76.01—79	0			
	6		79.01—82	1			
1							
	4						
1	1						
	1						
	2						
總 和	84	69	10	總 和	56	總 和	9
均 數	57.96	63.92	55.8	均 數	53.83	均 數	82.06

續表六:

副		茶 類		茶 類		茶 類	
抽 珍		珍 眉 貢 熙		抽 珍 蘆 珠			
組 距		組 距		組 距			
11.01—13	2	6.01—8					1
13.01—15	1	8.01—10			0.01—1		1
15.01—17	1	10.01—12	1		1.01—2		5
17.01—19	1	12.01—14	1		2.01—3		3
19.01—21	10	14.01—16		3	3.01—4		1
21.01—23	7	16.01—18	3	3	4.01—5		1
23.01—25	7	18.01—20	6	1	5.01—6		3
25.01—27	7	20.01—22	9	1	6.01—7		1
27.01—29	11	22.01—24	6	4	7.01—8		1
29.01—31	8	24.01—26	8	2	8.01—9		
31.01—33	9	26.01—28	10	1	9.01—10		2
33.01—35	10	28.01—30	3	3			
35.01—37	2	30.01—32	6	4			
37.01—39	4	32.01—34		3			
39.01—41	1	34.01—36	9	6			
41.01—43	1	36.01—38		3			
43.01—45	1	38.01—40	3	5			
45.01—47	1	40.01—42	1	1			
		42.01—44	1				
		44.01—46	1	2			
		46.01—48	1	4			
		48.01—50		2			
		50.01—52					
		52.01—54		3			
		54.01—56		1			
		56.01—58		1			
		58.01—60		2			
總 和	34	總 和	69	56	總 和	10	9
均 數	27.95	均 數	27.66	35.28	均 數	2.00	6.17

續表六：

茶	子 茶 類				梗	茶類
	抽珍	珍眉	抽貢	麻珠		
組 距					組 距	
0.41—0.6					1.01—1.5	1
0.61—0.8				1	1.51—2.0	4
0.81—1.0	1	2		3	2.01—2.5	8
1.01—1.2		5	1	2	2.51—3.0	8
1.21—1.4	7	12			3.01—3.5	6
1.41—1.6	3	14		1	3.51—4.0	1
1.61—1.8	8	11		1	4.06—4.5	8
1.81—2.0	12	6	4	1	4.51—5.0	4
2.01—2.2	12	8			5.01—5.5	2
2.21—2.4	7	1	1		5.51—6.0	4
2.41—2.6	4	3	1		6.01—6.5	1
2.61—2.8	7				6.51—7.0	4
2.81—3.0	6	2	1		7.01—7.5	1
3.01—3.2	6	3			7.51—8.0	1
3.21—3.4	3	1			8.01—8.5	2
3.41—3.6	3				8.51—9.0	1
3.61—3.8	1	1				
3.81—4.0	4					
⋮						
4.81—5.0			1			
總 和	84	69	10	9	總 和	56
均 數	2.34	1.81	2.18	1.19	均 數	4.37

表七：浮梁上饒修水三區紅茶形狀分析次數分佈

本		茶		
茶別		茶別	上饒河芽	修水紅茶
浮梁紅茶		上饒紅茶		
組 距	組 距	組 距	組 距	組 距
47.01—49	1	26.01—28	1	
49.01—51		28.01—30		3
51.01—53		30.01—32		
53.01—55	1	32.01—34		3
55.01—57	2	34.01—36	1	3
57.01—59	1	36.01—38		1
59.51—61	6	38.01—40		1
61.01—63	2	40.01—42		6
63.01—65	5	42.01—44	2	1
65.01—67	9	44.01—46		5
67.01—69	9	46.01—48	4	3
69.01—71	15	48.01—50	3	3
71.01—73	17	50.01—52	5	3
73.01—75	15	52.01—54	2	
75.01—77	34	54.01—56	2	1
77.01—79	29	56.01—58		
79.01—81	36	58.01—60	5	1
81.01—83	31	60.01—62	4	
83.01—85	25	62.01—64	3	1
85.01—87	42	64.01—66	3	
87.01—89	17	66.01—68	8	1
89.01—91	17	68.01—70	5	
91.01—93	13	70.01—72	8	
93.01—95	5	72.01—74	5	2
		74.01—76	5	2
		76.01—78	9	7
		78.01—80	8	5
		80.01—82	5	7
		82.01—84	3	13
		84.01—86	5	18
		86.01—88	4	24
		88.01—90	2	21
		90.01—92		21
		92.01—94	1	12
總 和	332	總 和	103	36
均 數	78.95	均 數	63.82	43.5
				86.29

續表七:

芽		(碎 茶)			茶	
茶別		上饒河芽	修水紅茶	茶別		
浮梁紅茶				上饒紅茶		
組 距				組 距		
0.01— 2	8		12	0.01— 1	2	
2.01— 4	29	1	46	1.01— 2		
4.01— 6	43	3	32	2.01— 3	3	
6.01— 8	41	1	21	3.01— 4	6	
8.01—10	44	5	7	4.01— 5	8	
10.01—12	47	1	8	5.01— 6	14	
12.01—14	38	5	3	6.01— 7	10	
14.01—16	28	2	2	7.01— 8	11	
16.01—18	21	7	1	8.01— 9	11	
18.01—20	16	4		9.01—10	8	
20.01—22	3	3		10.01—11	9	
22.01—24	3			11.01—12	6	
24.01—26	5	1		12.01—13	4	
26.01—28	2	1		13.01—14	3	
28.01—30	1			14.01—15	4	
30.01—32		2		15.01—16		
32.01—34	2			16.01—17	1	
34.01—36				17.01—18		
36.01—38	1			18.01—19	1	
				19.01—20	2	
總 和	332	36	132	總 和	103	
均 數	10.63	15.22	5.26	均 數	8.24	

續表七:

老 (黃 片)		葉 茶 類			茶 子		茶 茶		梗 類	
茶類		茶 類			茶 茶		茶 茶		梗 類	
浮梁紅茶		上饒紅茶			修水紅茶		浮梁紅茶		上饒紅茶	
組 距	組 距	組 距	組 距	組 距	組 距	組 距	組 距	組 距	組 距	組 距
0.01— 1.5	38	0.01— 2		8	0.01— 0.5		9			
1.51— 3.0	49	2.01— 4	1	46	0.51— 1.0	6	20	1	3	
3.01— 4.5	60	4.01— 6	4	53	1.01— 1.5	17	20	6	10	
4.51— 6.0	41	6.01— 8	1	33	1.51— 2.0	13	17	9	20	
6.01— 7.5	34	8.01—10	8	9	2.01— 2.5	29	9	3	35	
7.51— 9.0	28	10.01—12	7	9	2.51— 3.0	36	10	3	33	
9.01—10.5	22	12.01—14	12	1	2	3.01— 3.5	44	4	4	28
10.51—12.0	14	14.01—16	12	1	3.51— 4.0	54	4	4	13	
12.01—13.5	13	16.01—18	8		4.01— 4.5	37	4	2	10	
13.51—15.0	11	18.01—20	5		4.51— 5.0	28		1	3	
15.01—16.5	9	20.01—22	4	1	5.01— 5.5	29	2		3	
16.51—18.0	6	22.01—24	2		5.51— 6.0	20		1	1	
18.01—19.5	2	24.01—26	8	1	6.01— 6.5	9	1	1	1	
19.51—21.0	1	26.01—28	4	1	6.51— 7.0	4	2	1	1	
21.01—22.5	1	28.01—30	3	1	7.01— 7.5	2				
22.51—24.0	1	30.01—32	5	3	7.51— 8.0	1				
24.01—25.5	7	32.01—34	4	1	8.01— 8.5	3				
25.51—27.0	5	34.01—36	3	1	8.51— 9.0					
		36.01—38	2	2	9.01— 9.5					
		38.01—40	2	3	9.51—10.0					
		40.01—42	3		10.01—10.5					
		42.01—44	1	7	10.51—11.0					
		44.01—46		4	11.01—11.5					
		46.01—48	2	1						
		48.01—50		4						
		50.01—52	1							
		52.01—54	1							
		54.01—56		1						
		56.01—58		2						
		58.01—60		1						
		60.01—62								
總 和	332	總 和	103	36	161	總 和	332	103	36	161
均 數	6.43	均 數	21.54	41.12	5.36	均 數	3.75	2.00	2.75	2.79

第二章 品質檢驗

第一節 化學檢驗

所謂化學檢驗者，即鑑別茶葉品質優劣之化學因子。品質優劣之化學因子，包括一切化學成分，然在檢驗業務上欲將所有成分完全定量分析，勢不可能，故僅能擇要舉行。普通施行化學檢驗，惟水分與灰分而已。茲增述單寧、水色，及水浸出物等之檢驗方法，以供參考。

一 水分檢驗

茶葉製成後，所含之水分，減至6%左右，即有耐久貯藏能力；如達到5%左右，益為適當。惟過於乾燥，如至3.5%以下，則有枯焦氣味；過於潮濕，則難以貯藏，易於生霉，甚至腐敗，香氣、滋味、色澤轉變惡劣，致珍貴茶葉，遽成廢物，故水分檢驗，極為重要。

吾國製茶烘焙法，大抵利用一種特殊竹製之烘籠，採用低溫漸緩烘焙，所需時間較長，與外國機製茶採用高溫短時間烘焙者迥異。此種烘焙方法，頗合科學原理，製茶水分率經過老火（製茶最後烘焙）後，亦殊合適，大約在4%與5%之間。且製茶經過篩分等處理後，如吸收空中水分過多者，在裝箱前尚須補火。是製茶之水分率，理應合適；即不合適者，亦可節制自如。然則吾國製茶水分率漫不一律，而較高者，其故安在耶？此對於包裝、運輸、保藏等處理，或多未臻完善，據分析結果，大概在7—8%左右，或有達10%之多者。故前商品檢驗局，參照中外各家分析紀錄，訂定出口製茶水分率標準，為遷就事實起見，暫定為8.5%，并附例外條件。如紅茶以10.5%為合格，其他茶類以12%為合格，以示寬限。惟非謂製茶水分率以8.5%為最適合標準，乃限制出口製茶之水分率，不得超過8.5%為標準耳。

1. 烘乾稱量檢驗法：秤茶樣5克，放入玻璃秤瓶，置於恆溫（100°—105°C）之電烘箱中，烘一小時取出，放乾燥器中冷卻，重秤之，此所失之重量，為茶樣之水分，而計其百分數。此法對於溫度之高低，烘乾時間之長短，樣品之多少，影響甚大，故採用此法，應先作試驗，然後將其結果為檢驗之準則。茲將江西農產物檢驗所試驗之方法及結果錄下：

(一)試驗目的：本試驗之目的，在確定烘測茶葉水分之適當溫度，適當時間，及樣品之適當分量，以爲確定茶葉水分檢驗標準之根據。

(二)供試材料：用紅茶及綠茶，正副品各一項，共計四種。

(三)試驗設計：採用複因子試驗設計，其處理如下：

(1)茶樣分量：用10克及20克。

(2)溫度：分爲105°—110°C，110°—115°C及115°至120°C等三處理。

(3)時間：每小時烘一次者，在105—110°C，分一小時至六小時六處理，在110—115°C，及115°C—120°C，時間分一小時至三小時三處理，連烘者，分二小時及三小時二處理。

(3)烘法：分烘及連烘二法：分烘者，即每烘一小時取出放入乾燥器，俟其冷卻後，再秤。連烘者，在烘箱內一次烘畢。

(四)紀錄整理：在105°—110°C時，分烘六小時，尙無焦味；至六小時以上，則有焦味，故本試驗之紀錄，以六小時爲限。又在110°—115°C及115—120°C，分烘至三小時，略有焦味，其他各處理尙稱完好。茲將試驗紀錄列如44頁表八。

(五)結果分析：採用複因子變量分析法，分析試驗結果列如表九，再將各處理水分相差列如45頁表十。

表九 茶葉烘測水分各處理變量分析

變量	處理	致因	自由	平方	均方	F
茶類	茶類	間	13	6.5321	0.5025	18.34(顯著)
茶類	茶類	間	3	186.9713	62.3238	
茶類	茶類	間	1	1.0318	1.0318	
茶類	茶類	間	3	0.3608	0.1203	
機誤	處理×茶類	39				
	處理×試樣重	13	91	2.4952	0.0274	
	處理×茶類×試樣重	39				
總		和	111	197.3912		

測驗處理間差異顯著標準爲 $\frac{0.0274 \times 2}{3} \times 2 = 0.17$

(六)結果討論 根據上述結果討論，而決定其何種溫度，多少時間及多少樣品爲最適宜。

(1)在105°C至110°C時，分烘一小時及二小時，比分烘三小時所烘之水出

分，均相差顯著。故在此溫度下分烘三小時及二小時為準確。分烘三小時、四小時、五小時、六小時，時間互相比較，則除三小時與六小時相差顯著者外，其他各項相差不甚顯著，是表示除分烘六小時比三小時準確外，三小時與四小時、五小時相比，及六小時與四小時、五小時相比，其準確性均無顯著之差異。又本試驗曾分烘六小時後，再烘三小時，則茶葉已有焦味。依此結果，可知在 105°C 至 110°C 時，每小時烘一次，應烘至六小時，方能準確，若為經濟時間，則烘至三小時亦可，蓋三小時之水分，僅相差 0.19% 也。

(2)在 110°C 至 115°C 時，分烘二小時，與 105°C 至 110°C 時，分烘三小時，相差僅 0.01% ，離顯著標準甚遠。故欲更經濟時間，則在 110°C 至 115°C ，分烘二小時亦可，若烘至三小時，則呈焦味矣。

(3)在 115°C 至 120°C 時，分烘二小時，與在 105°C 至 115°C 時，分烘三小時相比，均無顯著之差異。故在 115°C 至 120°C 時，分烘二小時亦可適用，惟分烘三小時則有焦味。

(4)在 105°C 至 115°C 時，連烘二小時，尚不及在同溫度下，分烘二小時，所烘出之水分多，此或以在試驗時 105°C 至 110°C 界限內，對於溫度之調劑略有高低，不足評為定論。

(5)在 105°C 至 110°C 時，連烘三小時，與在 105°C 至 110°C ，分烘三小時，與在 105°C 至 110°C 時，分烘六小時，僅相差 0.03% 不顯著，故為經濟時間及省簡手續起見，以用 105°C 至 110°C 連烘三小時，較為合宜。惟以此種溫度烘測，亦間有發生焦味，故烘測時，最好每小時將其於烘箱內之位置掉換一次。又溫度以靠近 105°C 為宜，非至不得已時，勿接近 110°C 。

(6)茶葉試驗10克者，比20克者，多烘出水分 0.19% ，相差顯著。換言之，試品10克者，易於烘出水分，故以採用10克為最適宜。

2. 乾燥器吸濕秤量檢驗法：烘乾秤量檢驗法，所得結果，將包括茶中所含其他揮發物，且茶葉在百度長時間之烘乾，難免無其他化學分解作用。較精細之法，即量茶葉於真空之強硫酸乾燥器中，使硫酸吸收茶中之水分，及秤至恆量，其所失之重量，即為茶葉之水分。惟用此法檢驗，時間極費，須在72小時以外，始得恆量，對於檢驗行政上又恐不便。據上海商品檢驗局研究，茶樣在70度之電烘箱中，烘約3小時，秤後再烘半小時或一小時，所得恆量，結果與用真空強硫酸乾燥器者相差不遠，見表十一。

表八 烘 制 茶 葉 水 分 紀 錄

茶 葉 名 稱	小 時					第 一 次			第 二 次			平 均 數
	1	2	3	4	5	130°-115°C	115°-120°C	125°-110°C	105°-110°C	105°-110°C		

紅正茶
 10 9.90 10.40 10.40 10.50 10.50 10.60 9.90 10.40 10.40 10.50 10.70 10.90 10.02 10.70 10.43
 20 9.45 10.10 10.20 10.30 10.35 10.40 9.35 10.05 10.05 9.80 10.55 10.70 9.75 10.55 10.12

紅花香
 10 10.40 10.40 10.60 10.90 10.80 10.90 10.30 10.50 10.80 10.40 10.60 11.10 9.90 10.70 10.59
 20 9.90 10.10 10.35 10.40 10.45 10.55 9.75 10.45 10.50 10.20 10.75 10.85 10.10 10.55 10.35

珍 眉
 10 7.40 7.50 7.70 7.80 7.80 7.80 7.70 8.00 8.10 7.70 7.80 7.80 7.30 7.80 7.73
 20 7.20 7.60 7.60 7.60 7.65 7.70 7.10 7.60 7.60 7.35 7.55 7.80 7.15 7.60 7.51

針 眉
 10 7.20 7.50 8.20 8.20 8.20 8.20 8.00 8.30 8.30 7.90 8.00 8.00 7.70 8.20 7.99
 20 7.70 7.95 8.15 8.15 8.15 8.50 7.65 7.80 7.90 8.70 8.15 8.75 7.70 8.20 7.99

平 均
 8.64 8.90 9.13 9.23 9.24 9.32 8.72 9.14 9.22 8.94 9.26 9.44 8.73 9.29 9.09

表十 各種處理烘測水分差異 (表中屬水分%相差)

烘法 溫度 時數 水分%	每小磅						烘一			次			連烘		
	105°—110°C						110°—115°C			115°—120°C			105°—110°C		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	1	2	3	2	3	
105°	8.64														
每小磅	8.94	0.30													
3	9.13	0.49	0.19												
4	9.23	0.59	0.29	0.10											
5	9.24	0.60	0.30	0.11	0.01										
6	9.32	0.68	0.38	0.19	0.09	0.08									
110°															
1	8.72	0.08	-0.22	-0.41	0.51	-0.52	-0.60								
2	9.14	0.50	0.20	0.01	-0.09	-0.10	-0.18	0.42							
3	9.22	0.58	0.28	0.09	-0.01	-0.02	-0.10	0.50	0.08						
115°															
1	8.94	0.30	0.00	-0.19	-0.29	-0.30	0.38	0.22	-0.20	-0.28					
2	9.26	0.62	0.32	0.13	0.03	0.02	-0.06	0.54	0.12	0.04	0.32				
120°															
3	9.44	0.80	0.50	0.31	0.21	0.20	0.12	0.72	0.30	0.22	0.50	0.18			
105°															
2	8.73	0.09	0.21	-0.40	-0.50	-0.51	-0.59	0.01	-0.41	-0.49	-0.21	-0.53	-0.71		
110°															
3	9.29	0.65	0.35	0.16	0.06	0.05	-0.03	0.57	0.15	0.07	0.35	0.03	-0.15	0.56	

表十一

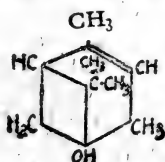
茶葉烘乾與硫酸乾燥之結果比較

茶樣號次	真空硫酸乾燥器 (10mm)		烘至70°C三四小時者		繼續烘至百度得恆量者	
	百分比	平均	百分比	平均	百分比	平均
第三十七號	9.65%	平均	9.15%	平均	11.03	平均
第四十三號	10.31%	平均	10.09%	平均	11.92	平均
第四十四號	10.48%	平均	10.40%	平均	12.23	平均
第四十五號	10.20%	平均	9.75%	平均	11.43	平均

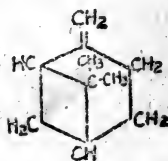
上法在實際檢驗時，因時間過長，似感不便，未能採用。

3. 水分容量檢驗法：烘乾法影響於水分定量結果之因子甚多，(一)在烘燥過程中，乾物中之芳香油或其他揮發油之損失。(二)脂肪及糖類或因氧化而增量，可稍償上述一部分之損失。(三)茶葉水分通常在100度烘箱中，烘至五六小時，常不能得一恆量，若改在濃硫酸或五氧化磷真空乾燥器中乾燥之，雖可避免以上各項化學作用，但時間枉費，須二三日以上，始能得恆量，亦不合於實用，故現今多採用 Hoffmann's 水分簡捷容量檢驗法，頗稱滿意。

此法原理，係利用幾種沸點不同之液體，混合蒸溜，降低沸點。混合液體：一為甲苯(Toluene $C_6H_5CH_3$)沸點110.8°C，和水混合沸點為84.1°C，蒸液44.4%為水，55.6%為甲苯，一為松節油(Terpentine)，松節油之成分為58—65%之松油精(α -Pinene)沸點155°C，30%之松油精異構物(Isomeric β -pinene)沸點165°C，2%單環萜烯(Monocyclic Terpenes)，2%萜醇(Terpene Alcohol)。此二種液體混和茶葉蒸溜，可使茶葉中之水分在低溫(沸點不到100°C)容易蒸出，而不致破壞或分解茶葉之任何成分，其方法如下：



松油精



松油精異構物

(一)方法：稱取樣品10克(如茶葉含水量少者，可增取20克)，置於250cc 欵氏燒瓶中，加入10cc甲苯及50cc松節油，充分混和。如圖一之裝置，最初徐徐加熱，溫度漸昇至80°C左右，即漸起氣泡而沸騰。迨達100°C左右，蒸溜瓶中水分及甲苯共同蒸出而凝集於刻度接受器，溫度仍漸上昇，水分與甲苯，已全部蒸出，而

松節油漸起沸化。至達 150°C 左右，保持一二分鐘，即停止蒸餾。將接受器不時振盪，使水分與油層分離而沉降。最初為混濁油層，漸次透明。如欲油層中游離水滴急速下降，可用羽毛細心拂下。俟油層透明，即可讀取接受器細管底部之水分容量。此所得之容量，以水某溫度(室溫)之密度乘之，即得水分之重量，以100乘之，而以試品重量除之，即得水分百分率。惟為精確起見，每茶樣重複一二次平均之。

此法手續簡捷，時間經濟，結果準確其所費用之甲苯及松節油等有機溶媒，仍可還原應用。法將甲苯松節油，自水分接受器中傾出，集於大瓶中下層為水，將上層有機溶媒傾出，置蒸餾瓶中蒸餾之。水分與甲苯先行蒸出，蒸餾液約佔原溶媒20%時，即停止蒸餾。瓶中所剩者皆為松節油，蒸餾液大半為甲苯，其中如有少許水分，置入氧化鈣或無水硫酸銅少許吸收過濾，即可應用。

(二)注意要點：檢驗所用之一切玻璃儀器，必須清潔乾燥，燒瓶及水分容量接受器，用過後，可用酒精鹼性皂液水等洗淨，然後置烘箱中乾燥之。蒸餾器須保持乾淨，以免水分被阻不易流下。有機溶媒(甲苯，松節油)須純淨而不含水分。如含有少許水分，而呈混濁，須先行蒸餾之。

(三)記載及計算：化驗完畢，即按檢驗記載表(式一)記載之，記後計算水分百分率。為明瞭起見，列公式於下：

$$\text{水分容量(cc)} \times \text{水分密度} = \text{水分重量(克)}$$

$$\text{水分百分率} = \frac{\text{水分重量}}{\text{茶樣重量}}$$

水分密度，視定溫高低而異。茲列室溫與水分密度之大概關係於下，以供參考。

溫 度 (C)	0—11	12—18	19—23	24—27	28—30
水密度之約數	1.000	0.999	0.998	0.997	0.996

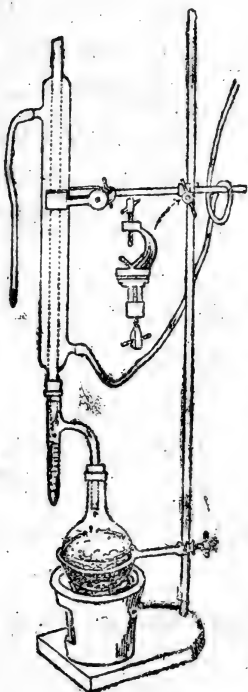
4. 氯化鈷乾濕紙檢驗法：以30% 氯化鈷溶液，塗於濾紙上，置火上烘乾是謂乾濕檢定紙。法將檢定紙，放入樣茶罐中，密封半小時取出，觀其變色之程度，以測定水分含量之多寡。此法簡便易行，適於產地指導之用，惟不精確，僅能測其大概。

青 色：水分4%以下，乾燥良好，適於貯藏。

紫青色：水分5—6%，乾燥適中，不宜久藏。

赤 色：水分7%以上，乾燥欠佳，不宜貯藏。

圖一 水分檢驗法



式一 水分檢驗報告單

號次..... 品名.....
 日期..... 室溫.....
 水之密度.....
 容量接受器號次.....
 試茶之重量(公分).....
 水分重量(容積)(水分).....
 平均水分.....
 水分百分數.....
 備 註.....
 交驗日期.....
 報告日期.....
 檢驗員.....

二 灰分檢驗

茶葉灰分，乃茶葉經充分灰化後，所燼餘之無機物質，如錳、鉀、鈣、磷、鎂、鈉等；其檢驗意義，在鑑別茶葉之真偽，推測其品質之優劣，與試探水分之高低。純粹茶葉之灰分，除因品種、土壤、氣候等環境之不同，稍有變遷外，總量大致相仿，常集中於5%—6%之間，倘超過7%或低於4%，則有摻假作偽之嫌。灰分可溶於水中之部分，常有一定之範圍；鹼性程度及磷酸等成分，亦復如是。不溶於酸中之灰分，應不得超過1%。此灰分之分析檢驗，可資檢別茶葉之真偽一也。茶葉愈嫩，灰分愈少，愈老則愈多，灰分之多少，與品質之優劣成負相關，此灰分檢驗，可以推測品質之優劣二也。茶葉水分含量多，則虛重增加，體積膨脹，而實質減少，故灰分少。此灰分檢驗，可以試探水分之高低三也。如灰分總量檢驗不足證明時，尚須施行茶灰分析，則如上述之可溶灰分與可溶灰分中之鹼性及磷酸等成分，及酸不溶灰分，以佐證之。至於着色或粉飾茶之灰分總量，大抵超過標準，惟經商人正式聲請着色，或粉飾物無害者，應作別論。為節制着色或粉飾物起見，亦須規定一最高之標準，以限制之。

1950年我國茶葉檢驗標準，凡紅綠茶灰分，超過7.5%或低於3.5%，磚茶及其他茶灰分超過9.5%者，或低於3.5%，均為不合格。

1. 檢驗方法：稱茶樣10克，以粉碎器磨成粉末，在其中稱取2克，盛於磁坩鍋或白金鍋內，先用文火焙炙，俟炭質去盡，再以高熱漸漸燒灼，使其充分灰化。迨至呈現白色或灰色時，即暫停燒灼，而放入乾燥器內，冷卻十分鐘後，稱其重量。如此燒灼一次，是否完全燒化，形成純淨灰分，難以確定，故必須重加燒灼，待至前後重量相差不至顯著時，即為純粹灰分。然後計算其百分率，求其結果。將所得灰分結果，記載於報告單內(式二)，並即計算其%如下式：

$$\text{灰分百分率} = \frac{\text{灰分重量}}{\text{樣茶重量}} \times 100$$

式二 灰分檢驗報告單

樣品號數.....
 坩鍋號數.....
 樣品加坩鍋重.....
 坩鍋重.....
 樣品重.....
 灰分加坩鍋重.....
 坩鍋重.....
 灰分重.....
 灰分百分率.....
 備註.....
 交檢日期.....
 檢驗日期.....
 檢驗人.....

普通茶葉所含水分，能左右灰分之差異，故求真正灰分百分率，當先求出其含水量，加以改算如下：

$$\text{灰分百分率} = \frac{\text{灰分重量}}{\text{樣茶重量} - \text{水分重}} \times 100$$

不過一般求灰分%，不加改算，因樣品重僅二克，其中所含水分甚微，其影響灰分亦小。

2. 注意事項：欲求檢驗結果之正確，檢驗時尤須注意下列手續。

(一) 茶樣不論多少，應用分樣器及四份均分法，勻取檢驗樣品，庶充分代表

茶樣貨品。

(二)檢驗茶樣研細後，必須經過40號之篩，並充分和勻，燒灼必求完成。

(三)如炭質不能盡去，則取焙焦之茶灰，稍冷卻後，以熱水溶解過濾於無灰濾紙上，移入原鍋中，灼成白色灰分，俟冷再取濾液，傾入蒸發乾涸後，再灼之如上。此法周折費時，不若謹慎先用微火燒灼為當。

(四)茶葉灰分不易燒灼，如應用煤汽燈燒灼，則火力未免過高而過急，不易節制，易成焦炭，即難燒灼完成，如用煤汽燈火焰燒灼時，向上有引力，可能使灰分飛揚，故燒灼灰分，應細心行之。

三 水浸出物或浸過葉

吾人飲茶最需要之部分，為葉中所含之有效成分，故除一般外形及味香密查外，猶須檢驗其水浸出物量之多少。水浸出物在飲料價值上，從量言之，則以水浸出物愈高者為愈優。因茶葉之嫩老，外表狀態，及葉之整碎等，皆有關係水浸出物之高下。但欲評茶之優劣，則尚須視水浸出物之成分性質，如茶素、單甯、香油等主要成分之組合，亦即視茶之色、香、味三要素如何而定。對於高貴之茶葉，無若何特殊之指示，因杯茶之色、香、味諸項，均為評茶優劣之最大關鍵，而茶之香、色、味，不但非為浸出物之高下所能指別，即茶葉之性質如何，亦非水浸出物所能表示。換言之，水浸出物之高下，僅能指示茶性之強度，以測知茶之一般優劣耳。

上海商品檢驗局分析各種茶葉，一小時之水浸出物，綠茶為32.24%至44.18%之間，平均為38.9%。烏龍茶為37.74%至35.3%，平均為33.3%。紅茶為26.65%至35.1%，平均為31.3%。故規定紅茶最低標準為26.02%，綠茶最低標準為32.98%。

.. 水浸出物之組成：水浸出物之成分，包含茶中之溶質，如茶素、單甯、蛋白質、膠體質物，糖等為茶中可溶物質之主要成分。其次則為微量之礦物質、葉綠素等有色物、松香質、樹膠質、葉蔬熟膠沒食子酸、茶素類生物鹼，茶單甯類有機酸等。紅茶之水浸出物，常較綠茶為低，因茶單甯佔茶中可溶物質之大部分，在製造過程中經過之化學作用，亦最為複雜。其中之一部分茶單甯，經氧化或凝集作用，變為水中不溶物質，及其他化學作用等，使水溶物質因之減低，又為生成紅茶色、香、味之主要因子，故茶單甯等為杯茶品質之主要因子，亦即水浸出物成分變化之主要因子也。故綠茶之成分與鮮葉大致相仿。而紅茶與鮮葉之成分則頗

機製茶與手製茶亦有不同，其最大原因，在製造過程中之揉捻步驟，因揉捻工作，乃壓碎茶葉細胞組織，使其葉汁外溢而附着在葉面，揉捻輕重不同，葉汁外流亦不同。製造過程中，除促進葉中各成分接觸發生化學或發酵作用外，且可使葉中水溶物質成分增高，並易於浸出。換言之，製造方法不同，及技術精粗，皆可影響水浸出物之成分。

茶葉焙製完成後之一般化學分析如下：

水	11.49(%)	樹脂和糊精	7.13
氮化合物	21.22	單甯	12.39
茶素	1.35	其他無氮物質	16.75
揮發油	0.67	木質纖維	20.30
脂臘及綠色素物質	3.62	灰分(金屬鹽)	5.11

茶中全溶解物之總量，約佔原重量之40%，用沸水沖泡五分鐘後，可以溶出全溶解物之一半，其中除單甯 $\frac{1}{2}$ 至 $\frac{3}{4}$ ，與及茶素約 $\frac{1}{4}$ 外，尚有樹脂及蛋白質等，凡此皆為組成茶湯身骨之成分。

茶湯含有多量水溶解物者，當熱湯冷卻時，即有沉澱物質，印度審查紅茶之茶湯，有稱為 Strength 者，意即茶力濃。稱 Body 者，意即身骨厚，皆指水溶物多也。Strength 之茶湯，又常稱為 Syrupiness，意即糊狀也。

2. 沖泡時間與浸出物量：水浸出物之高下，對於水浸時間之久暫，水之用量及性質，均有相當之關係，在後詳述之。茲關於時間之久暫，略先說明。普通泡茶，水浸出物之浸出，不能到達相當於浸出物全重量之25%以上，但煮沸幾次，亦能浸出其全重量之25%至35%。在普通之煎茶法，茶素浸出較速，三四分鐘已全浸出。而單甯則不然，在初煎之二、三分鐘，尚不能浸出，較芳香油及茶素之溶出為慢，直到20分乃至40分後，還繼續浸出。如浸泡之時間延長，單甯全部浸出，茶味苦不可飲。因此粗茶煎久後，殆成純粹之單甯酸浸出液，代謝作用不良者，多飲粗茶，能使皮膚發黃。

茶葉形狀愈碎，水浸出物之浸出亦愈易，因此花香之茶葉身骨，常較白毫或橙黃白毫之茶葉更為濃厚。

茲將各種茶在一小時沖泡中與五分鐘沖泡中所溶出之單甯、茶素與全溶解物總量，以及茶之含水量，列如下表十二：

表十二 一小時與五分鐘沖泡液中含量之比較

種 別	一小時沖泡所 溶出之單甯量	單 甯	五 分 鐘 沖 泡 的 % 茶 素	全溶解物總量	水 份
阿薩姆檜 黃碎白毫	10.78%	6.45%	0.80%	23.3%	7.15%
阿薩姆白 毫茶末	11.33%	7.55%	0.86%	24.0%	7.08%
阿薩姆碎白毫	10.45%	5.98%	0.85%	22.9%	6.55%
阿薩姆碎白 毫小種	10.46%	5.99%	0.56%	21.2%	6.10%

茶之水浸物，既與沖泡時間之久暫或方法之不同，而質量亦隨之差異，故理想方法，乃依照日常使用之泡漬法及時間而行之。蓋飲用習慣上，所捨棄之一部分含量，固無需再追求也。

3. 茶葉水浸出物之定量法：稱茶樣2克，置於500cc之錐形瓶中，瓶口裝置橡皮塞，塞貫以約二、三寸之玻璃管，以為空氣冷凝管。加入200cc熱沸之蒸餾水，加塞及冷凝管後，置電熱爐上溫煮一小時，隨時搖動，但勿使茶樣離浸於水，節制電爐開關，使溫度常恆，瓶中溫緩煮沸，而水分不由冷凝管逸出。浸漬到一小時後，移去過濾，濾液集入於500cc之量瓶中。繼用水沖洗浸漬瓶及漏斗，俟濾液洗液之容積約至500cc標記為止。冷至室溫，復加至量瓶容量標記，充分混和後，用乾濾紙過濾之。

以移液管吸取50cc濾液，置於已稱重之玻璃蒸發皿中，在水浴鍋上蒸發至乾涸。復移至蒸汽烘箱或百度恆溫烘箱中烘乾之，約一小時取出，置乾燥器中冷卻，再稱其重量。此所得之重量，代表所取試樣十分之一之水浸出物，故茶之水浸出物百分數應如下式計算：

$$\text{水浸出物 \%} = \frac{\text{水浸出物重量} \times 10}{\text{試樣重量}} \times 100$$

4. 浸過葉之檢定：茶葉沖泡過濾，濾液為水浸出物之檢驗，殘渣即浸過葉。浸過葉分量之高低與水浸出物之多少，適相反。大概水浸物低者，浸過葉必高。亦即浸過葉之分量愈大，則水浸出物愈少。二者檢驗其一，則足以明之。摻入泡過葉，雜葉或其他雜質者，則浸過葉數字必增高。故可由此檢驗而知其摻入假茶，回龍茶，夾雜茶等。愛譚氏曾研究浸過葉與水浸出物之相互關係，茲錄其分析

結果如表十三，以供參考。

表十三 愛譚氏浸出物與浸過葉分析比較(%)

成分	乾茶質	氮素物	茶素	茶油	葉絲等	樹脂	單寧	浸出物	灰分	碳酸鉀	石灰	磷酸石 (P ₂ O ₅)	矽石
水浸出物	40	12	2	0.6	—	—	10	12	1.7	0.94	0.04	0.13	0.21
浸過葉	60	12.7	—	—	7.2	—	10	2.3	0.29	0.58	1.03	0.68	

屠祥麟分析華茶之結果，綠茶浸過葉在46.2%至57.3%，平均為51.8%；紅茶在53.7%至63%，平均為57.9%；烏龍茶在53.7%至58.1%，平均為56.1%。滬商品檢驗局依此規定最低標準綠茶為58.4%，紅茶為64.5%。此標準數字零碎或嫌過低，參酌其他中外分析紀錄，可否暫定綠茶浸過葉不得超過56%，紅茶不得超過60%（因紅茶之浸過葉超過此數者少），或紅茶暫可寬限至65%，綠茶至60%。此有待於再分析研究者也。

取經過濾之殘渣，放入烘箱內，烘至100°C，俟浸過葉已乾，即移於已知重量之玻璃皿中。再於100°C烘箱中烘至約一小時，移入乾燥器內冷卻秤之，至重量不變為止。此所得之重量即茶葉之浸過葉，並計算其百分數。

四 水色科學鑑別法

以二種或數種茶葉互相對照審查時，謬誤較少，但在審查種數過多或在審查時間不同之場合，則感覺困難，尤其是後者為甚。有時以原茶作標準，每次由原茶調製水色液與試茶比較對照，但其水色常隨溫度之低降而變化。嚴格言之，乃不合標準，且原茶在貯藏中，亦有變質，其水色不能一定，故時變境遷，則不能得正確之標準。如用色料調製一定之原色液，作為標準水色，與試茶相對照，而判斷其水色，則不僅能使檢定正確，且可作為通行全國之準則。日本京都府茶業研究所，已有該項之研究成績發表，詳述如下：

1. 色素之選定：對茶葉標準水色之基液調製，色素選定，最為重要。必須：
 - (1) 顏色純粹，富於濃度。
 - (2) 無臭無味無害。
 - (3) 成分明確，購買容易。
 - (4) 能完全溶解於水。
 - (5) 對日光空氣等之抵抗力強大。

依照上述選擇之性質，加以研究，其具有此種條件者，以應用酸性食用色素為最適當，從百數十種之色素中，選用下列三種。

(一) 紫色色素 (Amaranth)

(二) 萘酚黃 S (Naphthol Yellow. S.)

(三) 甲醛苯胺綠 (Light Green. S. F)

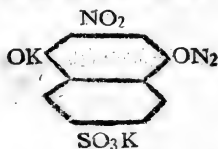
2. 色素之性狀：三種色素之性質，各不相同，茲分述如下：

(一) 帶紫色色素：係為紅色色素，稱為 Fast red D. 或葡萄酒紅 (α -萘胺沈澱色質 Bordeaux) 屬於偶氮染料，(Azo-dye-Atuffs) 係一種 1-氨基萘磺酸 [4] (Naphthionic acid) 及氮磺酸類 (Azodi-Sulphonic acid) 之鈉鹽，為外觀呈赤褐色之粉末，而其水溶液，則係洋紅赤色，為重氮氨基磺酸與 β -萘醇共同作用而得。其化學式如下：



- (1) 不溶解於酒精。
- (2) 加氫氧化鈉於水溶液，則呈暗色，加鹽酸時，其色不變。
- (3) 置於濃硫酸中，呈紫色，用水稀釋時，則呈洋紅赤色。
- (4) 用氯化第一錫與鹽酸還元時，則呈淡紅色。

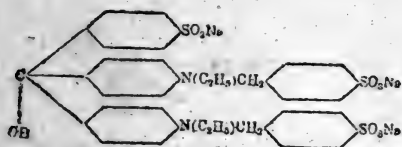
(三) 萘酚黃 S：係黃色色素，別名 Cstronn A. 或 Acid Yellow S 或 Brilliant Yellow，屬含氮染料 (Nitro-dyestuffs)，係 Dinitro- α -Naphthol-Sulphonic acid 之鉀鹽，其化學式如下：



2:4, 二硝基·1-萘醇·7-磺酸鉀。

- (1) 以比重 1.33 硝酸氧化時，即變成 β -Sulpho-phthalic acid。
 - (2) 用氯化第一錫及鹽酸使之還元，則成 2-Nitro-4-amino- α -naphthol 7 Sulphonic acid，加硫化鈉於其銜性水溶液，則生 4-nitro-2-Amino- α -naphthol-7 sulphonic acid。
 - (3) 加濃硫酸，則呈綠黃色，與水亦不起沉澱。
 - (4) 加鹽酸亦不變色。
 - (5) 用醚處理，乾燥時，並不現色，加氫氧化鈉，亦不現色。
- (三) 甲醛苯胺綠：為青色色素，亦稱 Acid Green S. F.，為苯醛與苦

乙苯胺之縮合體，行磺酸化作用而成。孔雀石綠類係一種 Triphenylmethane 類之青色染料。其化學名稱爲 Diethyl-dibenzyl-diamino-triphenyl-carbinol-Trisulphonic acid 之鈉鹽，其化學式如下：



(1) 於酒精爲可溶性。

(2) 加氫氧化鈉於水溶液，則生暗紫色沉澱，如加鹽酸，則呈黃色。

(3) 用濃硫酸處理時，則成黃色，加水稀釋，則爲綠色。

3. 基定液之濃度及裝置：欲使基定液之濃度，對於一般查審方法及各種茶葉水色應用簡便，頗費苦心，由各種濃度舉行多次之實驗，結果認爲以下之濃度，最稱適當。

(一) 赤：以0.1克帶紫色色素，溶解於蒸餾水一呷。

(二) 黃：以0.5克茶酸黃S，溶解於蒸餾水一呷。

(三) 青：以0.5克甲醴苯胺綠，溶解於蒸餾水一呷。

(本實驗所用色素之水分量爲2.5%)。

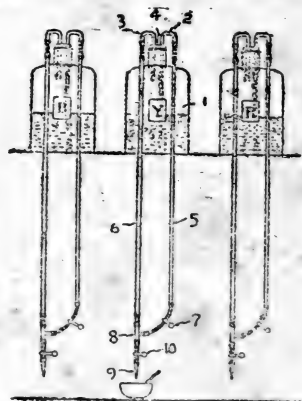
調製基定液之裝置如圖二所示，以長短各異之二根玻璃曲管，通過橡皮塞，插入容積三呷之玻璃瓶內，用橡皮管將長曲管連接於丁字形玻璃管，短曲管連接於滴管之上端復用橡皮管，將滴管之下端連接丁字形玻璃管之一端。而丁字形玻璃管之他端，更接上先端尖細之玻璃管。橡皮管及玻璃管之接合部，務求密接，以防液體漏出或揮發，致濃度發生變化。如無此種設備，則使用Mass Pipette亦可。

備註：左圖爲簡便起見，用：

R. 代帶素色色素水溶液。

Y. 代茶酸黃S水溶液。

B. 代甲醴苯胺綠水溶液。



圖二 調製基定液之裝置

4. 試茶浸出液之調製：本實驗之試茶，採取量爲便於一般審查時之對照起見，乃用普通茶、紅茶、烏龍茶3克，重製或精製2克，碾茶粉末1.5克。先從試茶中選出其代表部分，秤量後置於一定容量之審查茶碗，滿置沸水，正確浸漬五分鐘後，即用銅網匙撈去茶滓（如茶碾爲末粉時，則將上澄液徐徐移入另一審查茶碗）。次

爲除去浸出液底下之沉澱物起見，乃靜取該液 100cc，於另一審查茶碗以供對照之用。

實際操作時，雖以縝密之注意調製，同一試茶之數種浸出液，加以比較，然常難收同一濃度之液體。此種差誤，實由於不能採取完全同一之試品所致，故宜調製多數之浸出液，而採其濃度均等者。但如試茶之採取方法得當，在實驗上，亦可免其差誤。

5. 比色法：置蒸餾水100cc於前記之審查茶碗，以上述方法調製所得之茶液爲藍本。自滴管順次滴加各項基定液，用玻璃棒攪拌，直至與對照水色完全相同時爲止，並正確記錄自始至終所加入各液之分量。但在實驗上不能同時滴入三種原色，故在比色工作時，須先照上述方法進行，實驗確定各基定液用量之大概，務期能以一原色之滴定，而適合試液之情形。

其次因試茶浸出液，間有不透明或略帶溷濁之現象，故上述色料溶液中，常宜添加適宜之混和液料（如鹽基性碳酸鎂），以資調節。

各基定液滴加之分量，合計過五cc以上時，能於二種液體之間發生容積上之差異，使比色不能正確。此時必需增加試茶浸出液之分量，使相一致。

表十四 各種標準茶實驗結果一覽

		種 類	年 度	R液cc	Y液cc	B液cc
京都府茶葉組合聯合會議所		綠 精 茶	大正13年	2.5	2.5	0.9
同	上	同 上	14年	2.0	2.0	0.8
同	上	同 上	15年	1.5	1.5	0.5
茶業組合中央會議所		綠 毛 茶	13年	6.0	4.0	2.2
同	上	同 上	14年	6.0	4.0	2.3
同	上	同 上	15年	5.0	4.0	2.3
台灣總督府茶葉檢查所		包種毛茶	13年	10.0	4.0	3.0
同	上	同 上	14年	6.5	5.0	3.0
同	上	同 上	15年	6.5	5.0	3.0
同	上	烏龍毛茶	13年	8.0	5.0	2.7
同	上	同 上	14年	8.0	5.0	3.0
同	上	同 上	15年	8.0	5.0	3.0
靜岡縣茶葉組合聯合會議所		綠 毛 茶	15年	5.0	5.0	2.2

比色上，除特殊之製茶外，該基定液中應用最多者為R液，次為Y液，又次為B液。因此為便利計，不妨先滴入R液，次及Y液與B液。應用此種方法，在比色上稍感困難者，祇在原茶浸出液，隨冷却而起變化。所以工作時，須求迅速，並加縝密之注意，茲舉該所大正15年9月(十四表)及10月(表十五)實驗結果以資參考。

表十五 各種商品茶葉實驗結果一覽

茶 別	等級別	R液cc	Y液cc	B液cc	濁濁劑
玉露精製茶	上等	0.8	0.7	0.15	少許
同 上	中等	0.8	0.7	0.13	同上
同 上	下等	0.9	0.8	0.20	同上
煎茶精製茶	上等	1.4	0.9	0.80	同上
同 上	中等	1.5	1.0	0.75	同上
同 上	下等	1.5	1.0	0.70	同上
組 毛 茶	中等	2.5	2.0	0.50	同上
川 柳 毛 茶	上等	1.5	1.0	0.50	同上
同 上	下等	1.7	1.2	0.50	同上
紅茶再製茶	黃	30.0	11.0	6.00	同上
烏龍茶毛茶		10.0	5.0	2.80	同上

五 單寧檢驗

茶單寧佔茶中可溶成分之大部份，為生成紅茶之水色及香味，亦為杯茶品質之主要因子。故單寧檢驗專鑑別茶葉之澀味，為茶葉品質之化學鑑別法之一，在品質鑑別上，極為重要。惟若以定量方法檢驗，則於手續及時間均不經濟。日本農林省茶葉試驗場，經審慎之研究，發表如下之簡單定量方法，即茶單寧比色法：

1. 茶單寧比色法：以試茶2.62克置於通常之200cc容量之審茶杯內，用開水泡浸五分鐘，然後除去茶滓，吸取2—5cc(綠茶以2cc為適當)，盛入另一茶碗，加水10cc稀釋之。摻入濃度四百分之一之氯化鐵溶液2cc，復加水170cc，使茶碗盛滿。此時氯化鐵與茶液中之單寧起化學作用，因單寧量之不同，而生濃淡差異之色相，可由綠而藍而藍黑。與標準比色表十六比較之，可得單寧之含量。

2. 標準比色表之製法：先將各種茶葉用精密之化學方法，分析得單寧含量，擇其不同者，如上製得色液，塗於紙上而成。

表十六 單寧比色標準表

單寧 色彩 度	單 寧 量 (克)	以試液2cc作比色 檢定時該試液 中之單寧量%	單寧 色彩 度	單 寧 量 (克)	以試液2cc作比色 檢定時該試液 中之單寧量
1	0.000000	0.0000	19	0.001470	0.0735
2	0.000042	0.0021	20	0.001554	0.0779
3	0.000126	0.0063	21	0.001638	0.0819
4	0.000210	0.0105	22	0.001722	0.0861
5	0.000294	0.0147	23	0.001806	0.0903
6	0.000378	0.0189	24	0.001896	0.0945
7	0.0.0462	0.0231	25	0.001974	0.0987
8	0.000546	0.0273	26	0.002058	0.1029
9	0.000630	0.0315	27	0.002142	0.1071
10	0.000714	0.0357	28	0.003226	0.1123
11	0.000798	0.0399	29	0.002310	0.1155
12	0.000882	0.0441	30	0.002394	0.1197
13	0.000966	0.0483	31	0.002478	0.1239
14	0.001050	0.0525	32	0.002562	0.1281
15	0.001134	0.0567	33	0.002646	0.1323
16	0.001218	0.0609	34	0.002730	0.1365
17	0.001302	0.0651	35	0.002814	0.1407
18	0.001386	0.0693			

式三 茶葉單寧檢驗表

樣品號數.....
 單寧色彩度.....
 單寧量(克).....
 評 語.....
 備 註.....
 交驗日期.....
 檢驗日期.....
 檢 驗 人.....

第二節 物理檢驗

物理檢驗，係決定茶葉優劣之物理因子，包括形狀、粉末、暗片、青片、黃片、白毫及夾雜物含量，茶葉比重，浮游物量等，茲分述如下：

一 形狀審查

審查茶葉形狀先決之問題，為對於所審查茶葉之某一種類及品名，應先識別確實，不可有頂蓋當正蓋看，或龍井作大方看，或炒青看作烘青之錯誤，不但形狀如是，香氣、滋味，水色亦莫不然。

茶葉形狀，為決定茶葉品質之重要因素，茶形精細者，為嫩葉所造成，茶形粗大者，多係老葉所製成。茶葉之老嫩，與品質大有關係。他如病蟲害之葉，或受旱災之葉，對於色、香、味，亦均有莫大之影響。且各種茶類皆有特成之標準形狀，已為購買者所承認，倘不合於某種茶類之形狀，則不能成為某種之茶。此項檢驗，可分乾看與濕看二法。

1. 乾看： 取樣茶半斤，放置於白色檢驗盤中，以目力審查外形。其項目如下：

(一) 大小整齊： 所謂大小，係包括粗細、厚薄、整碎、輕重等，故大小整齊為審查形狀之重要條件，大小不一，形狀不齊，為茶葉之最大缺點。

(1) 珠茶： 應擇其適能通過之標準篩號者，不通過者，形狀過大；小於標準篩號而通過者，形狀過小，過大與過小，均非所宜，測定其過大，或過小之百分比，而定其高下；

(2) 眉茶： 每一種類，非由單純之形狀所組成，例如抽珍之內，含有珍眉、抽針、秀眉、茶梗以及碎茶等，大小不齊，乃本茶優者過少，一望而知其不一律。本茶優者佔多數，則大小不齊，不易察出。檢驗者，因視百分數之高低，而定其優劣。

(3) 紅茶青茶： 紅茶、青茶不分花色，混合勻堆，大小不齊，勢所難免，惟檢驗紅茶與青茶之是否大小一律，則專視碎片之多寡而定。碎片多者，則容易發現不齊現象；碎片少者，在普通視線下，則可過眼。

(4) 青紅磚茶： 審查形狀整齊，表面光滑，而無稜角者。

外人審茶均有術語，粗細長短不勻者，稱為「不整齊」(Irregular)，及「砍斷茶」(Clippy)。不整齊者，指茶葉形狀大小不齊，老嫩不勻，就不能認為純淨，而

須歸入「混和茶」類。砍斷者，乃指茶中含有短小之斷頭茶，乃過分切碎之故也。

(二) 條索形態： 包含伸縮、鬆緊等。紅茶或綠眉茶，條索為眉形，以緊結為上；珠茶取圓結，青茶如岩茶條索，須長短適中，緊致稍細，質實量重，若水仙、香櫞種，因屬大葉，條索可略粗，彎轉而鬆；龍井取扁平而直，各有特殊之條索，有緊有鬆，惟一般以緊細者為上，粗鬆者為下。

外人審查紅茶，有輕鬆薄片(Flaky)及粗大(Bold)之術語。輕鬆薄片，乃指無捲曲良好之葉，多為物理萎凋不良之故。粗大形狀，則多為揉捻不良，而無「扣飾」之故。製造良好之茶，應當條索緊結。

(三) 揀剔淨潔： 採摘過時而老者，茶梗及黃片甚多，若揀剔不淨，混有茶梗、茶朴、花蒂、茶枳。茶梗多混入長茶，茶枳多混入珠茶，茶朴多混入塊茶，如熙春之類。檢驗者，應視混入多少而檢定之。多梗之茶，雖亦能與無梗之茶同得良好之茶漿，但無梗之茶價格較高，且無論何人均喜無梗之茶，故須儘量除去茶梗。

條索之是否緊結，除與原料之老嫩，有直接關係外，而採摘之精粗，揉捻之輕重，或揉捻時間之長短，亦均有相當之關係。採摘粗放者，非但紅老梗較多，紅葉、夾雜物亦將增加，因之條索不易揉緊。如印度採摘對口葉時，宜稍連帶一點梗子，始可保全葉片不破，破碎之葉片即成茶內所謂「紅片」是也，在揉捻方面言，輕揉可得較好之條索。進而言之，複製關係亦大，因篩分時，不但篩孔之大小，可分別粗細長短，且可削除揉捻不善之核結，或切離其彎曲。故審查外形，不但可知其老嫩，並可測知其製工之精細。

2. 濕看： 形狀濕看法檢驗，即為葉底之審查，蓋物理之各項檢驗，全持經驗，始有正確之可能，無經驗者，實無從把握也。故葉底審查，殊為重要。法取樣茶2.5克盛於150cc，白色不透明之密茶杯中，沖以開水20cc，分二次沖滿，經五分鐘後，即用銅絲瓢撈取所有泡開之葉，置於小密茶盤上，視其葉之老嫩、駁雜(紅綠茶相混)、鮮暗及有無病蟲害之葉，並察其有無破葉、假葉、陳葉、回籠茶等之摻入，及其他駁雜物。色澤則依茶類之不同，而有如下之分別：

(一) 紅茶： 葉底以新鮮豬肝紅色為上，此為發酵完全象徵，且須均勻齊一，青色暗片，皆非所宜，視混合量之多寡，而定其等級。發酵過度，葉色黯黑，不足則現青色，在宜紅區俗稱「花青」。未發酵之葉為綠色，發酵不勻者，二色五間；枯焦者，則色紅，毛尖發白。葉身帶青者，乃因化學萎凋之不足；若青而明

淨，則化學與物理萎凋均不足。若青而帶濁，因化學萎凋不足，而物理萎凋過度。葉底澀而褐，茶葉又味弱，是因化學萎凋過度所致。葉底色澤之不公平，係由於萎凋時未能平均。葉底色澤發濁，是因發酵室過乾燥或太通風，葉在發酵時過於乾燥所致。若混有魚葉，葉底亦甚紅豔者，則未會有之。除碎茶類外並察其葉完整之百分數。

(二) 綠茶：葉底以純綠為上，淡黃次之，而黯綠不開展之葉條，則非所宜。微發酵者，綠色不純，黃色者，為老葉；紅變者，為焦枯，皆所禁忌。

(三) 青茶：普通之青茶，以青灰色為上。良好之青茶，沖開水後，茶片易展，葉底緣邊鑲紅（銀朱色），葉片中央清澈淡綠，略帶黃色，葉脈淡黃。發酵是否適當，由葉底色澤可以察出，而斷定其製工之優劣。

葉底審查，原為附帶之品質檢驗，但紅茶之發酵，是否適度或不足或不均，或萎凋不宜；綠茶及青葉是否鮮嫩，烘炒過程，是否疏忽，採摘、採捻、篩分，是否精細，皆可由葉底之優劣觀察而知。大凡葉底之黑變，多為烘炒溫度過高或時間過久之焦灼茶。紅茶發酵過度，雖亦有此現象，惟其黑變程度較輕矣。

我國紅茶葉底，最常發現之不良現象，為不均勻，即發酵不足與過度重相混雜，此種弊端，以採摘時不分老嫩為主因，採捻後不經篩分之原因次之，莖葉細嫩者，發酵時間短，老葉則需要較長也。

綠茶葉底之普遍不良現象，為黯黑色，鮮葉由樹上採摘後，即時炒製，其葉底有時可現淡黃色，若鮮葉貯藏時間較久，則葉底不但現黯黑色，且葉梗、葉脈亦有泛紅之弊。

二 粉末檢驗

茶內粉末之生成，一為在調製過程中，故意摻入礦物質，如細砂及塵土等，企圖增加重量。一為茶葉本身所成之灰骨，與着色脫落之顏料及偶然混雜之細碎夾雜物。然無論其原因為何，均足影響茶葉品質，妨礙飲茶衛生。且粉末過高，其品質雖良，亦不能獲高價，故調製茶葉應加篩除。惟限於現階段之調製技術，驟難製成毫無粉末之茶。僅能將檢驗標準，逐年提高，以期粉末漸次遞減，而至無殘留，使茶葉品質得以改進，飲茶衛生，賴以保障也。

茶末之有無，在審查岩茶，較黃片茶梗之有無更為重要。蓋岩茶銷售，多為小包，茶葉店對分級檢製，至為嚴格，如茶末過多，不但檢製時，無法混入小包茶中，蒙受損失，且使泡水混濁，減低品質。故岩茶製造，將茶末另提製為種米，另行銷

售，是以一般岩茶粉末含量均少。

1. 檢驗方法之測定： 粉末檢驗，與篩次篩號及供試樣品分量，影響甚大。故必先舉行試驗及分析，取其所得之結果為準則。茲將江西農產物檢驗所試驗之方法及結果錄於後，以資參考：

(一) 試驗目的： 測定各種茶類粉末之最適篩次、篩號及供試樣品之重量，以確定篩出粉末之方法。

(二) 供試材料： 用綠茶正貨之抽芯、珍眉、貢熙，副貨之針眉、秀眉、花香等六茶樣。

(三) 試驗設計： 採用復因子試驗設計，其處理項目如下：

(1) 篩次： 正茶分爲 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 及 100 等次，副茶分爲 3, 6, 10, 15, 20, 25, 30, 40, 50, 100 及 200 等次。

(2) 篩號： 正茶採用 28 號，副茶採用 40 及 60 號。

(3) 重量： 50 及 100 克。

(4) 茶樣： 正茶爲抽芯、珍眉、貢熙；副茶爲秀眉、針眉、花香。

(四) 紀錄整理： 茲將各項試驗紀錄整理就緒，列如十七及十八兩表。

(五) 結果分析： 採用複因子變量分析法，分析試驗結果如十九至二十四表：

表十九 正茶試篩粉末各種處理變量分析

變異原因	自由度	平方和	均方和	F	SE
篩次	10	0.0150	0.0015	0.47	0.150
茶樣	2	0.0780	0.0391	12.30	0.0112
樣重	1	0.0020	0.0020	0.63	0.0104
篩次 × 樣重	10	0.0001	0.00001		
篩次 × 茶樣	20	0.0002	0.00001		
茶樣 × 樣重	2	0.0060	0.00300		
茶樣 × 篩次 × 樣重	20	0.0081	0.00015		
總和	65	0.1044			

$$\text{篩次相差顯著標準} = \sqrt{\frac{.000168 \times 2}{6} \times 2} = \sqrt{.000056 \times 2} = \sqrt{.0075 \times 2} = .0150$$

$$\text{茶樣相差顯著標準} = \sqrt{\frac{.000340 \times 2}{22} \times 2} = \sqrt{.000031 \times 2} = \sqrt{.0056 \times 2} = .0112$$

$$\text{樣重相差顯著標準} = \sqrt{\frac{.000444 \times 2}{33} \times 2} = \sqrt{.000027 \times 2} = \sqrt{.0052 \times 2} = .0104$$

表十七

品名	樣重 (克)	篩號	正茶試篩粉末紀錄										總和	
			5	10	15	20	25	30	35	40	45	50		100
抽芯	100	28	0.06	0.07	.075	.079	.082	.084	.086	.088	.089	.090	.091	0.894
珍眉	50	28	0.08	0.902	.100	.106	.108	.110	.112	.114	.116	.118	.12	1.176
熙貢	100	28	0.03	0.045	.055	.06	.063	.064	.065	.066	.067	.068	.07	0.653
	50	28	0.04	0.06	.074	.084	.088	.092	.094	.096	.098	.100	.104	0.930
	100	28	0.10	0.13	.14	.155	.165	.172	.175	.179	.185	.184	.199	1.782
	50	28	0.11	0.13	.14	.144	.146	.148	.150	.152	.154	.156	.166	1.596

表十八

品名	樣重 (克)	篩號	副茶試篩粉末紀錄										總和	
			3	6	10	15	20	25	30	40	50	100		200
秀眉	100	60	0.32	0.71	0.86	1.00	1.17	1.24	1.31	1.40	1.48	1.62	1.77	12.88
	50	60	0.78	1.12	1.48	1.71	1.89	2.03	2.22	2.37	2.48	2.73	2.93	21.74
	100	40	3.31	5.46	7.00	7.98	8.96	9.62	10.44	11.25	11.82	13.18	14.80	103.82
眉針	50	40	2.63	4.16	5.53	6.24	6.88	7.34	7.79	8.21	8.54	9.29	10.25	76.86
	100	60	0.08	0.11	0.13	0.15	0.15	0.17	0.17	0.18	0.19	0.20	0.21	1.74
	50	60	0.14	0.18	0.18	0.19	0.20	0.21	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	2.21
眉花	100	40	0.17	0.25	0.32	0.37	0.45	0.50	0.55	0.60	0.64	0.71	0.83	5.39
	50	40	0.14	0.22	0.28	0.34	0.39	0.44	0.47	0.50	0.54	0.61	0.72	4.65
	100	60	9.58	13.44	14.67	15.82	16.55	17.34	17.85	18.38	18.79	19.85	21.32	163.59
	50	60	12.44	15.58	17.42	18.68	19.34	20.23	20.63	21.02	21.48	22.30	23.14	212.52
香	100	40	19.51	26.36	29.49	31.16	32.45	33.86	34.42	35.58	36.03	36.85	38.85	354.41
	50	40	23.37	27.71	30.90	33.73	3.357	36.74	37.42	38.64	39.24	40.93	42.59	386.84

表二十 副茶試篩粉末各種處理變量分析

變異原因	自由度	平方和	均方和	F	SE
篩次	10	509.683	50.9683	2.02	3.040
茶樣	2	16303.185	8153.0925	32.41	1.920
篩號	1	1873.464	1873.4640	7.37	1.600
樣重	1	14.285	14.2850		
茶樣 × 樣重	2	78.802	39.4010		
茶樣 × 篩號	2	17.524	8.7620		
篩號 × 樣重	1	7.940	7.9400		
茶樣 × 樣重 × 篩號	2	213.784	106.8920		
篩次 × 茶樣	20	382.995	19.1497		
篩次 × 篩號	10	84.304	8.4304		
篩次 × 樣重	10	.766	.0766		
篩次 × 篩號 × 樣重	10	8.832	.8832		
篩次 × 篩號 × 茶樣	20	380.362	19.0131		
茶樣 × 樣重 × 篩次	20	3.316	.1658		
茶樣 × 樣重 × 篩號 × 篩次	20	658.150	32.9075		
總和	131	20542.391			

$$\text{篩次相差顯著標準} = \sqrt{\frac{13.807 \times 2}{12}} \times 2 = \sqrt{2.3012 \times 2} = 1.52 \times 2 = 3.04$$

$$\text{茶樣相差顯著標準} = \sqrt{\frac{20.174 \times 2}{44}} \times 2 = \sqrt{.9170 \times 2} = .96 \times 2 = 1.92$$

$$\text{篩號相差顯著標準} = \sqrt{\frac{21.091 \times 2}{66}} \times 2 = \sqrt{.6391 \times 2} = .80 \times 2 = 1.60$$

表二十一 正茶粉末篩次不同相差

篩次	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	100
平均	.070	.087	.097	.104	.108	.111	.113	.116	.117	.119	.125
篩次 平均	.070										
		★									
10	.087	.017									
		★									
15	.097	.027	.010								
		★	★								
20	.104	.034	.017	.007							
		★	★								
25	.108	.038	.021	.011	.004						
		★	★								
30	.111	.041	.024	.014	.007	.003					
		★	★	★							
35	.113	.043	.026	.016	.009	.005	.002				
		★	★	★							
40	.116	.046	.029	.019	.012	.008	.005	.003			
		★	★	★							★記號為顯著
5	.117	.047	.030	.20	.013	.009	.006	.004	.001		
		★	★	0★							
50	.119	.049	.032	.022	.015	.011	.008	.006	.003	.002	
		★	★	★	★	★					
100	.125	.055	.033	.023	.021	.017	.014	.012	.009	.003	.006

表二十二 正茶粉末樣重不同相差

樣重	100	50	相差
平均數	.1003	.1086	.0083

表二十三

副茶粉末試驗篩次不同相差

篩次	平均	3	6	10	15	20	25	30	40	50	100	200
篩次	平均	3	6	10	15	20	25	30	40	50	100	200
平均	6.383	7.961	9.020	9.780	10.333	10.734	11.109	11.519	11.786	12.378	13.134	
3	6.383	7.961	9.020	9.780	10.333	10.734	11.109	11.519	11.786	12.378	13.134	
6	7.961	1.578	1.059	0.760	0.553	0.401	0.375	0.410	0.297	0.592	0.736	
10	9.020	2.637	1.059	0.760	0.553	0.401	0.375	0.410	0.297	0.592	0.736	
15	9.780	3.397	1.819	0.760	0.553	0.401	0.375	0.410	0.297	0.592	0.736	
20	10.333	3.950	2.372	1.313	0.553	0.401	0.375	0.410	0.297	0.592	0.736	
25	10.734	4.351	2.773	1.714	0.954	0.401	0.375	0.410	0.297	0.592	0.736	
30	11.109	4.726	3.143	2.089	1.329	0.776	0.375	0.410	0.297	0.592	0.736	
40	11.519	5.136	3.553	2.499	1.739	1.186	0.785	0.410	0.297	0.592	0.736	
50	11.786	5.403	3.823	2.766	2.006	1.453	1.052	0.677	0.297	0.592	0.736	
100	12.378	5.995	4.417	3.358	2.598	2.045	1.644	1.269	0.859	0.592	0.736	
200	13.134	6.751	5.173	4.114	3.354	2.801	2.400	2.025	1.615	1.348	0.736	

表二十四 副茶粉末試驗篩號不同相差

篩 號	40	60	相 差
平均數	15.532	7.245	8.287*

(六) 結果討論： 根據上述結果，而討論決定其篩號、篩次及試茶重量如下：

(1) 正茶試篩結果： (根據表二十一) 則知試篩20次，僅與試篩100次相差顯著，而與20次以上，各篩次均未顯著，故正茶篩次應以20次為宜。蓋20次雖與100次相差顯著，然茶葉因篩次過多，互相摩擦，不無粉碎，以致粉末增加，故篩次不能以100次為標準，而決定20次也。

(2) 副茶試篩結果： (根據表二十三) 以15次最為適宜，蓋15次僅與200次相差顯著也。

(3) 正茶供試樣重試驗： (根據表二十二) 以50克為宜，因50克所篩之粉末，多於100克，雖相差不顯著，亦足徵50克茶樣粉末較易篩下。副茶試篩，亦復相同也。

(4) 副茶試篩之篩號： (根據表二十四) 40號篩所篩出之粉末，雖較60號為多，且相差顯著，然檢查40號篩所篩出之粉末，夾雜不少茶葉碎片。故篩號仍以60號為宜，正茶則以28號篩為適當也。

2. 評定及記載： 依試驗之結果，規定標準，某種茶類，皆有一定之限度，超過者，即為不合格。檢驗後，將結果填入如式四之報告單內。

式四 粉末檢驗報告單

試茶重量.....
 粉末重量(公分).....
 粉末百分率(%).....
 評 定.....
 備 註.....
 交檢日期.....
 檢驗日期.....
 檢 驗 員.....

三 其他檢驗

其他一項，所包括之範圍，頗為廣汎。凡不能歸入以前各項之審查，或各項尚

有未盡者，皆歸入其他項下而檢驗之。如審查杯底有無沉澱，是否係故意摻入之礦物質。水面飄浮物之多少，劣等茶葉於沖泡時，不能下沉之梗片甚多，優等茶葉便不多見。液中有無游離物等，無者為上，有者為下，過多則不合格，應加取締。沉澱過多者，先將杯內茶汁緩緩倒去，視察餘下之沉澱物中，有無雜質發現，可疑者即予烘燥，施行顯微鏡之檢查，或再予燒化，檢驗其灰分。

在印度審查品質時，尚有確定所審查之茶葉，是否有阿薩姆種之特徵，即 *Creaming down* 是也，若係阿薩姆品種之茶，則用開水浸泡，待其冷卻後，立刻轉成乳酪狀，視之宛若有大量之牛乳沖調於內，而液汁甚為濃厚也。我國茶葉之浸出液，有乳酪狀者，可斷定其為味強而濃厚，但非為香氣高之表示也。

在用味覺及嗅覺品評，無十分把握時，大多審視浸出液之堆集 (*Banking*)，以決定茶葉品質之優劣。法即於茶葉沖泡後，浸泡出之茶汁，完全澈出，令浸出葉仍留於試茶杯內，即將成海綿狀之浸出葉，用手指擠捏之，若擠出之水液中，尚有甚濃厚之茶汁，且有醇芳之味者，則可證其為葉組織厚，而葉細胞之組成充分也。

第三節 經驗鑑別

經驗鑑別，即憑茶師之觀感如何而評定其優劣，其重要項目：為色澤、滋味、香氣。此三者，為決定茶葉優劣之重要因子；茶價之高低，全以此為轉移。閩南善於品岩茶者，以拇指及食指按甌邊，中指托甌脚，徐徐斜飲，飲時帆持杯從鼻前聞過耳邊，以鑒賞茶香。凡清香甘滑者為上品，野味苦澀為下品。品茶精者，多能就茶葉中辨別茶之種類，以及所產之山別，盡情吟味，道出若干外人所難了解之品茶術語，例如「山骨」「嘴底」「喉韻」等，此等人有茶仙之稱。

一 色澤審查

色澤檢驗，亦分為乾看與濕看。乾看者，審視葉外表之色澤；濕看者，審視其湯液之色澤。外表之檢驗較易，而水色之檢驗則甚困難。

1. 乾看：看茶色以辨別品質之優劣，及製法之良否，自古皆然。如茶錄云：「茶色貴白，而餅茶多以珍膏油其面，故有青、黃、紫、黑之異。善別茶者，正如相工之察人之氣色也。隱然察之於內，以肉理潤者為上，既已末之，黃白者受水昏重，青白者受水詳明，故建安人鬪茶，試青白勝黃白」。大觀茶論云：「點茶之色，以純白為上真，青白為次，灰白次之，黃白又次之。天時得於上，人力盡於下，茶必純白。天時暴暄，芽萌狂長，采遺留積，雖白而黃矣。青白蒸壓微生，灰白者蒸壓過

熱，壓膏不盡，則色青暗，燻火太烈，則色昏赤」。審視之法，置樣茶於審查盤中，審視其色澤之深淺，枯潤，鮮暗，是否調和，有無不正色澤，及劣變或駁雜或着色等。以深淺適宜，光澤明豔，油潤光滑，而調和純一者為優，深淺過度，光澤黑暗，而有變異者為劣。如有魚葉，色澤枯褐，極不耐觀。

(一) 紅茶：如祁紅以紅褐色而有光澤者為上品；白琳工夫以烏黑油光為上品；政和工夫以灰紅為上品；正山小種以棕褐色為上品。如附有白毫者，其白毫以白色或橙黃色為上，黑色者為劣。過度萎凋之輕鬆薄片，常不作黑色，而呈褐色。

(二) 綠茶：普通以綠褐色為上，青黃黑者為劣。屯綠以白而有銀灰光澤者為上品；平水珠茶則以深綠色而帶墨黑光澤者為上品，龍井以碧綠為上品；黃山毛峯以青綠淡黃為上品。

(三) 青茶：若以岩茶為例，須呈鮮明之綠褐色。俗稱之為寶色，條索之表面，且須有呈蛙皮狀之小白點，此為揉捻適宜，焙火適度之特色。普通青茶，以青翠而帶鐵灰光澤者為上，黃綠色為下。

(四) 白茶：以純雪白如銀為上，若福鼎白琳橙黃白毫，則為例外，惟黑者為下。

茶葉色澤，與光之強弱及茶之分量與盛茶器，有甚大之關係。普通光線強，色澤可顯美麗，故光線強弱與反射光均須一致，以北窗之光線為佳。且審查器須與茶色相反。用器及茶量，均宜求其一律，審查方有標準。

紅茶色澤之優劣與製造各步驟，均有關係。綠茶與生葉攤置之時間久暫，炒葉量及殺青溫度，皆有關係，其優良之色澤，應需要何種條件，可參閱茶葉製造學第三冊製茶各論，茲不復贅。

2. 濕看：茶葉水色之生成，與單寧之氧化，極有關係，尤以紅茶之發酵為甚。在發酵中組成之紅色單寧，其一加入酸類，即能沉澱；另一須加入鹽類，方能沉澱，二者均與澀味無關。前者可使茶漿有濃度，後者可使茶漿有水色。茲將二者在五分鐘沖泡液中之百分數，列如二十五表。

從二十五表可知白毫茶末中，所含單寧之總數為最多，惟澀味單寧，並不依比例而增加。在此茶漿中，可見紅色單寧之加多，因用茶末沖泡，其濃度與水色，均較為濃厚也。故審查茶葉之水色，可依其浸出物而判斷其固有之色澤與濃度，或溷濁之多少耳。

表二十五 阿薩姆茶五分鐘沖泡液中二種紅色單寧之含量(%)

種 類	不溶解於酸之紅單寧(濃度)	不溶解於鹽之紅單寧(色度)	溶解單寧(無色而澀)	總量(%)
橙黃碎白毫	2.14	0.93	4.69	7.56
白毫茶末	2.67	0.96	4.60	8.23
碎白毫	2.07	0.53	4.35	6.95

審查之法，將經過五分鐘沖泡之茶液，傾入審查杯中，俟其澄清，以目力檢別其濃淡、清濁、鮮暗，宜以清濃鮮明為上，淡薄、烏黯、溷濁者為下。以保持不變者為上，其劣者，初泡時尚佳，不久即行變色。

(一) 紅茶： 水色應為明淨之琥珀色，因發酵程度之不同，而有濃淡之別，以清黃濃鮮為一等水色，稍鮮黃為二等水色，淡黃為三等，溷濁深暗則不合格。印度稱為有色(Coloury)茶者，即為有深濃紅褐之水色。但水色如過分深褐當在熱茶漿時，則不能明淨，於是即稱為濁(Dull)，茶漿已濁者，則不能有活潑爽快或辛濃興奮及刺激之感覺。

水色鮮豔優良之紅茶，其色黃多赤少，反是則赤多黃少。在市場上出售之紅茶，水色可以測色計，分析其水色組成。印度茶赤4.3，黃2.4，黃/赤5.6；爪哇紅茶赤4.8，黃2.4，黃/赤5.0；台灣紅茶赤4.9，黃2.3，黃/赤4.7，故在製造紅茶，應注意黃/赤色與多量之黃色增進。調節此等者，即為發酵時各種條件之適當與否也。

(二) 綠茶： 綠茶種類甚多，水色優劣無一定之標準。一般則以清翠碧綠為上，橙黃為中，紅黑灰褐者為下。如日本煎茶呈碧黃(含青味呈黃金色)色。以透明者，品質為最優，若青濁帶赤黑者，品質較為惡劣。凡帶有橙紅色者，即殺青未足，沾染發酵作用也。

(三) 青茶 以岩茶而言，一般須呈深橙黃色，清澈鮮麗，且須能沖泡至三、四次而水色仍不變淡者為貴。

茶葉之水色，雖未必與其香味色澤相一致，然為品質優劣之所繫。而色彩濃度、溷濁等與茶葉滋味，更有極密切之關係。原料性質之差異，製法之優劣，以及貯藏法是否適當等等，均直接影響水色之變化，極為顯著。

二 香氣審查

人體五官所能感覺之森羅萬象中，其微妙神祕者，殆無過於香氣。關於測定各種感覺之器具，於視覺則有分光器，於聽覺則有音叉，於觸覺則有天平、溫度計

等，獨於嗅覺及味覺除訴諸直接知覺外，尙無何法可以測定。尤以嗅覺所受個人心理上之影響較之味覺更爲顯著，故香之性質，往往帶有不能律以常理之神祕作用，其關係複雜，尤非味覺所可比擬。

關於香之作用，最重要之機關爲鼻。鼻孔上部之後方，有嗅神經 (Nerv Olfactorius)，與司觸感之三叉神經 (Trigeminus) 相密接。嗅神經之末端擴散成纖細末梢，狀如毛髮，基根部分，成爲神經纖維，達於腦髓，司傳遞嗅神經末梢所受之刺激於腦。鼻孔內部被有黏膜，常自此分泌黏液，潤濕嗅神經之末梢部分。香之感覺，即因物質之微粒子突入鼻孔，溶解於黏液，因而刺激嗅神經末梢之結果。故鼻孔內如非常乾燥，縱嗅神經十分健全，亦不起嗅覺作用。

真正之香，起於嗅神經之受刺激，但同時欲絕對避免刺激三叉神經，亦屬困難。故何者止，爲純粹嗅神經刺激之真香，何者起，爲雜有三叉神經刺激之香，則亦無從決定。例如麝香之香氣，以嗅神經之刺激爲主，醋酸之香氣，則雜有三叉神經之刺激等，固甚明顯，至於薄荷之香氣，究以何種刺激爲主，則殊難斷定。故果結嗅神經與觸感神經於生理上，雖可區別，於香之感覺上，則互相混淆。Beaumis 氏將刺激鼻黏膜之物，分爲下列三類：

(一) 僅刺激嗅神經者： 分爲：(1) 不雜有他種刺激，所謂純粹之香，如麝香、紫羅蘭及其他香料，(2) 雜有某種刺激之香，如薄荷之類。

(二) 嗅神經與三叉神經雙方同刺激者： 如醋酸之類。

(三) 祇刺激觸感神經者： 如二硫化碳之類。

1. 嗅覺之理論： 嗅覺之理論，不過爲一種理想而已，究可置信至若何程度，頗爲疑問。因香物質與嗅神經接觸時，究依何種機構刺激嗅神經，使發生香之感覺，理論紛紛，誠屬難於解決。惟自香物質之化學性質推論，主張爲一種化學反應，較爲有力。茲分述如下：

(一) Ruzicka 氏(1920年)受香體說： 氏假定鼻黏膜上，有稱爲受香體 (Osmoceptor) 之某種物質，香物質與受香體起化學之反應，嗅神經感受刺激，而生香之感覺。依此說香物質與受香體起化學反應既達飽和，即不能繼續作用，是即嗅覺對於香氣相同者，歷久常發生疲勞現象之原因，且受香體之分佈狀態與味覺神經相類似，對於某種香氣雖達飽和，若易以他種香氣，則尙能敏銳作用。氏更假定有一次受香體及二次受香體之分，一次受香體對於稀薄香氣，感覺極敏銳，易達飽和，濃厚香氣，須因二次受香體之反應，方能感受。A. Tschirch 氏則

不主張受香體之存在，祇假定膠態嗅神經原形質與香物質之香質，或香基輕微結合，或與香離子起某種化學之反應。

(二) T. H. Durrans 氏(1919年)殘餘原子價說： 氏考察各系化合物與香物質結構式之關係，主張香物質中，必須有殘餘原子價之存在。氫香之化合物，皆含有氫氧基、醛基、酮基、雙鍵結合、三鍵結合等，易起化學反應。自原子價說而論，即為有殘餘原子價或副原子價(Partial valency)之化合物。例如苯本有殘餘原子價，使與氫化環己烷(Cyclo-hexane C_6H_{12}) 則殘餘原子價消失，香亦減弱。苯與甲苯所有之殘餘原子價相同，故香氣亦相似。又脂肪族化合物中，不飽和化合物之香，常比飽和化合物強。氏之假說，對於嗅覺之理論，頗能以相當完滿之解答。惟對通常認為全無殘餘原子價之飽和碳氫化物而有類似石油之芳香，則不易解釋，故欲解釋香之全部理論，有相當困難。

(三) G. M. Dyson (1929年) 氏分子內振動說： 氏主張如音為空氣之振動，熱為分子之振動，光為能煤之振動，香則由構成物質分子之內部振動而生。香料概屬極易分解之化合物，當其附着嗅神經表面時，局部氧化發生之能，傳達於嗅神經而生香之感覺。如苯及己烷等，較穩定之化合物所以亦能發香者，則因能變他處傳來之光能或熱能為香能之故，此說是否可信，固無待批評。

(四) 其他假說： G. Woker(1906年)，氏以為香之性質及強弱，依分子內部之形變而異，並引用貝耳氏形變說(Baeyer's Strain Theory)，加以說明。H. Teudt (1919年)更推想分子內之電子振動，為發香原因，總之嗅覺理論之真諦，迄今尚屬未明。

2. 嗅覺極限量： 人類嗅覺感知各種香氣之最少量，常因物質而大有差異，此最少極限量，稱為各物質之嗅覺極限量(Olfactic)。嗅覺之敏銳程度，依人而異，又因訓練而愈臻發達，故嗅覺極限量，倘欲用精確數字表示，固甚困難，但其概數亦可測得。例如：苯5.3，乙醇5750—350，丙銅4—0.01，吡啶(Pyridine) 0.2，樟腦5—0.00002，硫醇0.000435，蛋白腐敗質(Skatole)0.0004—0.0000004，葵花油精 0.01—0.05，天然麝香0.5—0.001，人造麝香0.001—0.000005 (空氣每升中所有物質之重量，單位為1/1000m. m.)。

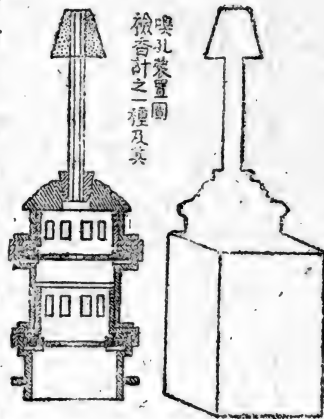
三氯苯醇之氣壓，在常溫為1/10000m. m.，稀釋為一萬倍，倘能感覺香氣，則其分壓力，僅為 1×10^{-8} m. m.，由此觀之，人鼻對於特殊物質為何等敏銳之檢出器官，蓋可想見矣。

3. 嗅覺之精確度：鼻為極敏銳之器官，已如上述，惟嗅覺之判別力，則甚薄弱。例如吾人對於香氣或臭氣，僅有「類似玫瑰之香」、「焦臭」及「惡心臭」等等，漠然之間接表示。F. Fischer(1928年)氏曾就德國婦女八十人，施行測驗，對於各試驗品之香氣，能作正確判別者之百分率，為數微小，殊出人意料之外。測驗結果，統計如下：

試品	正答	試品	正答	試驗品	正答
薄荷	93%	汽油	60%	桂皮油	50%
咖啡	50%	醋酸	55%	玫瑰油	44%

大抵日常接觸機會較多之物質正答者之百分率亦較高。其次與一定之香物質，求對於(1)係何種香氣？(2)香氣佳否？(3)多用於何種物質中？此三問題所得解答之結果，為對於薄荷，判別正確者93%，答為香氣不佳者8%，答為糖餅之香者4%，不能判別者4%。對於玫瑰油判別正確者44%，答為香氣不佳者13%，答為花之香氣者17%，不能判別者22%。對於伊蘭油，能判斷正確者，竟無一人，答為香氣不佳者，達25%之多。足見一般人之鼻，對於香氣之判別，何等不同。

4. 檢香計：測定香之器具，稱為檢香計，(Olfactometer, Odorimeter)雖已發明有十餘種，結果因香氣須用鼻嗅，其精確程度終不能駕鼻而上之，檢香計可分為二類：一用於測定吾人所能感知香料之最少量；二用於分析調合香料之成分。圖三示檢香計之一種，於玻璃製香氣瓶中，貯藏一定量之揮發性香物質，調節間隙及窗口，時時以鼻接近嗅孔嗅之，求得感知香氣之臨界點，以此時之間隙面積，及窗口開度，計算香氣被空氣稀釋之程度。



圖三 檢香計

分析調合香料成分之檢香計，乃利用各種香料揮發度之不同，浸試料於紙等，加熱至一定程度，時時嗅其發出之香氣，依經驗及熟練，能判別係何種香料調合而成。

5. 茶葉香氣之辨別：茶葉香氣之成分，何者為主，何者為次，尚未得知，故審查茶葉香氣殊較困難，檢香計亦尚未能應用，全憑審查者之經驗及精練之嗅覺，其結果之可靠性，較為薄弱。

香氣之檢查，亦分乾法及濕法，以濕法為主，乾法為助。乾法檢查，兩手捧茶

向口中呼出一氣，立即鼻嗅而辨別之。濕法檢查，照前述沖泡之茶，經五分鐘後，以銅絲瓢撈取泡開之茶葉，迅速反覆嗅其香氣，或沖泡茶於有蓋之茶杯內，經五分鐘閉蓋，傾茶液於另一茶杯，開蓋反覆嗅其剩下之泡葉。杯茶之香氣，熱時與冷時相差甚大，審查香氣，務須敏捷而反覆幾次。普通辨別其芳醇幽長，清輕銳重純正與否，火候如何，有無劣變不良氣味，及染入之特種怪異氣味。

(一) 火候： 火候如何，與香氣有重大關係，如烘炒過度，俗謂火工過老之茶，難免發生焦氣，香雖高而不純，所謂焦香是也。此種具焦氣之茶，難獲善價，惟在福建之僑銷青茶，亦須有此氣味，乃為上品，是其例外。又如火工不足之茶，香氣難獲複郁，亦足以減損茶葉之品質，且火工不足之茶，難以久藏，易致酸霉劣變之虞，香高之茶，其火工必至適好。

(二) 烟氣或油氣： 大抵由於烘焙之不當，或被烟燻蒸；或為烘茶時熱氣管及烘茶機頂板裂縫所致。未洗淨之漆布，亦為發生油氣之原因。

(三) 泥土宿氣： 若置在日光中晒之，則常發生。

(四) 橡皮氣： 印錫茶中，雜有橡樹，故常發生橡皮氣，若附近不生橡樹，則無此弊。

(五) 霉氣： 香氣劣變之茶，常有霉氣，大抵由於原料及毛茶處理之失宜。在雨天初製者，常有霉壞之氣味。

其他氣味，有侵自外來者，有發於內在者，要之，由於處理不慎則一也。紅茶最容易感受外來氣味之影響，故辨別紅茶香氣之優劣，尤較其他檢驗為重要也。印錫紅茶，因荳蔻及香草類混入或茶袋曾裝別種香料，而發生他種香氣。檢驗者，應特注意。茶葉香氣之高下，紅茶於製造時發酵及烘焙二步驟之關係為最大，與萎凋揉捻之關係較小。綠茶製造與炒葉量及炒青溫度之關係較大，一般審查茶葉香氣以清高而純正者為上品，以香氣低濁不純者為次。以有青臭或劣變者為最下。青茶為半發酵茶，故須有綠茶之清香與紅茶之熟氣，其香氣愈強愈佳。

三 滋味審查

茶葉香氣之審別，對於吾人嗅覺之教養，有非常之功用。而茶湯味道之通曉，則為味覺之訓練，如陸羽者，從茶湯中不但能鑒別各種茶類及各種不同之泡水，且同一河中之水，亦能以舌尖鑒別，其係何河流，或何部份者，由此可知，味覺之修養，從茶湯之審別可達如何程度。茶葉之審別，非但可以訓練嗅覺與味覺同時亦能使其他感覺銳敏，如視覺，觸覺等是也。各種感覺之思想豐富，敏於識別，可

不特其他方法，能得正確之鑒別。通於茶道者，精於美術鑒賞，甚至能選擇人物實由此理。茶道為一種建立在最微妙之生物化學上趣味最深之藝術也。

大觀茶論云：「夫茶以味為甘香，重滑為味之全，惟北苑婺源之品兼之，其味醇而乏風膏味者，蒸壓太過也。茶槍乃條之始萌，本性酸，槍過長，則初甘重，而終微鎖澀，茶旗乃葉之方敷者，葉味苦，旗過老，則初雖留舌，而飲徹反甘矣。此則芽勝有之，若夫卓絕之品，真香靈味，自然不同。」茶經云：「茶性儉，不宜廣，則其味黯淡，且如一滿盃啜半而味寡，况其廣乎。其色縮也，其聲欬也，其味甘積也，不甘而苦莽也，嚼苦咽甘茶也。」此古人論茶味也。

檢別滋味，法於水色判別後，即飲茶液入口，吞吐循環於舌上而細嘗，藉味覺以審查濃淡、強弱、清快、濁鈍、醇澀、甜和與否，有無刺激、劣變，及火候如何。以清濃、甜和、醇香，無劣變情形為上，淡濁、苦澀、刺激、劣變為下。如祁紅之滋味，以濃淡適度、清快、醇和為上，以濃淡過度，濁澀為次。如飲茶入腹，則以過喉不逆，口中留有餘甘者為上，如為劣茶，不但不順喉，且口中留有苦澀味。

茶味優良者，單寧與茶素有適合之配合量，若超過適當配合，茶素過多，使杯茶有辛苦之滋味(Bitter taste)。單寧過多，則增杯茶為濃厚苦澀而有收斂性之滋味。至於火候，對於滋味之影響，亦若香氣，火工過老，則滋味變焦，飲之不快，火候不足，香氣不高，味亦隨之減損。故滋味良好之茶，其火候必甚適度，染有烟味之茶，嘗其味不難知之。良好之茶，往往因染烟味而貶其價，最忌者，酸霉劣變之茶，毫無滋味可言，雖貶價亦難脫售也。

滋味審查所用之術語，各有不同。同一特性之茶，許多茶師，常應用不同之名詞而形容之。同一名詞，常因各茶師之習慣，而又有各種不同之意義。茲將外國市場所用之術語分述於下：

1. Pungency: 刺激、興奮、辛澀之意思，乃指茶葉之澀味，在口膜上所施之感覺。如此澀味，大部分在使齒齦上發生感覺，即稱為「Roughness」，表示粗糙之意思。

2. Briskness: 活潑爽快之意思。形容活潑爽快之想像，如吃新開瓶之汽水；反面意思，與洩氣之汽水味道相同。

3. Point: 特點之意，即指有特性者。無特點之茶，稱為「空」(Empty)，白水(Washy)、弱(Weak)及薄(Thin)。

茶葉滋味，達若何程度，始認為上品，殊難形容。蓋各地消費者之嗜好，各有

不同，標準實難能確定。惟品評紅茶之滋味，一般以醇厚辛濃者為最上，薄而平淡者次之。綠茶以味帶苦澀有收斂性者為佳品。平淡者次之。青茶之滋味，以入口有一股濃厚芬芳氣味者均上，入口過喉，均感潤滑；初雖稍有茶素之苦澀味，過後則漸漸生津，如岩茶品質之好壞，幾全部取決於滋味之優劣。且通常以能沖泡五次以上，茶之原有滋味，仍未淡變者為佳。

據江西農業院修水茶場試驗結果：謂紅茶滋味，欲得最高記錄，於製造過程中，以下述時間為最佳，萎凋16小時，揉捻35分鐘，發酵3小時。溫濕度以用下述者為最佳，萎凋室溫度 25°C ，濕度68%，發酵室溫度 25°C ，濕度95%，烘焙溫度毛火 90°C ，足火 60°C 。欲求綠茶最佳滋味，以下述時間、溫濕度及炒青量為最佳，生葉現炒，炒青量為30兩，溫度 200°C ，炒青時間為3分鐘，揉捻8分鐘，攤坯15分鐘，炒坯量60兩，炒坯溫度 100°C ，炒坯方法以用深釜為最佳云。此項檢驗，亦憑經驗，非科學方法之判斷，不能十分準確，如檢驗者，偶患感冒，則困難更甚。

在舉行滋味審查前之最短時間內，對於能刺激味感之食物，如八卦丹、辣椒、酸梅之類，應禁止入口，以免發生影響。對於茶湯溫度之高低，亦有關係，約自 50° — 55°C 時，最為適宜。但人口之抵抗熱力，各人不同，所以適宜之溫度，未免有幾度之差。

第四節 品質檢驗之意義及處理

品質檢驗，包括項目甚多，有如上述。現檢驗機關之品質檢驗，僅包括水分、灰分、形狀、色澤、滋味、香氣等項。而普通所謂品質檢驗，則僅指後者四項而言，因水分及灰分檢驗，須用化學儀器，故另立一項，在品質檢驗之外。後四項之檢驗，純以五官之感覺，平日之經驗，品評其優劣，專指為品質檢驗。故品質檢驗有狹義廣義之別。

一 品質審查之意義

本節所述，係指狹義而言。蓋狹義之品質檢驗，手續簡單，時間迅速，若審查者，有相當經驗，結果無訛，其意義之深大，無異於廣義也，茲將意義分述如下：

1. 檢驗上： 檢驗之意義，為取締粗製濫造，提高茶葉品質。如因火力過高，茶呈枯焦；水分過多，茶生霉味；包裝不固，香氣消失；紅茶發酵過度，茶有酸味；以及摻假作偽等。意義甚大，範圍頗廣，故茶葉檢驗以品質檢驗一項，為唯一之中心基礎，品質之優劣，悉可於此見其端倪。特殊之一部分檢驗，亦大都在品質

檢驗中，由精密之鑑別而決定之。

2. 貿易上：凡茶葉貿易上所用以評判品質、確定價格之方法，無不以此為準則。購茶者多注意茶葉之出產地，從茶葉之品質，憑經驗審查所見之茶葉特徵，可判斷其產地。

3. 斷定銷路：各地消費者，因習慣嗜好之不同，對於所需要茶葉品質之觀點亦各異。如外人飲茶習慣摻以牛乳，故需要之茶葉品質，須含單寧量高而辛澀刺激程度強者，因是茶葉經品質檢驗後，就可判定是否適合外銷。

4. 推廣銷路：各地歷年茶產之品質，未能絕對一致，故每年各處茶師之審查，常以當地消費者對於茶葉品質諸因子之需求狀態為標準。在各產地所產之多數茶葉中，斟酌加減，而妥為配合，以符合各消費者之需要。

5. 爭取市場：在製造上，吾人對於某方銷路認為有插足或發展之必要時，製茶廠家即可運用茶葉審查之技能，辨別該地消費者之嗜好所在，而為製造方法決定之標準。

由是言之，品質審查，不獨在茶葉檢驗上佔首要位置，而凡經營茶業者，亦應視為鞏固營業之必要手段也。在昔雖無茶葉檢驗，然品茗之到工，較今品質審查猶過之。東溪試茶錄云：「芽擇肥乳則甘香而粥面，着澀而不散。土瘠而芽短，則雲脚渙亂，去盡而易散。葉梗平則受水鮮白，葉梗短，則色黃而泛。烏蒂百合，茶之大病，不去烏蒂，則色黃黑而惡，不去百合，則味苦澀。蒸芽必熟，去膏必盡。蒸芽未熟，則草木氣存，去膏未盡，則色濁而味重。受煙則香奪，壓黃則味失，此茶之病也。」是古人辯別色、香、味，之明例，無異於品質審查也。

茶葉品質檢驗，可分為乾法檢驗及濕法檢驗。乾法檢驗，僅施於外形之觀察；濕法檢驗，則包括色、香、味及葉底之審查。當以濕法較為重要，且亦足為品質審查結果之根據。良以外形雖佳，色、香、味未必同臻上乘。往往以外形製工甚為精良，而內在品質則已劣變者。此種茶葉，數見不鮮，故單獨施行乾法檢驗，殊未完全。反之，以濕法檢驗，評其品質，其正確性雖較乾法檢驗為大，惟茶葉品質佳良者，外形未必優良。職是之故，品質極高之茶，往往以外形欠佳，不足吸引商人或顧客之購買，亦比比皆是。故質佳之茶，應外形及內質並全。而茶葉之品質檢查，自應同施外形與內質也。

評定茶葉之優劣，亦以品質審查為最難，既無一定之儀器可用，又無一定之標準可循。全憑個人經驗，聞其香氣，嘗其滋味，審其外表，水色及葉底，以為總評

之根據。是品質審查純為一種藝術。茶葉色、香、味之優劣，祇能意會，而不易以言傳。故品質之評定，難免隨個人之主觀而轉移，苟能處處以客觀之眼光，從各方面加以觀察，多加探討，則審查結果，庶可告翔實矣。

茶葉品質優劣，向靠茶業專家之視覺、嗅覺、味覺，加以鑑別。欲應用現代之分析化學實施鑑別，至感困難。最近愛姆貝林氏就美國市場上之模範茶，與專供試用之商標樣品，加以比較分析。沃意兒哥克氏根據貝林氏之分析成績，為區別上等茶與劣等茶之差異起見，曾研究化學分析表中之利用成分，適與不適。由結果：可知在現代製茶化學發達之程度下，茶葉中之全氮量，熱水浸出物，茶素，單寧，纖維質及醱浸出物等化學成分，亦不過表示其大概而已。

日本芝農學士，曾謂：欲應用化學方法，研究茶葉品質上之差異，不僅以原有之分析化學為限，且尤須探討生理學、膠質化學，甚至涉及分光化學與香料化學之領域。

日本田邊貢氏，對於普通審查法之不能根據數字，分別其優劣，深覺遺憾。氏謂：茶葉品質雖因製茶技術之不同，可以發生顯明之差異。但在原料本質上並無若何變動，故對於生葉品質之鑑定，不僅於栽培有關，即於製造上之參考，亦為重要。如欲用科學方法以鑑別品質，則對於根據葉色、手觸等方式鑑別茶葉之外表或單靠嗅覺，判斷內質之良否，甚不滿意。因此田邊氏研究科學鑑別法，在上各節已述及之。

二 濕法審查之處理

茶葉品質之審查，乃倚賴於人之五官，難免為主觀所矇蔽，致因審查者之不同而異其結果。至於化學之成分分析，僅足供參考之用，尚無法藉其明確鑑別茶葉之優劣。且手續繁冗，需時過多，不宜於實用。故吾人品茶時應注意者，為如何使有關之條件劃一，以儘量減少客觀之差誤。

1. 取樣應一致：取樣不同，最易引起極大之差誤。如葉底每為二、三烏條或茶梗之混入，致使全體之美觀破壞。水色則常因茶樣之整碎不一，而發生變化。他如滋味、香氣、亦莫不受其影響，此種情形，可於下列試驗證明之：

將一個茶樣，用篩分為大、中、小三級，分別依常法行開湯審查，其結果如下：

	水色	葉底	香 氣	滋味
大號茶	淡	烏條多	有老葉氣味	淡
中號茶	中等	佳	佳	佳
小號茶	極佳	佳碎	平	太濃

由此可知樣品之提出，至爲重要。審查樣品，以能代表全體之質狀爲原則。否則結果影響甚大。不特失去檢驗之真實性，設或樣品不能代表貨品，而檢驗結果又超過規定標準時，則枝節叢生，亦爲檢驗機關常遇之事，取樣能設法用分樣機分取爲佳，如以手取，在樣品中上四處大小粗細均宜提及，使其一致，是爲至要。

2. 試茶量與泡水量：水色之濃淡與液層之厚薄甚有關係。茶少水多，則過淡薄；水少茶多，則過濃厚。同一茶樣，水量不同；或同一水量，茶量不同，均能生水色滋味及香氣等審查之錯誤。茶疏云：「容水半升者，量茶五分，其餘以是增減。」C. R. Harler氏主張每盎司(Ounce)泡製一夸特(Quart)液汁。又據G. W. Wigner氏研究，泡水量與浸出物之關係，其結果謂用200cc水浸泡，可得浸出物34.10%，100cc水浸泡，可得30.55%，50cc，可得27.55%，20cc可得22.90%。以上浸泡時間均爲一小時。由是觀之，於品評多數茶樣而比較其品質之優劣時，泡水量應絕對一律。且泡水量與茶樣之多少，亦須有一定之比例。大約一克茶樣需水60cc，普通審查者，取樣茶2.5克，沖水150cc，每杯茶樣及泡水量均須一律。

3. 試茶器：審查用器之大小、顏色、形狀均須一律，方可比較其杯茶品質，否則差異甚大。並須時時保持清潔。茶解云：「茶壺以小爲貴，壺小則香不渙散，味不耽擱」。茶說云：「器具清潔，茶愈爲之生色。今時姑蘇之錫注，時大彬之沙壺，汴梁之湯銚，湘妃竹之茶灶，宣城窯之茶箋，高人詞客，賢士大夫，莫不爲之珍重。卽唐宋以來，茶具之精，未必有如此之雅緻。砂銚煮水，磁壺注湯，白甌供酌，咸爲上品。然須點滴淨潔，若近腥羶油膩等物，則茶真味俱散。」茶箋云：「凡瓶要小者，易候湯，又點茶注湯相應。若瓶大吸存停久，味過則不佳矣。所以策功建湯業者，金銀爲優，貧賤者不能具，則瓷石有足取焉。瓷不奪茶氣，幽人逸士品色相宜。石凝結天地之秀氣，而賦形琢以爲器，秀猶在焉，其湯不良，未之有也。然勿與誇珍街藁臭公子道銅鉄鉛錫腥苦且澀無油。瓦滲水而有土氣，用以煉水，飲之逾時惡氣纏口，而不得去，亦不必與猥人俗輩言也。故宣廟時，有茶盞料精式雅，質厚難冷，瑩白如玉，可試茶色，最爲要用。蔡襄君謨取建甌，其色紺黑似不宜用」。茶錄云：「茶色白，宜黑盞，建安所造者，紺黑紋如兔毫其杯微厚燻之，久熱難冷，最爲要用，出他處者，或薄或色紫，皆不及也，其青白盞，闕試家自不用」。茶疏云：「茶注宜小，不宜甚大。小則香氣氤氳，大則易於散漫。大約及半升是爲適可。獨自斟酌，愈小愈佳。」又云：「茶甌古取建甌兔毛花者，亦闕碾茶用之宜耳。其在今日純白爲佳，兼貴於小，定甌最貴，不易得矣。宣城嘉甌，俱有名甌，近日做造，間亦

可用，次用真正回青，必揀圓整，勿用齟齬。茶注以不受他氣者為良，故首銀次錫，上品真錫，力大不減，慎勿雜以黑銅，雖可清水，却能奪味。其次戶外有油瓷壺亦可，必如柴汝宣城之類，然後為佳。然滾水驟澆，舊瓷易裂可惜也。近日饒州所造，極可堪用，往時蘆春茶壺，近日時彬所製，大為時人寶惜，蓋皆以粗砂製之，正取沙無土氣耳。隨手造作，頗極精工，顧燒時必須火力極足，方可出窰，然火候少過壺又多碎壞者，以是益加貴重。火力不到者，如以生砂注水，土氣滿鼻不中用也。較之錫器尚減三分，砂性微滲，又不用油香，不窰發易冷易餒，僅堪供玩耳。其餘細砂及造自他匠手者，質惡製劣，尤有土氣，絕能敗味，勿用勿用。」上述泡茶用具之優劣，極為詳細。茶葉飲用，以國內而論，除蒙藏及關外同胞，因聚居處地，欠缺蔬菜，將茶當為蔬菜，充日常之飲料外，南方則多視飲茶為生活中之一種藝術。藝術品茶之考究，以閩南雲霄、詔安、漳浦、東山、廈門數縣為最，亦可稱之為冠絕八閩、甲於天下，實無言之過分。上述數縣，居民嗜好武夷岩茶，通常品茶所用器具，一則為玉書碾，二為潮汕烘爐，三為孟臣罐，四為若深甌，俗稱四寶。四寶既備，則藝術之品評，可以舉行矣。孟臣罐多採用江蘇宜興所產者，係紫泥製成，色以朱為貴，容水約兩許。若深甌為白色而反口之小磁杯，杯沿繪畫，有藍色花紋，杯底有「若深珍藏」四字，其價值甚高，或用純白定甌（即昔河北定縣所產），其價稍遜於深甌。近都改用此甌，此為江西特製，專銷閩南各縣，大小與若深、白定相等，而價稍廉。泡茶飲茶之用具，既如此考究，故現今窰茶機關，亦加注意。特製圓筒狀有蓋之厚白磁杯代替茶壺，以為泡茶之用，特厚之碗狀杯，代替茶盞，以為窰查水色及滋味之用。二者容量約相等。大約150—200cc，白色可使透光，并顯露各種水色，濃淡清明。有蓋者，熱不易外傳。厚重者，可以保溫，且杯身穩重，不易翻倒，亦無透光之虞也。

窰查滋味，必用湯匙，茶錄云：「茶匙要重，擊拂有力，黃金為上，人間以銀鐵為之，竹者輕，建茶不取。」現皆用長柄之大茶匙。

4. 擇水：茶葉品質窰查時，須經泡水；方可斷定其色香味，故用以泡茶之水，甚為重要。水之清濁好劣，均能影響茶葉品質，不能不注意。茶經云：「山水上，江水中，井水下。山水揀乳泉石池漫流者上，其瀑湧湍激勿食，久食令人有頸疾，又多別流於山谷者，澄澆不洩。自火天至霜郊以前，或潛龍蓄毒於其間。飲者可決之以流其惡。使新泉涓涓然酌之。其江水取去人遠者，并取汲多者。」茶解云：

「烹茶宜甘泉，次梅水。梅雨如膏，萬物賴以滋養，其味獨甘，梅後即不堪飲。」羅茶記云：「烹茶水之功居六，無泉則用天水。秋雨爲上，梅兩次之，秋雨冽而白，梅雨醇而白，醇則茶味稍厚，冽則茶味獨全。雪水五谷之精也，色不能白。」食物本草云：「梅雨時，置大缸取水，煎茶甚美，經宿不變色易味，貯瓶中可經久。」茶疏云：「精茗蘊香，借水而發，無水不可與論茶也，古人品水以金山中冷爲第一泉，第二或曰廬山康王谷。第一廬山余未之到，金山頂上井，亦恐非中冷，古泉陵谷變遷，已當湮沒，不然何其澆薄不堪酌也，今時品水，必首惠泉，甘鮮膏腴，至足貴也。往日渡黃河，始憂其濁，舟人以法澄過，飲而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。黃河之水，來自天上，濁者土色也，澄之既淨，香味自發。余嘗言有名山則有佳茶，茲又言，有名山必有佳泉。相提而論，恐非臆說。余所經行吾兩浙、兩都、齊、魯、楚、粵、豫、贛、滇、黔，皆嘗稍涉其山川，味其水泉，發源長遠，而潭沚澄澈者，水必甘美，即江湖溪澗之水，遇澄潭大澤，味咸甘冽。唯波濤湍急，瀑布飛泉，或舟楫多處，則苦濁不堪。蓋云傷勞豈其恆性，凡春夏水漲則減，秋冬水落則美。」古人烹茶擇水甚嚴，已如上述，今人則無考究，據 Geissler 氏以百倍水，試驗台灣烏龍茶結果，蒸餾水浸泡 1 分鐘後，可得浸出物 25.97%；5 分鐘 28.31%；10 分鐘 30.78%；一小時 32.75%。若用開羅敦河 (New York Crota River) 水 (硬水，硬度 4.96/100,000) 浸泡五分鐘，則可得浸出物 27.47%；10 分鐘 30.25%；其中各種成分，亦顯示用蒸餾水浸泡者較硬水浸泡者爲高。其結果如表二十六，故可斷言泡茶之水，不宜用硬水，若水中含有重金屬質如鐵、鎂、鈣、鋇、鉛等，則茶湯呈暗色，或溷濁，以至沉澱，不但降低水浸出物之成分，且色、味俱失焉。品茗之水，須用名泉，良有以也，近來都市審茶皆用自來水，當不及泉水、井水之美，若遇自來水混有雜質則愈差異。上海自來水，恆因黃浦灘高潮，混有鹽味，故審查之擇水務盡可能，使其清潔而一律，混濁之水，切莫取用。

5. 候湯：上述四寶中之玉書茶碾及汕頭烘爐與候湯頗有關係，玉書茶碾形扁而磁薄，色赫而聲鏗，容水量約四兩。水沸碾蓋一開一闔，卜卜有聲，具天然之節奏，似喚人泡茶者。汕頭烘爐多取其最小者，通風玲瓏，爐火多用雜木硬炭，考究者，更用甘蔗渣或橄欖子燃之，以求爐火純青，其水倍熱。有謂：用甘蔗渣煎水泡茶，茶湯可較甘芬，此無科學之根據，是否事實，當待研究。

茶疏云：「火必以堅木炭爲上，然木性未盡，尙有餘烟，烟氣入湯，湯必無用，故先燒令紅，去其烟焰，兼取性力猛熾，水乃易沸。既紅之後，方授水器，乃急扇之，愈速愈妙，毋令停手。停過之湯，甯棄而再煮。」又云：「水一入鉢，便須急煮，候有松聲，卽去蓋以消息其老嫩。蟹眼之後，水有微濤，是爲當時。大濤鼎沸，旋至無聲，是爲過時。過則湯老而香散失，決不堪用。」李約性能審茶，嘗曰：「茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭之有焰者，以具去餘薪之烟，雜穢之氣，且使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，微微有聲，中則四邊泉湧，纍纍連珠，終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。取起待沸止湯清，用以點茶沖美，清涼茶味始全。三沸之法，非活火不可，若柴薪濃烟，最損茶味。」澄懷錄云：「蔡君謨，湯取嫩而不取老，爲團餅茶發耳。今旗芽槍甲湯不足，則茶神不透，茶色不明，故茗戰之捷，尤在五沸。」茶說云：「湯者茶之司命，故候湯最難，未熟則茶浮於上，謂之嬰兒湯，而香則不能出。過熟，則茶沉於下，謂之百壽湯，而味則多滯。善候湯者，必活火急扇，水面若乳珠，其聲若松濤，此正湯候也。」茶經云：「其沸如魚目，微有聲爲一沸；緣邊如湧泉連珠爲二沸；騰波鼓浪爲三沸。已上水老，不可食也。初沸則水合量調之以鹽味，謂棄其啜餘無迺醞鑑而鍾其一味乎。第二沸出水一瓢，以竹筴環激湯心，則量未當，中心而下，有頃勢若奔濤濺沫，以所出水止之，而育其華也。凡酌量諸碗，令沫停勻，沫停湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餽，細輕者曰華，如瓊花漂漂然於環池之上。又如迴潭曲渚，青萍之始生；又如晴天爽朗，有浮雲鱗然。其沫者若綠錢浮於渭水，又如菊英墮於樽俎之中。餽者以滓煮之，及沸則重華疊沫，皜皜然若積雪耳。芽賦所謂渙如積雪，燁如春敷。有云第一煮水沸而棄其沫之上，有水膜如黑雲母，飲之則其味不正，其第一者爲雋永或留熟以貯之，以備育華救沸之用，諸第一與第二第三碗次之，第四第五碗外，非渴甚莫之飲。」又云：「其火用炭，次用勁薪。其炭曾經燔炙腫賦所及，及膏木敗氣不用之，古人有勞薪之味。」顧況云：「文火細烟，小影長泉。」蘇子瞻云：「活水仍須活火烹，自臨釣石汲深清。」東坡煎茶歌：「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風鳴，蒙茸出甕細珠落，眩轉遶甕飛雪輕。」又謝宗論：「茶候蟾背之芳香，觀蝦目之沸湧。」皆可謂深於茶者。審茶時用水應以達到沸滾而起泡沫爲度。水沸過久，則溶解於水中之空氣，全被驅逐而變成無刺激性，用此種水沖泡之茶，則失去新鮮滋味，不若用新沸水所泡之茶湯。水未至沸而泡茶，則水浸出物不能全部抽出。Kellner氏曾取90克優等綠茶用50°C之水500cc，浸泡五分鐘。每次浸液加以分析。又取100克茶用100°C沸水浸泡，一次之

浸液較上三次之和爲高，其結果如表二十六。

表二十六 浸泡時間與泡水性質不同之浸液比較

分析者	Kellner氏水浸出物分析					Geissler浸出物分析					
	50°C熱水浸液 (每次五分鐘)			沸水		蒸 餾 水			摩羅敦河水		
處理項別	一次	二次	三次	三次	一次	三分	五分	十分	一小	五分	十分
成 分	浸液	浸液	浸液	總量	浸液	鐘	鐘	鐘	時	鐘	鐘
乾茶質	5.3	4.7	3.6	13.6	16.1						
茶 素	14.6	12.0	12.3	38.9	40.1	1.95	2.65	2.75	2.85	2.02	2.82
單 寧	15.9	14.4	13.9	44.2	36.8	9.75	11.23	13.46	14.94	10.18	10.60
含氮總量	5.2	4.4	4.7	14.3	17.1						
灰 分	17.1	4.9	4.4	26.4	33.1	3.72	3.90	4.17	4.33	3.62	4.13
炭 酸 鉀	15.1	6.1	5.1	26.3	43.3						
礦物質灰						22.25	24.50	26.30	29.42	23.85	20.12
總浸出量						25.97	28.31	30.87	33.95	24.47	30.16
灰分K ₂ O						1.03	1.08	1.22	1.28	1.08	1.15

6. 煮點： 烹茶之前，必先盪滌茶器。茶疏云：「湯銚甌注，最宜燥潔，每日晨興必以沸湯盪滌，用極熟黃麻巾悅向內拭乾，以竹編架覆而度之燥處，煮時隨意取用。修事既畢，湯銚拭去餘瀝，仍覆原處，每注茶甬盞，隨以竹筋盞去殘葉以需次用。甌中殘滓，必傾去之，以俟再斟。如或存之，奪香收味，人必一盃，毋勞傳遞，再巡之後，清水滌之爲佳。」茶箋云：「茶瓶、茶盃、茶匙生銹，致損茶味，必須先時洗潔則美。」茶疏又云：「未會汲水，先備茶具，必潔必燥，開口以待，蓋必仰，置盞盂勿覆案上。滌氣食氣，皆能敗茶。先握茶手中，俟湯入壺，隨手投茶，湯以蓋覆定三呼吸時，須滿傾盂內，重投壺內，用以動盪香韻兼色不沉滯，更三呼吸，頃以定其浮薄，然後瀉以供客。則乳嫩清滑，馥郁鼻端，病可令起，疲可令爽，吟壇發其逸思，談席滌其充衿。」茶箋又云：「茶已就膏，宜以造化成其形，若手顫臂驛，惟恐其深瓶嘴之端，若存若亡，湯不順通，則茶不勻粹，是謂緩注。一瓶之若，不過二錢，若筆量合宜下湯不過六分，萬一快瀉而深瀉之，則茶少湯多，是謂急注。緩與急皆非中湯。欲湯之中，臂任其責。」茶錄云：「茶少湯多，則雲脚散，湯少茶多，則粥面聚。鈔茶一錢七，先注湯調令極勻，又添注入環週擊拂，湯上盞可四分則止。

紙其面色鮮白，著盞無水痕爲絕佳。建安鬥試，以水痕先者爲負，耐久者爲勝。故較勝負之說，曰相去一水兩水。」以上言古時泡茶之法也。今人品茶之精者，多爲智識界或資產階級。當二三知己促膝談心，圍坐几前，四寶既陳，相與品茗取樂。如品岩茶主其事者，須先取潔淨之甘泉，滌洗茶具，俟茶暖水開，即取開水先燙孟臣之罐，若深之甌，繼即入茶於罐中，茶量約爲罐容量之六、七分，即沖入開水。水沖滿罐口，即持罐蓋刮去口中泡沫，然後加蓋，遂即中指托甌脚，拇指按甌邊，將杯放入另一盞開水大甌中，將杯在開水中轉動，燙熱瓏鏡之聲，頗足悅耳怡情。但時間不能過一分鐘，即須持孟臣罐盪倒茶於甌中，倒茶時，茶湯應力求各杯濃淡平均，普通一罐配以四杯水量。

審茶時，當水倒入杯內，必須使茶葉浸透，故分二次沖泡。在150cc杯內，先沖20cc，後乃沖滿。

茶湯冷時，澀味、青氣、酸味皆減輕。香氣發生變化。香氣之變化與烘火之老嫩有關。火足者，香氣浮於茶表，故初沖沸水時最香，愈久愈減。火不足者，香氣內蘊，初沖沸水時不香，過片刻香氣始發揮散出。茶箋云：「茶中香味，不先不後只有一時。太早則味未足，太遲則已過，見得恰好三瀉而盡，化而裁之，存乎其人。」茶經云：「凡煮水一升，酌分五碗，乘熱連飲之，以重濁凝其下，精英浮其上。如冷則精英隨氣而竭，飲啜不消，亦然矣。」故泡茶應保持暖氣，習俗保持暖熱之方法，多用一種不傳熱之物體，將茶壺罩住。如茶壺套或茶壺筒之類。或在微火上煨燉。後法不宜採用，因茶湯或將逐漸沸滾，當有少許水蒸氣蒸發，因是芳香油亦將有一部分消失。最理想之保持茶壺熱度，爲將整個茶壺浸在熱水中。此法在飲用時可行，在審查多種茶葉時則不便。故用有蓋而厚實之磁杯，以減少熱氣之外散。且在未加茶葉以前，先用熱水將茶杯燙熱，亦可以保持溫暖。茶箋云：「凡點茶必須燂盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。」意在此也。

審茶時，應泡若干時爲最適當，全憑經驗決定。據Tallock及Tomson二氏詳加分析中國、印度、錫蘭、爪哇等二十餘種茶葉，對於水浸出物之浸煮時間結論：爲三分鐘之浸煮，最高可浸出其全部含量83%，最低爲54%。五分鐘之浸煮，最高可浸出其全部含量90%，最低爲65%。當茶葉在沸水中浸5分鐘以內時，茶素及全溶解物質之提取最多，而單甯之提出最少。過此以後，則單甯之提出較多，而茶素祇有少量提出。（參閱茶葉製造學第一冊160頁58表）故審查最適當時間，爲沖泡五分鐘後，用砂準器最能適合。

三 品質審查各因子之相關

莊晚芳氏在祁門茶場時，曾將該場150餘份之試驗，作成相關表，求各性狀之相關。結果如下：

	香氣	滋味	液色
滋味	0.68 ± 0.23		
液色	0.28 ± 0.51	0.332 ± 0.48	
葉底	0.56 ± 0.37	0.533 ± 0.039	0.43 ± 0.042

由此觀之，香氣與滋味相關最大，次為香氣與葉底。同時滋味與葉底相關亦甚顯著。是以最難辨別之香氣與滋味，可藉葉底之情形，助以解決。此為按祁門情形而言，至於其他紅茶，是否亦如此，尙待研究，未敢斷言也。

四 品質審查之評判與報告

上述各點，經一一檢驗後，即根據標準茶及經驗，評判其優劣。評判方法，普通採用記分法，即於各項目下，給予分數，記分各有不同，或有五項目給二十分，葉底另外。或有分別項目之重要而給分，香氣、滋味各級三十分，水色二十分，形狀、色澤各給十分，五項滿點為百分，至葉底則以A, B, C,等級表示之。

式五 品質檢驗報告單

密碼	字第	號
茶類.....		
形狀.....		
光澤.....		
水色.....		
香氣.....		
滋味.....		
葉底.....		
其他.....		
總評.....		
結果.....		
備註.....		
交驗日期.....		
報告日期.....		
檢驗員.....		

1936年上海商品檢驗局，評判方法，則改爲甲，乙，……及一，二，三。分爲外表(包括形狀色澤)液色、香氣、滋味、葉底五項。每項分爲六等，以一，二，三……表示，總評則用甲上，甲，甲下……丁上，丁，丁下等十二級。

品質等級	總評結果	品質等級	總評結果
1—2.0	甲	2.1—3.0	乙
3.1—4.0	丙	4.1—5.0	丁
5.1—6.0	劣		

上法在檢驗實用上，頗爲合宜，惟在試驗審查之評點，尙以百分法爲佳，其審查報告單如式五。

第五節 各種茶葉品質之概觀

茶區廣闊，因各地土壤，氣候及製造方法不同，不但有種類之分別，且同一種類，其品質亦各異。W. H. Ukers氏在茶葉大全內會有各國茶葉特徵之記述，茲節錄其要者並補充國內之材料以爲品質審查之參考。

一 紅茶類

紅茶以中國、印度、錫蘭、爪哇及蘇門答臘爲主要產地。我國有工夫與小種之別，而不分級，印錫則以紅茶之名，而分爲碎橙黃白毫、碎白毫、橙黃白毫、白毫、白毫小種，小種，花香，茶末數級。此種分級茶，製法相同，惟鮮葉或篩分不同耳，故同時採摘之茶，於分別品級之後，其香氣性質在各級中多少相似。我台灣近年來爲適合國外市場之需要，亦如印錫之分級。精選之紅茶，火工最足，乾葉呈黑色，而捲縮，在泡葉中，有快爽香氣，色濃而味強。且具似黑葡萄特殊之香氣，其中等之品級，雖粗而光滑，但味亦強。

1. 國外紅茶：產區以印度爲中心，其次錫蘭、荷印、日本近年雖亦向紅茶發展，然時間尙短，不足道焉。

(一) 錫蘭茶：分爲高山、普通及低地茶三種，惟從葉之形狀上觀察，即三者並無顯著之區別。製工佳良，均勻色黑，常多芽尖。

(1) 高山茶：品質最優，茶湯有優雅之芳香，滋味濃烈。在七千呎以上之高地，茶樹亦能生長良好。

(2) 普通茶：即中等地區，外形美觀，混有野生茶，茶湯適可而不

過濃。

(3) 低地茶：葉黑色，易於轉捲，外形美觀，茶湯味強而香淡。可見四千呎以下低地所產之茶，雖有優點，但其性質則較淡，自四千呎以上栽茶者，則能具備相當之香氣。

(二) 印度茶：所指範圍甚廣，包括多數氣候，土壤以及緯度不同地方之產品。事實上，在各種不同環境所產之茶葉，其品質及價值，相差懸遠。每一區所產茶葉，各有不同品質，僅有茶師藉試茶方法，方能判別其產地。製成茶通常為黑色，惟時期稍遲，則漸呈褐色，在後數月中，梗變較紅而顯明。所謂秋茶，通常為銹紅色，其香味與早摘之茶，顯著不同。湯水色重味濃。印度茶大別分為南印度茶與北印度茶二大類。北印度茶之最大量，產於印度之東北部。其產製均有季節性，自四月至十一月為產製期，六月至正月為銷售期。南印度茶則終年均有產製。東北部茶葉之最上品者，為二茶及秋茶，尤以杜爾斯及大吉嶺為然。大吉嶺茶僅在七月及八月初者為佳。氣候漸寒，品質雖有增進，但葉之外觀漸呈退壞，並帶褐色，梗子亦多。南印度茶在近十二月及正月中所產者，其品質最優，以後則漸降低，直至早秋為止，此時為全年最稀少之季節。

(1) 阿薩姆茶：滋味濃郁，具有優美之葉尖者，其品級最優。中等茶葉，則為結實而製工精良之葉片，稍帶灰黑色，富有香氣。高級者，有光彩煥發金黃色之芽尖，葉片厚重，成為英國揀堆茶之主要原料。且能泡出色深味濃之湯水，強烈而有刺激性。

(2) 大吉嶺茶：葉之形狀大有差異，自細小芽葉以至大葉均有。泡湯濃厚，且有豐富之紅水色，及難以形容之獨異馥郁芳香，此種芳香稱為胡桃香。其中碎橙黃白毫級及橙黃白毫級之茶葉，葉片優美。惟以太注重香氣，葉形上反不被重視。葉形自極細之嫩葉以至極大之粗茶，有種種級別。但一經審查大吉嶺之優良茶葉，將永不能忘記其特殊之香氣。

(3) 杜爾斯(Dooars)茶：外觀黑色，在某種氣候狀態下，往往能發見有大量茶梗而帶紅色之茶葉。其製工不甚均勻，略帶有阿薩姆茶之特性，但刺激略弱。茶汁溫和而沉暗，湯水濃烈，在十月及十一月時季，可用以製造玫瑰秋茶。混有大量茶梗及紅色葉片，秋茶尤多。

(4) 卡察(Caciar)茶：外觀呈灰黑色，其葉較在西爾赫脫附近所

產者略小，湯水濃厚而味甘，惟不及阿薩姆之強烈，

(5) 西爾赫脫(Sylhet)茶： 製工甚佳，液汁甚而有溫和之香味，與卡察茶均屬優良茶葉，

(6) 雷丹茶(Terai)： 葉色黑而較小，形狀不甚優美。湯水頗佳，但有適當之色澤，且其美味不亞於次等之大吉嶺茶。

(7) 吉大港茶： 茶色黑而較小，湯水有色而味甜，屬於中等及次等之品質。惟因味淡而無顯著之特徵，故在商業上亦不甚重視也。

(8) 古門(Kumaon)茶： 葉小而捲緊，能泡出鮮明滋味有刺激之湯液，因氣候過寒，未能產生優良之茶葉。

(9) 台拉屯(Dehra-Dun)茶： 品質平凡，無香氣與濃味。

(10) 亞勒莫拉(Almore)茶： 湯水濃烈，與爪盤谷所產者相似，但較濃厚而更優。

(11) 尼爾吉利斯(Nilgiris)茶： 為一高山區域，海拔高度 400—4000呎，所產茶葉，有佳香與刺激味，湯水稍薄。

(12) 爪盤谷茶： 多數茶湯，具有香氣，味濃，但葉形則不甚優美。

(13) 尼爾吉利魏南特(Nilgiris-Wynaad)茶： 產於斜坡之半途，類似爪盤谷式葉形，湯水甚佳。

(三) 荷印及其他： 包括爪哇、蘇門答臘及非洲一帶所產之紅茶。

(1) 爪哇紅茶： 因採茶季節及地勢高低之不同，致品質參差不齊。一般而論，有黑色及誘人之外形，惟乾季則褐化而多梗。但香氣反見增進，湯水強烈適中。製工甚精，實一優良之拼和茶。高山產者，有錫蘭茶之香味；低地產者，則香氣弱，泡水頗濃厚而不澀。

(2) 蘇門答臘茶： 受季節之影響，不若爪哇茶之甚，故終年所產各茶均有同一佳味，葉亦勻整可愛。

(3) 尼亞薩蘭茶： 品質在中等至上等之間，水色清淡。

(4) 快尼亞茶： 葉肉肥厚，湯水薄而相當強烈。

(5) 姆蘭治山茶： 湯水平淡，與尼亞薩蘭茶相似，亦無強烈之滋味，外觀殊佳，且含有芽葉。

2. 中國紅茶： 外人分為華北工夫及華南工夫。前者包括安徽、江西及兩湖之紅茶，屬上等者，香味均強，且有甜和之滋味。下等者，則水色差。後者則包

括浙江、福建及廣東之工夫茶，水色較淡，葉嫩而色紅。因土壤與氣候之差異，其品質與華北紅茶不同，亦為我國上品茶。

(一) 華北工夫：以祁紅為最優，寧紅及湖紅在昔亦曾稱盛一時，近已衰敗。今年因蘇聯友邦需要大批紅茶，我政府對湖紅復興，極為注意。

(1) 祁紅：水色濃厚，味強，且有馥郁之香氣，在形狀上雖無特殊引人可愛之處，但其最優等級，確為茶之珍品。

(2) 寧紅：外形美麗緊結，葉黑色有芽尖，有澄清之水色，較祁紅及宜紅稍淡。

(3) 宜紅：葉小而色澤奪目，身骨頗佳，水色亦濃，惟稍有烟味。

(4) 旌德茶：與祁門茶相似，具有特殊之清快香氣，水色鮮紅，湯水濃烈，品質上等。

(5) 湘潭茶：葉形不甚整齊，泡水後葉呈黑色，而葉底粗老，滋味淡薄，香氣不佳，甚至毫無香味，為低級之工夫茶。

(6) 古潭茶：有時稱為中國阿薩姆白毫，有嫩芽尖，葉形短而稍帶銹紅色，滋味濃，貯藏稍久，即有發生草味之弊。

(7) 安化茶：為湖南所產之一種優良揀和茶，其上等者，有鮮明之湯水，並帶有烟味。

(8) 九江茶：有馥郁之芳香，但缺乏強烈，乾葉為黑色而整齊，少茶末，易於酥脆。

(二) 華南工夫：產地以閩紅為中心，浙江之溫紅，品質低下，廣東紅茶現已衰落，幾無聞焉。一併介紹為復興之參考。

(1) 白琳茶：條索緊細，勻稱整齊，形狀較祁門紅茶而上之。優等者多有白色之芽尖，色澤黃黑，實為中國紅茶中外形最出色者。湯水鮮明清澈淡薄，呈金黃色，葉底明淨，光滑細嫩，泛新銅錢色。其缺點為火工太老，及發酵不良，且缺乏濃味，入口無有快感，而有毫味。在國際市場上，頗佔地位。

(2) 坦洋茶：葉較粗大，亦緊結整齊，色烏黑有光，以前大多用烏烟着色，被厲行禁止，現已絕跡。無白毫，泡水濃厚鮮豔，呈深金黃色，味鮮清甜，而微帶苦澀，葉底光滑花青，入口清淡，僅減政和工夫，大多作揀堆之用。其夏茶雖稱為針狀坦洋茶，或稱阿薩姆坦洋茶，頗為特別，其香氣頗佳，清快而帶有刺激性。

(3) 北嶺茶： 葉小而均勻，色黑。製工精細，水色清薄，缺乏鮮明味強，且有動人之烤香味。

(4) 廈門工夫： 火工甚足，味強，乾葉粗而寬鬆。

(5) 沙陽茶： 爲紅葉茶之最紅者，除若干頭幫茶外，製工粗放，子茶與三茶常雜有粉末。但沖泡時，味強並有充分之刺激性。

(6) 白毫工夫茶： 製工精美，葉黑而捻捲勻緊，葉底甚鮮明。惟湯水稍帶暗色而不濃，缺乏香氣。

(7) 水吉茶： 爲捻捻而黑色美觀之茶葉，味不濃不淡，品質普通。其中等品常有粉末。

(8) 安溪茶： 頗與沙陽茶相似，惟葉色較黑，而香氣亦稍劣。但亦不失爲強厚而有用之茶。

(9) 政和工夫： 條索緊結，葉肉極厚，茶身沉重，形狀整齊，呈深灰黑色，光澤油潤，有白毫，泡水濃厚，呈濃金黃色。滋味甜活而醇厚，入口活潑而有毫味，爽快之極，爲閩省工夫中水味之最佳者。葉底光滑，泛舊銅錢色。香氣馥郁濃厚，與其他茶葉相拚和時，即能分發香氣於其他茶葉。常視爲紅葉工夫茶中之最優等者。

(10) 古田工夫： 爲小種無銷路而改製者，故條索極粗大鬆散，色澤烏黑枯澀，泡水淡薄，呈暗金黃色，滋味粗劣而微鮮。頗似坦洋工夫，惟品質略遜，香氣低微，葉底青花枯暗，老嫩粗細不勻，入口略帶青澀味。

(11) 邵武工夫： 原料多爲桐木關茶葉，葉肉寬厚，條索粗大，有如小種。茶身整結厚重，色澤烏黑，油潤有光，泡水濃厚鮮豔，呈深金黃色，滋味醇厚甜和，入口清快，香氣純正馥郁，有似正山小種，品質不減政和工夫，葉底光滑細嫩，泛舊銅錢色，亦爲閩紅中之上品。爲上等之拚和用茶。

(12) 崇安工夫： 崇安爲小種茶區，工夫茶極少，歐戰以後，小種銷路阻滯，乃改製工夫，數量亦不甚多。條極粗碎而泡水濃厚，滋味甜和，香氣亦佳，若嫩葉製成，條索緊結整齊，較坦洋工夫爲佳。香氣滋味，又與政和工夫媲美，葉底鮮嫩，有如白琳工夫。

(13) 沙縣工夫： 條索細碎，不甚整齊，色澤灰黑，泡水濃厚，枯澀暗黑，滋味淡薄，火候極高，帶有焦氣，極似鍋巴香味，爲其特徵。葉底黑暗，細嫩泛舊銅錢色。

(14) 桔紅：條索緊結整齊，多白毫，色灰黑有光，與白琳工夫略同。泡水濃厚，晶亮鮮紅，儼如新採大熟紅桔，味濃厚甜和，香氣馥郁醇正，為閩紅中新得之佳品。

(15) 紅標茶：紅標茶係用大白茶青葉仿邵門紅茶製法製之，條索緊結，色澤灰黑，油潤有光，形狀整齊美觀，泡水平鮮豔濃厚，碧潔晶亮，有如桔紅泡水，葉底細嫩，泛鮮紅色，滋味甜和，香氣醇厚，亦閩紅中新出之佳品。

(16) 河源茶：灰色而葉粗，形狀不佳，葉底銅色，茶液鮮紅而優美，味強烈。

(17) 煙香河源茶：葉粗而色灰，湯水強烈，有特殊之煙味及煙香。

(18) 白毫小種工夫茶：製工較精，捲葉優美，而有葉尖，茶液鮮明，且常濃厚而有力。

(19) 金銀花工夫茶：製工較精，具有特殊之金銀花香，葉常帶紅，而茶液亦強烈而快爽。

(二) 小種紅茶：華南工夫與華北工夫之差異，雖有土地氣候之不同，然製法相同，其差異不若小種與工夫之為甚。小種為福建特產，他省無之。

(1) 正山小種：葉肉寬厚，條索粗大鬆散，顏色烏黑，油潤有光。泡水平鮮豔濃厚，而呈糖漿狀之深金黃色，葉底光滑泛舊銅錢色，香氣極高，微帶自然柏香味或煙味。有煙小種，或柏香小種之稱。外人稱為 Terry souchong，入口清快活潑，精神為之一振。嚥後頰齒流芳，濃香撲鼻而出，殊足以清神解渴。為小種之翹楚，紅茶中之精品也。子茶與三茶較頭茶為柔和，外人常用為加香之揀和茶，揀和於高價及精細茶中。

(2) 東北嶺小種：條索較正山小種更為粗大鬆散，茶身輕薄，色澤灰黑枯澀，葉底明亮紅豔，泛舊銅錢色。泡水平鮮豔，淡薄呈深金黃色，煙味極重，有煙小種之稱。入口強烈刺激，煙味沖鼻而出。品質雖不及正山小種，然在人工小種中，猶為上品。

(3) 坦洋小種：為工夫之飾面茶所製，條索粗大，茶身輕薄，用烏煙着色，以手捫之，煙能染手。色澤烏黑枯澀，泡水平淡薄暗濁，呈黃黑色，滋味粗劣，入口強烈，烏煙氣味沖鼻而出，葉底略似舊銅錢色，較東北嶺小種，又遜一籌。

(4) 政和小種：亦為工夫之飾面茶所製，條索粗大鬆散，較坦洋小種而上之。色澤烏黑，油潤有光。泡水平鮮豔濃厚，呈深金黃色，滋味濃厚甜和，香氣

純正馥郁，入口活潑新鮮，葉底明亮粗老，泛舊銅錢色，品質佳者，用松木燻烟，可充正山小種，亦小種中之佳品。

(5) 古田小種： 條索粗大，色澤烏黑光潤，泡水清澈淡薄，用烏烟着色，滋味較坦洋小種略淡，大約與東北嶺小種相似。葉底暗淡，老嫩不勻，為小種中之下品。

二 綠茶類

主要產區為中國、日本。中國綠茶，各地皆有，種類甚多，其品質極為複雜，差異亦大。中國及日本綠茶，內銷多於外銷。內外銷品質，全然不同。

1. 中國綠茶： 綠茶，種類甚多，或以形名，或以地名，品質相差甚鉅。

(一) 外銷綠茶： 主要約有三大類。(1)為平水珠茶，(2)為路莊眉茶(婺源，屯溪，遂安)溫州，(3)為淮山茶。三者色、香、味及形狀均不同。

(1) 婺源茶： 稍呈灰色，葉質柔軟，細嫩而光滑，水色澄清，鮮明而滋潤，味強而厚，有特殊之櫻草香氣。

(2) 屯溪茶： 形狀美觀，水色清淡，葉底鮮明，香氣與婺源茶頗為相似，但不甚濃烈，火候欠足，其葉質較為堅韌。

(3) 徽州茶： 葉形尚佳，滋味辛濃，惟水色不良，且有顯著之烟味。

(4) 溫州茶： 湯水低劣，香氣則宛如乾蘋菓，為路莊茶之最劣者。

(5) 遂安茶： 在形狀與屯溪茶相似，但湯水相去懸殊，且泡出茶液，瞬即變紅，故不能久藏。

(6) 湖州茶： 形狀美觀，湯水淡薄，含有甜和香味，其做工最注重於形狀。

(7) 平水茶： 品質與湖州茶相同，但稍帶銅味，水色亦甚為平凡，僅形狀較湖州茶為佳。惟與頭幫湖州茶之形狀及滋味均相似，餘者湯水較劣，製工甚佳，較婺源茶為緊結。

(8) 淮山茶： 淮山茶為混合打堆之眉茶，故形狀不若屯綠、婺綠之整齊美觀，條索緊結。惟粗細大小不勻，大致與政和工夫相若。火候極佳，而耐久存。顏色灰綠，泡水明淨呈橙黃色，滋味淡薄，香氣清芬，葉底清澈湛綠，入口微感苦澀，瞬即轉甘。

(二) 內銷綠茶： 種類甚多，茲舉其最著者有大方、龍井、毛峯等。

(1) 龍井： 形狀扁平，非常整齊。色澤青翠，鮮豔有光，泡水清碧，呈清淡杏綠色。味清快適口，香沁心醒人，飲之頰齒流芳，暢入心脾。葉底細嫩，浸入水中，一槍一旗，參錯其間，湛綠可愛。既宜賞鑑復宜飲用。

(2) 大方： 形狀扁平，有似龍井，惟較寬長耳。色澤有黃褐、灰褐、青褐等，色以灰褐為佳，水色鮮豔光滑，清澈明淨，呈輕淡杏綠色，葉底鮮豔湛綠，滋味清快爽口，有栗子香味。

(3) 毛峯： 形狀細扁，緊結捲曲，多幼芽。芽尖為灰褐色，葉為青灰或微黃，油潤有光。泡水清碧，明淨晶亮，味極幽香爽適，入口清快喜悅。葉底細嫩湛綠，品質可以大方媲美。

(三) 僑銷綠茶： 產區以福建為中心，銷南洋羣島、安南及香港一帶。

(1) 福鼎蓮心： 多在清明前採摘，極為細嫩。條索細結，非常整齊，形狀可與白琳工夫媲美。色黃綠，火候甚高，香氣芬芳清冽，泡水明淨呈輕淡杏綠色，入口清快爽適，暢入心脾，極為可愛。葉底清碧光滑細嫩，為閩綠中之上品。

(2) 赤石蓮心： 形狀不若福鼎蓮心之細小整齊美觀，條索灣曲緊結，長約一寸，極為嫩細，大半為明前及雨前茶葉。色暗綠，葉底細嫩光滑而微有霉青，香氣凜冽幽遠，泡水明淨，呈淡杏綠色或橙黃色，味清快鮮活，入口強烈，嚥後口有餘香，清香撲鼻而出，為蓮心中水味之最佳者。

(3) 建甌水吉蓮心： 亦多為明前雨前之細嫩芽茶。條索緊結，形狀整齊，可與赤石蓮心媲美。色黑綠，品質之佳者，亦凜冽芳香，惟不及赤石蓮心之幽遠耳。泡水明淨，呈橙黃色，味清快適口，而不若赤石蓮心之清鮮。葉底老嫩參半，少有花青，清澈光滑。

(4) 政和蓮心： 茶身較為輕薄，形狀參差不齊，品質優良不一。條索細結者有之，粗鬆者有之，老葉有之，嫩芽有之，為蓮心中品質之最下者。價格亦最廉。農商為求美觀起見，每將品質粗劣之白毛猴混入其中，冒充白毫，色灰黑，泡水亦明淨，呈橙黃色，味淡薄，微有清香。惟尚清鮮可口。葉底老嫩不一，老者粗黃，嫩者光滑，亦少有花青。

(6) 石亭綠： 為炒青綠茶之一種。條索細結，泡水清澈明淨，呈橙黃色，香氣幽遠，滋味清快適口，葉底細嫩湛綠，為閩南綠茶品質之最佳者。

2. 國外綠茶： 產量以日本為最多，印度產量甚少，錫蘭更少，品質極差。

(一) 錫蘭綠茶：產量甚少，其品質不及中國、日本，因其茶湯有不快香味。

(二) 印度綠茶：產量不多，蘭溪(Ranchi)附近之少量綠茶，湯水稍強烈，略帶黃銅氣味。印度西北部高地之康格拉，以天氣過寒，對於紅茶並不適宜，所產綠茶，具有美妙香氣。

(三) 日本綠茶：日本茶以綠茶居多，分為頭幫、二幫、三幫。頭幫採自五至六月中旬；二幫自七月中旬至八月；三幫自八月中至九月。有時因氣候關係，更可在九月底採第四幫。頭等最優，湯水淡薄而香濃，葉底則較二、三幫為鮮綠。二、三幫以後之茶，有時形狀亦頗美觀。靜岡為外銷茶之主要產地，所有茶葉，可分為遠洲茶與駿河茶二種。

(1) 遠洲茶：外觀雖稍遜於駿河茶，而飲味則極佳。再細分之，有川根、森、大川、及金谷、瀧松等數種。其中以川根茶為最優，葉細而捲，湯水味強而豐富。森茶葉形與水色俱佳。金谷茶味強而色劣。瀧松茶則品質平凡。大川茶在商業上不甚主要，但亦有若干大川茶與金谷茶相混而輸出者。

(2) 駿河茶：為日本茶中外觀最優美者，大部為籠烘。湯水品質不及遠洲，且常少香氣，可分為二大類。一為安倍茶，一為富士茶，前者較佳，後者色雖佳，而味則稍弱。

三 青茶類

青茶主要產區為福建，其次為台灣，廣東亦稍有。僑銷者種類頗多，外銷者則少。

1. 閩北青茶：以岩茶為代表。岩茶以山川精英，秀氣所鍾，為閩茶中之上品。品具岩骨花香之勝，製法介乎紅綠之間，必求所謂綠葉紅鑲邊者，方稱上乘。無綠茶之苦澀，有紅茶之濃醇，性和不寒，久藏不壞。香久益芳，味久益醇，味甘澤而氣馥郁，初飲之，覺馥郁芬芳，濃香悅口，較普通茶葉誠勝過一籌。飲之既久，則其他茶葉均淡然無味，無法入口矣。

(一) 福鼎白毛猴：芽葉肥壯，條索短，芽整齊，品質極嫩。大部份為白毫嫩芽，故色灰白淡綠，有似銀針白毫，形狀極美觀。泡水平淨晶亮，呈淡杏綠色，味清淡甜和，毫味極重，微有清香，葉底清澈。

(二) 政和白毛猴：條索緊結細長，有如赤石莖心，色灰綠而少雜黑

條。形狀不若福鼎白毛猴之整齊美觀，但香氣凜冽幽遠，泡水亦清碧可愛，惟不及福鼎白毛猴之明亮。味清快甜和，夏日飲之，醒人心脾，入口爽適，清香撲鼻而出。葉底清澈，老嫩參半。倘政鼎兩區所產相較，福鼎白毛猴以形狀勝，政和白毛猴則以水味優，各有特長也。

(三) 龍鬚：色澤黃綠，泡水清澈明淨，呈橙黃色，滋味淡薄，香氣低微，且帶青草味，入口毫無快意。葉底粗老，梗葉相間，適於賞鑑，而不適於飲用。

(四) 武夷水仙：條索粗大，為岩茶之冠。色澤青翠黃綠，油潤有光，泡水鮮豔，呈深金黃色，滋味濃厚醇正，入口爽適，香郁生津，芳芬之味，精神為之一振，香氣馥郁，能使人陶醉。葉底張開，明淨清澈，浸入水中，紅綠相間，儼如翡翠，鮮豔欲絕。

(五) 武夷烏龍：條索粗大，僅及水仙之半。泡水清澈明淨，呈金黃色，晶亮有光，味極清快爽適，有烏龍之特徵。香氣極永雋幽遠，醒人心脾，入口芬芳馥郁之味，沖鼻而出，心神為之一暢。葉底三分紅邊七分綠，光滑開張，鱗靈可愛。如水仙烏龍兩種比較而言，水仙以水味勝，烏龍以香味優，各有特色。普通製茶習慣，多將細嫩水仙摻入烏龍，增加水味，粗大烏龍打進水仙，提高香氣，兩茶互相為用。

(六) 武夷奇種：條索粗勝烏龍，細過水仙。葉底色澤大約與水仙烏龍相伯仲。泡水亦清澈明淨，晶亮有光，其香味之佳者，殊非言語文字得以形容，不特其氣之醇厚，香之永雋，抑且滋味濃郁，頰齒留芳。

(七) 崇安水仙：乃指武夷山外山茶而言，品質雖不及岩茶，然而不失為閩北青茶中之佳品。色澤黃綠烏黑，滋潤有光，泡水濃厚，滋味純正爽適，香亦芳芬。

(八) 建甌水仙：條索粗鬆，略勝崇安水仙，泡水鮮豔濃厚，呈金黃色，滋味清快醇厚，馥郁芬芳。葉底粗老，綳束不甚張開，綠葉紅鑲邊極少。

(九) 水吉水仙：條索緊結，形狀較建甌水仙整齊，顏色灰黑黃綠。泡永明淨淡薄，滋味清淡純正，入口清快爽適，香氣低微，葉底清澈，細嫩呈黃綠色。

(十) 建甌烏龍：條索略粗鬆而微扁，色澤灰黑，泡水晶潔呈金黃色，具烏龍之特性，香極清高永雋，入口爽適，清快幽遠，芬芳之氣，沖鼻而出，亦不失為青茶中之佳品。

(十一) 水吉烏龍：為普通茶茶所製，品質與蓮心無異。烏龍價格高

則製烏龍，蓮心銷路暢則充蓮心。

2. 閩南青茶：產地以安溪為中心，計有十餘種，其中品質以鐵觀音為最佳。條索、香氣、滋味、水色、葉底，均堪與岩茶媲美。其與閩北青茶之殊異，則為形狀之不同。閩北青茶粗鬆長大，形成灣曲，狀似濃眉，閩南青茶粗鬆屈曲，狀如螺旋，形似釘頭。

(一) 安溪鐵觀音：葉肉厚，茶身重，沖水次數多。色澤清翠黑綠，烏潤有光，多成螺旋形。香高幽遠，沁心醒人，味適口，助人聽思，為其特徵。泡水清澈明淨，晶亮有光，呈金黃色。葉底青翠細嫩，入口微苦，瞬即轉甘，生津韻喉，頰齒流芳，馥郁香味，輕淡飄渺一切，令人忘懷。

(二) 安溪烏龍：形狀與鐵觀音相仿，惟茶身略經，水色重濃，入口輕微飄渺，似有似無，香清高而永雋。

(三) 安溪水仙：條索較閩北水仙略細，香氣馥郁，泡水濃厚，可沖泡四五次，助消化力甚大。

(四) 安溪奇蘭：條索較鐵觀音略粗，葉底色澤大致相似。惟葉稍長略薄而已。茶帶油腥味，香濃次於鐵觀音，水色清，入口重，亦為安溪青茶之佳品。

(五) 安溪梅占：香氣次於奇蘭，味濃厚而略濁，不如鐵觀音、奇蘭等之清芬。入口重，水色濁，可沖泡四五次，亦為安溪有名品種。

(六) 安溪苦茶：精茶黑赤色，無油光，茶質苦，為其特點。水色淡黃，鮮葉採後，即以日晒，不必篩製，翌晨茶色略失，即可製炒為毛茶。

(七) 安溪香櫞：香氣頗高而帶焦酸氣味，入口重，水色濃，沖水可四五次，助消化之力特強。葉大是其特徵，有大葉小葉之分；大葉又有紅芽白芽之別。紅芽者，春芽帶紅赤色，質高味香；白芽者，春芽帶白色，質味次。小葉者幼芽櫞為白色，茶味與大葉同，惟質次於紅芽者。

(八) 安溪白毛猴：茶無香味，助消化之力最強，可以製藥，為其特徵。

(九) 安溪黃棗：又名黃金桂茶，有香味，水色鮮豔，台灣用以參加賽會者，皆取用之。

(十) 安溪大蔥：香氣低微，水色淺薄，入口味淡，沖泡可三四次，為安溪青茶之下品。

(十一) 安溪桃仁：泡水淺黃金色，氣味帶桃仁香。另一種黑桃仁，性

狀完全與桃仁相同，而葉色深綠，與桃仁不同。

3. 烏龍茶： 製造粗鬆，品質上等者，湯水頗為快爽而清香，普通者則多不潔淨而乏味。

(一) 福州烏龍茶： 滋味美而不濃，葉粗長而色黑，夏茶品質最佳，秋茶次之。

(二) 絲線茶： 製工極精，葉黑色，美觀而潔淨。一經沖泡，則湯水澄清，香氣純正。優等者與婺源蝦目或眉茶拌和，可成極高貴品級之飲料。

(三) 台灣烏龍茶： 曾被稱為茶業之香檳酒，呈青褐色而捲皺，含有芽葉。有強烈刺激性，且有最優美而誘人之天然果香。水色依採摘時間及品質而自琥珀色至棕色不等。品級愈高，則香氣愈高。如葉底為完全綠色，或近於綠色，則茶葉之香氣與濃烈，尚非最佳。如葉之邊緣表現發酵，茶品乃佳。分為五批，各批茶在品質上大有出入。例如春茶與晚夏茶間之差異甚大。就一般而論，春茶外觀較優，但滋味較淡。第一第二夏茶，則濃烈與香氣均佔上乘。春茶葉粗而鬆，芽葉較少，水色為琥珀色，淡而薄。早採者有充分香氣，其品級通常在普通與上等之間。夏茶外觀美麗，香濃味厚。晚夏茶，葉形更美，芽葉較多，香氣及滋味更濃。秋茶味強且美，但其香氣不及夏茶。冬茶外觀華美，湯水輕淡而新鮮。受氣候之影響甚大，故其品質隨氣候不同而異。

(四) 束茶： 由多數茶條束成，長二吋，用銀絲線縛之，為廣州烏龍之一種。僅用頂芽所製成，產量極少。

四 花薰茶及白茶

1. 薰花茶： 主要產地為福州，次為廣東。其素茶有青茶與綠茶，二者相較，青茶味更馥郁濃厚，使人怡悅。一般而論，薰花茶之滋味，並不足道，因其極淡薄，而不強烈。

(一) 花三角片： 為綠茶精製時屬廢生出之黃片，重加篩分，揀去茶梗雜物，篩去粉末之茶片，謂之三角片。泡水明淨橙黃，香氣低微，滋味淡薄，所用香花，以玉蘭，水梔為主，為花香茶之下品，品質最劣。

(二) 花芽茶： 為明前或雨前所採細嫩芽茶，精製香花者，品質亦佳。條索細結，色澤黃綠或灰綠。泡水明淨，呈淡杏綠，香氣幽遠，滋味清快。所用香花，以茉莉為主。如製茶葉為福源產者，清芳馥郁，堪臻上乘，較徽茶并無遜色。

(三) 花包種： 大多為中下等之烏龍茶，色、香、味較遜，借花香以加

強其品質。其茶葉原料，各類烏龍茶均有，各茶號有其特定拼製之方法與特定之商標，品質不能盡同。所用香花，以木樨、珠蘭、水梔為主。木樨香氣幽遠，泡水明淨晶亮，珠蘭味略濁，水梔香清而時暫。

(四) 福州香片：為普通花香茶之總稱，閩東各縣所產綠茶，品質佳者，多用以窰花。品質高低，視毛茶來源與所用香花為斷。如羅源、寧德首春茶，窰以茉莉之伏花，不特泡水清碧明淨，葉底細嫩湛綠，抑且氣味馥郁芬芳，怡悅適口。如連江、閩候、古田各區所產綠茶，再窰珠蘭、玉蘭，泡水雖清碧，香味則濃濁苦澀，而少清芳。用水梔者，香清芳而短暫，有以珠蘭、玉蘭為底，茉莉為蓋者，取蘭花之濃郁，茉莉之芬芳，增其特質也。

香片可分為上中下三等，其上者條結水碧，香清味爽。中等者條索粗，水橙黃，香芳芬，味較薄，且微現苦澀。其下者，條粗鬆，水混濁，香不清，味粗劣。

(五) 廣州香花橙黃白毫：葉形細長，呈暗綠色，常稱為長葉窰花橙黃白毫，或蜘蛛葉白毫。滋味濃厚而有刺激性，香氣頗佳，葉底較工夫茶為綠色，與烏龍略相似，品質比珠蘭為高。尚有一種短葉者，乃仿福州而製，味強有刺激性，但香氣極少。

(六) 廣州珠蘭茶：分二類，為光滑與橄欖葉狀。二者為同一種茶，前者曾用白蠟磨過，後者則為原來色澤。廣州窰花葉片形小，而色澤不一，頗有刺激性。

(七) 澳門窰花橙黃白毫：製工甚佳，葉帶黃色，滋味有刺激性，其中最上等者，稱為 Mandarin 白毫。

(八) 福州外銷花茶：福州橙黃白毫與福州珠蘭，視為同一種茶，祇由篩分時，分開其不同形狀之葉而已。其長形者製成橙黃白毫，其圓形者製成珠蘭，橙黃白毫為捲曲均勻之黃色茶。湯水澄清，乃窰花茶中之最上等者，福州珠蘭味淡，具有特殊綫紋形狀。

2. 白茶類：福建特產，他省無之。分白毫及白牡丹二種，白毫在形狀上，驟視之宛若一堆白毫芽頭，幾全為白色，且極輕軟。湯水淡薄，無特殊味，亦無香氣。惟形狀尚美觀耳。久藏色變橙黃，外人稱為嫩橙黃白毫。

(一) 福鼎白毫：茶芽肥壯，絨毛極厚，亮光閃閃，色白如銀，狀極美觀。泡水碧潔晶亮，呈淺杏綠色。味清鮮爽口，甜和有似蜂糖，香氣芳芬微淡，助人情思。用高大玻璃杯泡上等白毫，茶芽伸展杯中，光耀悅目，有若銀魚之在水晶

官，既宜飲用，復宜賞鑑，洵閩茶中之精品。

(二) 政和白毫：茶芽長瘦，絨毛略薄，兩端微有焦枯，無福鼎白毫之光耀悅目，泡水明淨碧潔，呈淡杏綠色，而葉底較粗老，不能如福鼎白毫之肥胖勻稱。味清鮮適口甜和，香亦清芬，入口清快醒人。如福鼎白毫與政和相較，則福鼎以形狀勝，政和以水味佳，各具特色。

(三) 政和白牡丹：茶身輕薄，不成條索，狀若枯萼花瓣。色澤灰綠，毫光閃閃，亦頗美觀。泡水清澈明淨，呈輕淡綠色，味清淡甜和，香滑芬輕微，葉底芽葉參半，芽灰白色，葉黃綠色，入口毫味極重，火候欠佳，不能久藏。

(四) 水吉白牡丹：為茶茶嫩葉製成，茶芽長瘦，毛毫不多，色灰白黃綠，火工較佳，香氣幽遠，滋味清快爽口，泡水清澈明淨，呈淡杏綠，入口清淡，而有餘香。如與政和白牡丹相較，則政和白牡丹多白毫形狀優，水吉白牡丹火候佳，香味勝。

(五) 政和壽眉：形狀品質與白牡丹相若，白牡丹有芽葉，壽眉則無之。

第三章 特殊檢驗

第一節 着色檢驗

茶葉着色，創始於我國外銷綠茶，1844年，外國茶商已在廣州發覺，可見有百餘年歷史。1868年日本派人來華傳習茶葉着色法，其後印、錫、荷印亦相習成風，惟無吾國之甚。紅茶着色，則無若綠茶之普遍。我國紅茶着色者，除福建閩東黃片染烏烟，及溫州茶梗、黃片着煤者外，其他絕少見之。青茶則不着色，尤以岩茶爲然，岩茶全係小規模之手製，且因茶重氣味，不重外觀，故無須着色。

一 着色檢驗之意義

茶葉之粉飾及着色，昔曾盛行一時，今則各國設立檢驗機關，皆嚴格取締。除少數非洲法領之摩洛哥、阿爾及里、的黎波里、突尼斯等地方人民尙需要外，絕少出路。美國自1875年以後，對進口茶中粉飾着色，卽行嚴禁，其他歐陸諸國，初似較寬容，凡遇着色粉飾而無害於衛生者，不予深究。近年各國茶葉生產量增加，商品競爭愈烈，品質力求改進，已無形中提高，而飲茶者亦熟知茶之真偽優劣，故今已皆嚴格取締。美國1910年重申着色茶禁止進口令。1932年法又繼美國之後，禁止着色茶進口，蘇聯爲華茶最大市場，而在我國解放前綠茶亦大多改向日本購買，是知華茶着色實爲失敗之重要原因。現着色茶雖尙有非洲摩洛哥、阿爾及里、的黎波里、突尼斯等市場，然日本藉着色茶之如何不衛生作種種惡意宣傳，企圖侵佔我非洲市場，使我外銷綠茶更陷於危境。故欲挽救此危機，必須實行着色檢驗，逐漸取締着色茶出口。茶葉着色，初無惡意，後以商人取巧，擴大着色範圍，遂生弊端。茲將其着色用意之變遷，分述於下：

1. 最初意義： 着色之最初意義，不外如下兩點：

(一) 求保外表之美觀： 我國茶葉多爲農家副業，零星製造，毫不一致，大批貨品往往不能一律，於是設法着用品料，使貨品形狀美觀一致，以迎合顧客之要求。

(二) 預防品質之劣變： 茶葉運銷國外，經長途之跋涉，每因包裝之不良，水分增加，引起化學上之變化，致茶葉外表及水色有劣變之虞。故商人每於

製造時，和以蠟質及色料之物，使品質不變，又可增加水色及外表美觀。一舉兩得，故羣起仿效。

2. 不正意義：着色初意，頗無不合理之處，惟茶葉粉飾或着色者，色澤美觀勻一。一部分顧客昧於茶葉之品質，往往喜其色澤光輝，趨之若鶩，於是次茶往往充為上品，魚目混珠，可求高價，以為得計。唯利是圖，不顧着色合理與否，專意增加色料，甚至着有毒之色料，無所不用其極，於是失去着色初意，而其作用有如下述：

(一) 飾劣：使茶葉色澤勻淨，因茶廠所精製之原料毛茶，係向各地收集，產地不同，製法各異，茶色自然不免參差，若加上一層色料，即可掩飾矣。

(二) 偷工：使火工不到之茶，亦具有同樣美觀。如綠茶炒焙至十分乾燥時，上面浮現一層白色，稱為霜皮。故欲節省工資，而又要賣相者，祇得加上白粉。

(三) 作偽：使次等茶混入上等茶內，增多利潤。總之，無非以圖厚利為目的，一人取用，羣起效尤，乃至風行全區，變本加厲，積漸而不能革除。此亦買賣時未能明定等級，真偽莫辨之故也。

二 着色色料之種類

茶之着色，唯一作用，即在增進色彩，故昔單用膳質物，使其光彩潤澤而已。今者內銷茶雖幾已絕跡，但外銷綠茶，除少數有特殊情形者外，大都被覆色料。紅茶間亦有之，紅茶所用者，類為煙煤，尚稱單純。綠茶幾無色不備，極為複雜。此種風氣，尤以平水珠茶及屯溪珍眉為最盛。

珠茶有土莊與洋莊二種，土莊零色銷非洲，花色少，着色重。洋莊六幫銷美國，花色多，着色輕。昔時洋莊無色，自土莊崛起後，洋莊亦採用色糊，漸為同化矣。初製着色以烏烟為最普遍，精製着色所用之色料甚多。茲分述如下：

1. 黃色色料：為茶葉着色之主要色料，茶商通常採用者，約有四種，其中有毒性甚大者，切須取締。

(一) 鉻黃 (Chrome Yellow)：依其製法之不同，得任意製成，由淡黃以至橙黃等各色。故製品有檸檬色鉻黃 (Lemon Chrome)，正鉻黃 (Middle Chrome)，橙鉻黃 (Orange Chrome) 等之稱。其成分純粹者，為鉻酸鉻 ($PbCrO_4$) 淡黃色。含硫酸及其他之混合物，橙黃色者，則為鹽基性鉻酸鉻 (Pb_2CrO_7) 或

($PbSO_4 \cdot Pb(OH)_2$)。色由鮮美之檸檬黃而至橙紅黃，粒子微細，組織柔軟，在日光與空氣中均堅牢，故用途頗廣。惟遇硫化氫則變黑色，能完全溶解於硝酸，毒性甚重。

茶葉中所用之黃粉，若三魚黃 (San ya yellow)，義記黃 (Yi chi yellow)，魯昌黃，淡黃 (Tan yellow)，不下二十種之多，皆為鉻黃之成分。吾國茶商除有三魚黃，義記黃等二、三習慣稱呼之外，更有冠以經售洋行之牌號者，如永豐黃 (Yung feng yellow)，天佑黃 (Tien yu yellow) 等是。

是類鉻黃色料之製造，其所採用之主要原料，為鉛糖、重鉻酸鈉、硫酸、氫氧化鈉、明礬、粘土、滑石粉及硫酸鎂等。綜觀此若干原料，除粘土及滑石粉外，餘則均屬含有毒性之化學藥品。而形成鉻黃之主要成分，為鉻酸鉛 ($PbCrO_4$)，乃富有毒性之鉻化物。人類若於不知不覺間服食以後，生理機能受其危害，一旦毒發，必致礙及健康，以致顏面發紅，貪嗜睡眠，卒至成為白癡，而不可治。

(二) 黃土 (Ochre and Siema)： 為含天然鐵分之黃色土壤，分佈於世界各地，其產量甚多。鐵成三氯化鐵與三氫氧化鐵而存在土中，為其主要成分，餘則為陶土。其所含之鐵分及其他雜質，則因產地不同而差異，色由淡黃以至濃橙黃。遮蓋力及粒子之細度等，亦因品類之不同而各異，其含氫氧化三價鐵 20% 上下者，稱為 Ochre，土少於鐵者稱為 Siema。茶葉着色，或有用之者。雖屬無毒，然其色彩不優，不易調節。且於應用之前，須經過磨研去水而乾燥之，無數手續；工作既煩，取用不便，故未普遍採用。

(三) 樹脂黃 (Resorcin yellow)： 鉻黃之外，有毒黃色色料，尚有一種靈基性及含有硝基族之染料，即樹脂黃是也。此物稱為苯二酚黃或稱 Tropaeolin O。係 $SO_3 \cdot H \cdot C_6 H_3 N_2 \cdot C_6 H_3 (OH)_2$ 構成之色素，得由已經氮化作用之氨基苯磺酸與樹脂粉 (Resocinol) 以製成之。惟茶葉着色採用者不多。

(四) 薑黃： 屬於有機質者，大都無妨礙飲用之衛生，色彩亦佳，為國產色料，而其具有異味，變劣茶之自然本質，亦不宜使用。

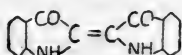
2. 綠色色料： 為茶葉着色之次要色料，習常採用者，約有六種：

(一) 羣青 (Ultramarine)： 為鉛鈉之矽酸複鹽，並含有多量硫化鈉或一硫硫酸鈉 ($Na_2S_2O_3$) 成分。尙未十分明瞭，大約為礬土及鈉之矽氧化物及硫化物。少矽者，其化學式可以 $4(NaAl_2 Si_2 O_8) + Na_2 S_4$ 表示之；多矽者，可以 $2(Na_2 Al_2 Si_3 O_{10}) + Na_2 S_4$ 表示；含鈣者可以 $(Al_2 Na_2 SiOCa) Na_2 S_4$ 表示之。

(二) 紺青： 又名柏林青，為目前最美麗最廣用之青色顏料。其化學式為 $\text{Fe}_4(\text{FeCN}_6)_3$ ，色澤佳良，有金屬光澤，不溶解，性堅牢。或有製為可溶性者，遇鹼類甚易變化，失去顏色。

(三) 普魯士藍(Brussian Blue)： 即紺青中加硫酸鋇，粘土，石膏等無害之色料，或稱混合綠。

(四) 藍靛(Indigotine)： 為不溶於水，及普通之有機溶劑，或稱洋藍或洋靛，為茶葉着色常用之色料。成分為：



(五) 砂綠： 即含砒與銅之化合物($\text{Cu}_2 \text{As}_2 \text{O}_5$)，有強烈毒性。但用者極少，以其替代品頗多耳。

(六) 銅藍(Copper)： 主要成分為鹽基性碳酸銅，有毒性。

3. 其他色料： 包含紅、白、黑各種色料，常用者，約有六種。

(六) 紅丹(Red lead or minium)： 紅丹為鉛之氧化物($\text{Pb}_2 \text{PbO}_4$)。其主要成分為 $\text{Pb}_3 \text{O}_4$ ，此外尚含 25% 以下之一氧化鉛(PbO)，即所謂密陀僧(Litarge)，為赤色結晶性粉末，遇熱變色，由深紅而暗而紫，冷時復還原原色，色鮮麗，被覆力亦大。其他所用之廣丹與土紅成分，亦與此大同小異。

(二) 鉛白(White lead)： 鉛白為鹽基性碳酸鉛，其化學式為 $(\text{OH})_2 \text{Pb}_2 \text{CO}_3 + \text{PbCO}_3$ 。呼吸含帶鉛白之空氣，或鉛白久積指甲隙中，皆足致麻木之疾，檸檬水可以解鉛毒。

(三) 滑石粉(Talc)： 主要成分為矽酸鎂($4\text{MgO} \cdot \text{SiO}_2 \cdot \text{H}_2 \text{O} \cdot \text{SiO}_2$)，多產於東北。有潤滑之觸感，比重小而體積大，不溶於酸鹼。據茶商言有解暑功用。

(四) 石膏(Gypsum)： 此為天然成結晶狀之硫酸鈣，含有二結晶水，如 $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2 \text{O}$ 是也。將此結晶體壓碎，即成石膏粉。

(五) 石墨(Graphite)： 石墨為天然產出之碳結晶，完全者，稱鱗狀石墨，不完全者稱泥狀石墨，其含碳量為 80—90%。將塊狀研細者，則成顏料石墨，呈灰黑色，且有金屬性之光澤，硬度小，有潤滑之觸覺，比重 2.5，體積懸大，遮蓋力甚強。其他如烟煤，金絲煤等，亦為含炭之物。

(六) 黏土 (China clay): 爲長石風化而生成者，主要成分爲矽酸鋁。其純良者，稱爲高嶺土 (Kaolin)。

三 色料之用量及其製造之研究

珠茶着色色料甚爲複雜，珍眉所用色料較爲簡單，近經檢驗機織取締，僅准用改良黃粉、滑石粉、藍靛及白臘等，其他色料則一律禁用。

1. 色料之用量：着色濃厚，亦以珠茶爲最。茶商爲提高上橋花色，盛行磨輒吃糊，乙級產品冒充甲級，故非濃重着色不可。茲將使用色料分量，舉例如下表二十七及二十八：

表二十七 平水洋莊與土莊着色色料分量比較

色 料	單 位	洋莊茶數量	土莊茶數量
黃 粉	一 桶	500担	300担
滑 石 粉	一 箱	200—250担	120担

表二十八 遂淳區珍眉每百担毛茶所用色料分量

色料種類	分 量	色料種類	分 量
黃 粉	60斤	洋 靛	3斤
滑 石 粉	120斤	白 臘	1斤

在實際上，茶廠着色之輕重，須顧到買者（洋行）之口胃，因有外商歡迎帶白之茶葉，或有歡迎帶黃或帶黑者，所謂白票、黃票及黑票是也。大概抽芯及珍眉以黑綠色爲貴，而其餘則重黃票。茶號着色自當依外商之需要，或輕或重使其適應。着色還帶有流行性，近幾年來通行黃票，因此黃粉用量較多。色料多少，且亦因花色而不同，茲列如下表二十九：

表二十九 各種花色每担使用色料分量

花 色	色 料			
	洋 靛	黃 粉	滑 石 粉	白 臘
抽 芯	1兩	1兩	1斤4兩	2錢
珍 眉	1兩	2兩	1斤4兩	2錢
特 針	5錢	1兩	3兩	2錢
針 眉	5錢	8兩	4兩	2錢
秀 眉	5錢	10兩	4兩	2錢

2. 茶用色料製造之研究： 飲食物品之着色，其使用之色料，無一不須經過化學家之嚴格化驗證明無毒，始不受國家法令之禁止。反之，其附着於食物中，以食以飲，而有危及人生健康者，無論為害程度之深淺，概稱有毒色料。換言之，色料之以有毒稱者，其必含有不純正之成分，一入人體中，則因其固有之化學性質，所生作用，輕則不適於營養，甚則使人體之生理機能發生阻礙，減失功效，故有毒色料，飲食物品，不得使用，世界各國均概為厲禁，如有違犯，須受法律之制裁。現國內用有毒色料着色於茶，為量雖極輕微，且以不能溶解於水中，而茶復含有單寧，沉澱之力甚強，足減其毒性發揮，然危害衛生，終非淺鮮，即輸出絕無問題，亦不得不自動取締，況已遭劉烈之排斥，猶胡可不加注意耶。

着色所用之色料，以黃色料為主，惟無毒之替代品缺乏，有無從採擇之苦。且茶葉着用普通染料附着力及被覆力均極薄弱，遇水又易溶解，不便於採用，前上海商品檢驗局為實施黃色色料之限制，既知製茶者之實際困難，認為非有適當之替代色料，無以解決。黃色替代品，求之現成，又不可得，乃決定從事創製之研究，經多次試驗始得成功，果能達到如下之目的：

- (一) 採取絕無毒性之純原料，而配合調製。
- (二) 有鮮明之色彩與光澤。
- (三) 強有附着力及被覆力。
- (四) 在熱水中不發生異味。

3. 茶用色料之配合： 茶葉本為帶有色彩之物品，性質與他種飲食物品迥不相同。其使用色料，藉以增進色彩之美觀者，作用亦有差異。一般飲食物品人造色料多可與原料加入調製或混和之。茶葉有天然色彩，製造之着色，由其外表附染之，故其色料必須有甚強之附着力及被覆力，始克有效。茶之飲用，例以開水沖泡，湯色須不失其固有之美香，乃得飲者之欣賞。所着色料，又須遇水而不溶解，即或溶解，亦須絕對無妨礙茶之湯色。

(一) 製法原則： 基於上述種種必要條件，決定黃色色料之製法，不外採取下列之二原則：

- (1) 擇取無毒黃色顏料，和以無毒之白色顏料。
- (2) 擇取無毒黃色染料，染色於無毒之白色顏料。

如此調製，則製茶者，可以因需用之實際情形，酌為加減配合，調成種種色彩，有其深淺副色。此不僅在應用時際不感單調之苦，而其純正適於衛生，附着

力乃被覆力亦優且強。又可保持茶葉之原有本質，如光澤、香氣、滋味、湯色，無有損失。

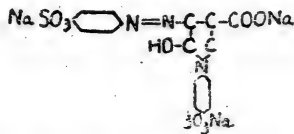
(二) 探求優良之原料： 原則既經決定，遂從事於原料之索求，經一一加以化驗調製，試用之後，染料中結果最佳良者，有如下三種：

(1) 氨基金黃(Auramine)： 爲二苯基甲烷色素，其化學式如下：



(2) Acid yellow： 爲一種磺酸與二磺酸之苯胺黃之混合體，係發烟磺酸作用而成。

(3) Tartrazine： 爲二苯基吡唑啉色素(Pyrazolone colours)，其化學式如下：



無毒之黃色顏料，爲數殊鮮，僅Hane-sa yellow一種。用作實質或明劑之無毒白色顏料，爲石膏、滑石粉、陶土等三種。

(二) 配合法： 其製法有乾濕二種，如下：

(1) 濕法： 先將Auramine及Acid yellow等染料，用適量之水調成溶液，次則注入於陶土、滑石粉及石膏之實質中，充分加以捏和，使之均勻，經乾燥後，研磨而篩分之。

(2) 乾法： 手續較簡，即將Hane-sa yellow及石膏、滑石粉等明劑，施以適宜之配合，經過混和研磨及篩分即成。

用濕法製成有三種，用乾法製成有五種。不但製造之方法簡單，且所用之原料，悉係純正無毒，對於衛生營養，毫無不適之副作用。除濕法中之一種，爲謀增進染料對於實質之附着力起見，加有微量之單甯外，並無其他化學藥品之混入。製造之中途，亦皆無何種化學變化介乎其間，此則所稱爲改良黃是也。

三 着色檢驗之目標

茶之着色，本應絕對禁止，然食物着色通常所不禁者，亦往往有之。如糖果卽其最著之一例，飲用之液體，亦所常見。是此對所供應飲料之茶葉，豈有例外之

理。惟近來疑義叢生，弊端迭出，恐終亦難免於禁止耳。惟着色茶之製造運銷，已有悠久之歷史，國外銷費者，亦多養成樂於飲用習慣。立予禁止，勢將供求不應，故於國外之需要者，當不失其所求，國內之生產者，當改良其所給。爰是斟酌情形，不能不為有條件之限制，採取徐徐完成禁絕之政策，目前檢驗實施之途徑有二：

1. 限制着色程度： 製定着色標準茶，使生產者，依據製造；運銷者，依據採購，標準色度，逐年減低，潛移默化，行之以漸，若干年後，至於完全不復着色之需要，則生產者及銷費者均無不利之感。

2. 限制着色色料： 着色茶之為國外所取締者，最大原因，乃在色料之未能盡行純正。如其他飲食物品之所使用，積極限制，實為商業道德國際信譽應有之事，而況其影響茶葉生存本身，固尤有其必要乎？查現製茶生產者，其所習用之色料種類至繁，有毒性未可使用者，亦有多種，與衛生絕無妨礙者亦有數種，自應分別指定，以為製茶者取捨之根據。其有無相當替代品者，亦須經長期間之研究，另行創製，以應暫時需用。此後着色苟有未依限制，仍習用不純正之色料者，一經檢驗發見，即禁止出口。

四 有無着色之檢驗

未經聲請着色之茶葉，果為本色，極易分曉。其着色至輕，發現可疑者，即從事檢驗，分乾法與濕法二種：

1. 乾法： 綠茶本色呈碧綠或墨綠，而有天然之光彩，其中夾雜老片，呈黃金色，茶梗呈黃褐色，而不均勻。將茶樣置審茶盤中簸動，用肉眼細細觀察，即可辨別。但茶葉着色以後，即失去上述之本色，而呈青灰或灰綠色，較為均勻，故審茶經驗豐富者，茶葉一經入目，即能辨別其着色與否。如發生疑慮時，可擇茶葉之體積特大及葉質老者，剖開或切斷，察其內部之色澤是否與外部相同。如係着色，必有絕大之差異。或茶樣倒於玻璃片上，時刻移動，再將茶樣除去，玻璃面上即有細微之末屑存在，可以察出有無色料。如肉眼不見者，可用顯微鏡觀察之。至於臘質之試探，可將少數茶樣置於二白色毛紙片中，以熨鐵燙之，如有臘質之存在，則紙上必呈油污印跡。

2. 濕法： 稱取茶樣2.5克，置審茶杯中，用150cc. 沸水沖泡五分鐘。將茶湯傾入審茶鉢中，如茶湯表面有油光，即係使用白臘所致。次將茶湯放置片刻，乃緩緩傾去之，視察鉢底有無沉澱，並用放大鏡或顯微鏡檢視之。如有白色沉澱，即係摻用石膏、高嶺土、滑石粉所致。如有黑色沉澱，即為煤烟、礬粉之證。如有黃

色沉澱，即係黃粉，可無疑義。次將泡葉置於葉底盤中，細細觀察，如會摻用煤燻碳酸粉，則葉片、茶梗及黃片上往往有黑色斑點附着，以手指檢之，煤燻即粘於指上，能察出之。此外煤燻碳酸粉之鑑定，尚有一簡便方法，法於茶葉開湯後，將湯傾入審茶杯中，放置片刻，復緩緩傾出之，如液面與審茶杯接觸之處，粘着烏色粉末一圈，即係茶葉着煤燻碳酸粉之證，或取茶葉置於多量之水中，洗滌而分出茶葉，俟水澄清過濾，其不溶之顏色，可藉顯微鏡證實之。又着色茶葉經水泡後，顏色或粉飾物將與之分離，一部分浮游於水面，若以玻璃棒引之，可沿棒而上升，並可置顯微鏡細察之。

五 着色茶檢驗

凡聲請係着色者，須附同色料送檢，先鑑別其所使用之色料，是否與其所填報者一一相符，並有無其他色料之混入。然後依次檢驗着色程度，色料屬性及其性質。

1. 色度檢驗法： 根據着色標準茶，以檢驗樣品。審查之第一步，鑑定色彩應屬於着色標準茶之某一類。第二步即與同類之着色標準茶兩相比較，檢驗其彩色之程度，是否有異。其較低者，再鑑定其所低下究有幾級近似或相等，以及超過者，亦須予以精密鑑定色度。不合格時，其他檢驗在必要之場合，即可不必繼續施行。

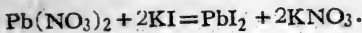
2. 毒性色料之檢驗： 綠茶着色之主要色料，以黃粉為最多，昔以鉛酸鉛為主要成分。鉛酸鉛富有毒性，影響人體健康甚大。現雖已禁用而採取改良黃，然色料廠商尚時常冒充，故茶商送來之色料，必先檢驗其有無毒性。茲將鉛化合物與醋酸鹽之簡易檢驗法，略述於下：

(一) 樣粉之處理： 秤取樣粉一克，置磁坩鍋中灼燒一刻鐘以分解混合於黃粉中之油類等。放冷，將已灼燒之樣粉，移入一小玻璃杯中，加入 N 硝酸 10c.c. (此時如有甚多氣泡急劇發生，係黃粉中含有石粉之故。) 以玻璃棒攪和之，稍稍加熱，後將溶液過濾。濾液如呈黃色，醋酸鹽大有存在之可能，次取濾液 3c.c. 置一試管中，其餘部份約 7c.c.，則以等量之水稀釋之。並將此稀釋液分為三分，分別置於三試管中，施行下列檢驗：

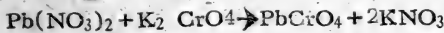
(二) 鉛化合物之檢驗： 有二法如下：

(1) 於約 5c.c. 濾液中，用細玻璃管(內直徑約 3m.m. 以下同此)，滴入一滴 0.5N 碘化鉀溶液。(以 83 克碘化鉀溶於 1000c.c. 蒸餾水中，即成。) 如有黃色物出

現於溶液中，則再繼續滴入碘化鉀溶液，至黃色物不再增加為止，約四五滴已足。放置之，即可得黃色之沉澱，是為碘化鉛。將沉澱稍稍加熱，即能溶於熱水中，放冷，則碘化鉀成金黃色有閃光之皮層狀結晶，復行沉澱。此為色料中含有鉛化合物之證，其反應如下：

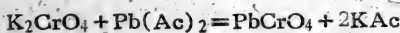


(2) 於約5c.c.溶液中，用細玻璃管滴入一滴0.5N 鉻酸鉀溶液（48.5克鉻酸鉀溶於1000c.c.蒸餾水中，即成。）如有黃色物出現後又溶解者，可再逐次滴入兩三滴鉻酸鉀溶液，至試管中溶液保持混濁為止。放置之，即可得深黃色之沉澱，是為鉻酸鉛。其反應如下：



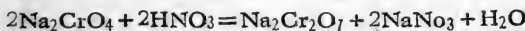
(三) 鉻酸鹽之檢驗：有二法如下：

(1) 如上法滴入0.5N 醋酸鉛溶液，（以95克含3分子化合水之醋酸鉛，溶於1000cc.蒸餾水中，即成。）即可得黃色或深黃色之沉澱，是為鉻酸鉛。其反應如下：



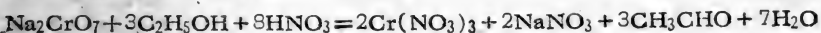
鉻酸鹽 醋酸鉛 鉻酸鉛 醋酸鹽

(2) 將3cc.原液（即未稀釋之溶液）蒸發至1.5cc.左右，稍放冷，用細玻璃管滴入一二滴95%酒精，如溶液變為綠色，亦為黃粉中含有鉻酸鹽之證。其反應如下二式：



鉻酸鹽 硝酸 重鉻酸鹽 硝酸鹽 水

在酸性溶液中，鉻酸鹽先變重鉻酸鹽。重鉻酸鹽在酸性溶液中再溶解於酒精，還原為綠色之鉻化合物。



重鉻酸鹽 酒精 硝酸 硝酸鉻 硝酸鹽 蟻醛 水

以上各法於檢驗鉛化合物，與鉻酸鹽之是否存在於黃粉中，手續與用具皆極簡單，而結果甚為準確，堪供茶檢之參考。惟用本法檢驗所得結果為負者，則樣粉有毒與否，須用其他方法檢驗之。

3. 着色茶色料性屬檢驗：着色茶色度及色料有無毒性檢驗後，若能通過，進而檢驗着色色料之性屬，是否純正，分為物理檢驗與化學檢驗：

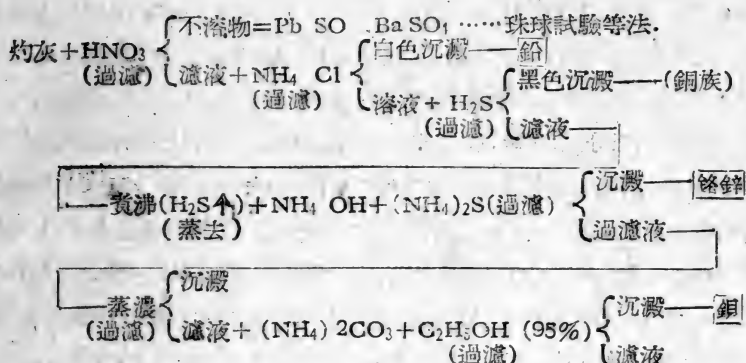
(一) 物理方法(立特式檢驗法): 此法為美國化學局 H. Alberte Read 女士所發明, 使用簡便, 為檢驗最適用者。法將樣茶研成粉末, 用一方寸 60 網眼之細篩篩過。篩下細末, 分別攤於白色及黑色之拷板紙上, 使用紙筒或竹筴往復擦磨若干次, 輕輕拂去茶末, 用擴大鏡視察紙面殘留之色彩痕跡。在黑色拷板紙上現有顏色, 即為滑石, 石膏或陶土; 在白色拷板紙上現有藍綠, 黃綠等色或煤矽粉等, 可利用下列方法, 大體判定其為何物。

- (1) 翠青: 見鹽酸等酸類, 即褪色。
- (2) 藍靛: 見稀硝酸即褪色, 氫氧化鉀不褪色。
- (3) 紺青: 遇稀薄氫氧化鉀液即褪色, 稀硫酸不褪色。

(二) 化學方法: 凡用物理檢驗以外之他種色料, 如鎘黃及鎘紅等黃色色料及砒錳化合物之綠色色料, 則就其金屬之特性, 利用化學試劑試驗其所有之反應, 此種檢驗方法 原不盡同。茲舉一例如下:

(一) 試茶之處理: 取着色茶 200—300 克, 放於 60 篩孔之竹篩上, 用一木塊, 在茶葉上往復摩擦, 使着色物與茶葉分離而和塵土, 細末等雜質通過篩下, 俟篩下之細末等混合物約 5—10 克, 即可停止。將細末置磁皿中, 用火徐徐燒灼成灰, 俟冷後, 加入硝酸 10c.c., 煮沸溶解, 及乾涸置於 110°C 烘箱中。烘約半小時, 俟冷加入 5c.c. 硝酸煮沸, 加水 5c.c. 沖稀過濾, 並用稀硝酸及熱水沖洗。濾液中含有鉛、鎘、銀、銅等物質, 可藉化學分析法探求之。濾渣亦應保存, 以備試探。茶葉中如摻有硫酸鉛、硫酸鎘等, 不溶於硝酸中, 則濾液中鉛、鎘等未能試出, 可用碳酸鈉處理濾渣, 在濾液中試得之, 或珠球法試驗。

(二) 定性分析綱要: 取上述濾液, 加入氯化銨 (3N. NH_4Cl) 4c.c., 如有白色沉澱, 即行過濾, 保存白色沉澱, 以試探鉛之存在。濾液稀水至 100c.c., 通入 H_2S , 使其飽和, 如有黑色等沉澱, 即可知銅屬質之存在。過濾後, 沉澱用 0.3N 硝酸沖洗, 由此可探知鉛銅等存在。(惟在此種處理下, 恐於燒灰時已經揮發, 須用原樣另法探試之。) 濾液煮沸後, 等去盡 N_2S , 加入 NH_4OH (氫氧化銨) 及 $(\text{NH}_4)_2\text{S}$ (硫化銨), 如有沉澱, 可知為鐵鋁二族之質。沉澱用 $(\text{NH}_4)_2\text{S}$ 稀液沖洗, 在此沉澱中, 可探試鋁鎂錳有無存在。濾液蒸發至約 100cc., 如有沉澱, 即可過濾。濾液中加入 15cc. $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ (6N) (碳酸銨) 及 15cc. 之 95% $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$, 振盪約一刻鐘, 或放在旁邊隨時搖振, 約半小時, 如有白色沉澱, 即可知鎂、鈣、鋇、銨之存在。在此沉澱中, 去探試鎂之存在。茲將各項分析手續列表如下:



(三) 試探方法： 上表鉛銅族，鉛、鐵、錳在茶灰中皆含有，不必試探。

鉛銻銻之試探方法，分別詳述如下：

(1) 鉛之試探法： 取NH₄ Cl 試液之沉澱，在濾紙上，用沸水10cc. 往復提滌，候冷加入2cc. 硝酸，及 2cc. K₂ CrO₄ (3N)。如有黃色沉澱，即可證明有鉛存在。如無此沉澱，應過濾於濾紙上，細細察看。

如NH₄ Cl 試液處理無沉澱時，可在H₂ S沉澱中試探鉛之存在。法取 H₂ S沉澱，置磁皿中，加入5—10cc. 硝酸(3N)攪拌，溫沸二三分鐘，即行過濾。濾液中加18N硫酸3cc. 在磁皿中蒸發，俟H₂ SO₄ 濃烟生出。(如見大沉澱生出，應再加18N H₂ SO₄ 2cc. 即止。)候冷，漸漸傾入10cc. 水於試管中，每倒入時，應隨時使試管冷卻。最後用原液沖洗磁皿，冷後靜置五分鐘，不得過久。如有白色沉澱，即示為鉛之存在。過濾，先用(2N)H₂ SO₄ 洗淨一次，再用5cc. 水沖洗，依下法證實。

加5—15cc. (3N) NH₄ Ac (醋酸銨) 於 H₂ SO₄ 沉澱濾紙上，漸漸使其溶解，在此濾液中滴入三、五滴 (3N)K₂ CrO₄，並加2—3c. c. H Ac (醋酸)。如有黃色沉澱，即可證明有鉛存在。

(2) 銅、銻、錳之探試法： 於上述 N₂ SO₄ 溶液中，加入NH₄ OH液，使成鹼性。如有白色沉澱可示為銻質，液呈藍色為銅質，過濾後，並加沖洗。濾液加酸醋使成酸性，用滴管滴入一滴K₄ Fe(CN)₆ (黃血鹽)液，靜止二、三分鐘，再加3c. c. K₄ Fe(CN)₆。如有紅色沉澱，亦可示為銅之存在，白色為銻之存在。

(4) 銻、錳探試法： 取上述NH₄ OH及(NH₄)₂S沉澱，放入磁皿中。加5—15cc. HCl，攪拌一、二分鐘，復煮沸一、二分鐘。如尚有黑色沉澱，在此熱液中撒入0.1—0.3 克 KCl O₃，每次加入後，煮沸一次，至剩物為淡色乃止。加水

5—10cc. 濾去硫渣，蒸發至將乾，再用10—20cc. 水沖稀之。加Na OH便成鹼性反應。如遇沉澱濃厚，再加10—20c.c. 水沖稀，將磁皿放入冷水器中，徐徐撒入1—3 c.c. Na_2O_2 (過氧化鈉) 粉，同時不停攪拌。(如含有磷酸，可另加5c.c. 3N Na_2CO_3 液，煮沸二、三分鐘，候冷，水稀至6c.c.) (如有沉澱，為燐質。) 用引空過濾，並用熱水充分洗淨引空沉澱，濾液加HCl 使成酸性，加入3c.c. 3N NH_4Cl 及 NH_4OH 使其中和，再加至5c.c.，燒至將沸。(如有白色沉澱，亦為鋁之存在。) 過濾之，濾液再加入3N Na_2CO_3 15c.c.，傾入磁皿中，蒸發至約15—20c.c.，候溶液已無 NH_3 臭。(如有白色沉澱為鋅。) 過濾，並加洗淨。再取上述 NH_4CO_3 液，用HAc 使呈酸性反應，並用20c.c. 之水熱至將沸，加入3—15c.c. 之 Pb Ac_2 ，(醋酸鉛)。如有黃色沉澱，即可證明為 Pb 之存在。如沉澱不顯，可濾於小濾紙上，細行察看之。

式六 着色檢驗報告單

密 碼 字 第 號.....

試茶重量.....

顏料種類.....

檢驗方法.....

有無毒質.....

着色程度.....

評 定.....

備 註.....

交驗日期.....

報告日期.....

檢 驗 員.....

取上述 Na_2CO_3 沉澱，用10c.c. 3N HCl 溶解，加入 NH_4OH 後，其已呈 NH_3 臭時，再加3c.c.，熱至將沸，濾去剩渣，加入0.5—2c.c. 之6N $(\text{NH}_4)_2\text{S}$ 。如有白色沉澱，即可證明為有鋅。若認為結果有疑義時，可將此沉澱或小部分，用5—10cc. HNO_3 溶解，加入二、三滴0.3N $\text{Co}(\text{ON}_3)_2$ (硝酸鈷)，蒸發至將涸時，加入1—3 c.c. 之3N Na_2CO_3 ，重行蒸發至乾涸，以文火燒灼。燒灼時，應將磁皿往返移動，候鈷之紫色已去盡為止。使磁皿冷卻，將剩物用水潤濕，如顯綠色，即可確證

含鋅。(如上述燒灼剩餘物變成黑色，可加入數滴 HNO_3 ，蒸發至將乾，加入同量 Na_2CO_3 ，再蒸發，並燒灼如前。)

(4) 鉍探試法： 在上述 $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ 沉澱濾紙上，用5—15cc. HAC數滴，使其溶解，蒸發至將乾。但須注意，勿加燒灼。其剩物再於剩渣瓶中加入2cc. HAC, 10cc. 3N, NH_4AC 及10cc. 水，熱至將沸，再加入3cc. K_2CrO_4 ，每次五滴，並搖盪不息，熱至將沸，約五分鐘。如有黃色沉澱，即可證有鉍之存在。如見沉澱多時，可再加2cc. K_2CrO_4 ，加熱，並加搖動，然後過濾於小濾紙上，即見液色澄清。似無沉澱者，亦須在過濾紙上細行察看。

第二節 假茶檢驗

茶葉摻假，大多生產者爲之，以圖厚利。考其摻假之原因，惟一爲茶葉銷路暢達，價值忽然高昂，原料大缺，於是摻假，魚目混珠。無知之徒，偶而嘗試，居然成功，因是互相模仿。反而言之，茶葉銷路不振，茶價低落，假茶自然消聲滅跡，此爲普通之原則。然有因地方之情形特殊，摻假之因素獨多，則不論茶價之高低，皆有作假之習慣。如溫州假茶是也。綜述其原因如下：

1. 茶價忽高忽低之影響： 溫茶價格低落時，茶農多荒廢其茶園或設法縮小茶叢，多種其他農作物，或竟掘去茶株。一遇茶價高漲，原料缺乏，即採取假葉，以圖意外之利益。

2. 人工豐沛： 凡桑稻之區，茶期人工大多缺乏，如平水區、坑湖區內，每逢茶期，真茶葉尚多老於樹上，缺乏人工採製，何暇採製假葉。溫地茶區內，農民多以甘藷爲主業，以茶爲副業，故茶期往往人工豐沛，此亦製假茶原因之一也。

3. 假茶原料豐富： 溫地氣候溫暖，雨量充足，山地上質細而肥，山谷道旁灌木叢生，隨處俱有，且發芽亦與茶葉同期，非若他處茶區，雜木假葉之難以獲得也。

一 古之假茶

國內茶葉摻假，自古有之，惟始於何時，無從稽考。據本草拾遺載：陶隱居註，苦茶云：「西陽、武昌、廬江、晉陵，皆有茗飲之宜人，凡所飲物有茗及木葉天竺冬苗莨蓂葉皆益人，餘物並冷利」，又云：「俗中多糞檀葉及大皂李葉作茶飲，並冷利。南方有瓜蘆木，亦似茗也。今人采檣標、山檣南燭烏藥諸葉皆可爲飲，以亂茶之。」本草拾遺又載：宣遊筆記有云：「吟片（羅吟）出贛州府寧都縣，製法與江南之

吟片異」，茶疏：「吟茶不炒，飯蒸熟，然後烘焙，此指江南者言耳，出江西者，大葉多梗，但生晒不經火氣，槍葉舒暢，生鮮可愛，其性最消導，貯飯一甌，以茶泡之，經半日飯不加漲而消少許，故飽食者，宜飲此茶，別有一種極細炒吟，乃採之他山炒焙，以欺好奇者，反非其真，然則茶亦不可以貌取也。」

花鏡云：「吟片產吳興，似茶，而實非茶種，味苦，性刻利，消宿食，降火利痰，虛人藥用，以其能峻伐生氣。」

二 溫州假茶追源

近來摻假，以溫州為最盛，據當地年長者云，溫州茶葉摻假，已有三十餘年之歷史。初時平陽北港水頭鎮、騰蛟堡附近山上茶農，感於茶葉之缺乏，即採取門前屋後雜木葉芽，炒製後，摻於茶葉中，因分量較少，故茶商收買後，再製之送銷滬杭，亦無人發現。此後一傳十，十傳百，遂成為公開之祕密。茶農茶販以有利可圖，相繼仿製，茶商亦明知其賤，廉價收買，獲利較豐，於是不摻假之茶農茶商無不虧本，而茶葉摻假遂成為當地積重難返之風氣。茶葉摻假區域分佈甚廣，而其中心區域則為平陽之北港，南港次之，瑞安、永嘉又次之。北港區內無論茶農茶販茶商均公開採製販賣，其中以鳳翽、騰蛟堡、湖寶、鶴溪四村及其附近為最盛，餘如山門等地亦不少。

1905年，溫茶以摻假關係，銷路大減，幾一蹶不振。於是溫州茶商，自動組織茶業公會，設檢驗處檢驗出口茶葉，如有發見，停止出口，行之三年，成績頗佳，假茶幾消聲滅跡。此後上海至平陽直接通航，於是昔日必須由甌江出口之毛茶，大多改經鰲江出口，而幾乎絕跡之假茶，復因無人干涉，而源源出口，摻假茶數量復頓成舊觀，且日增一日。據製造假茶之商人自稱，在1936年左右，摻假茶葉出口，每年達六千餘担，其中假茶量以平均30%計之，即得純假茶一千八百餘担，每担估計二十元，每年共值三萬六千元。表面上似純屬消費者之損失，實則以摻假關係，信用掃地，致溫茶出口減少，茶葉凋落，即全國茶葉亦受其影響，其損失奚止此區區三萬六千元乎？

三 假茶之種類

假葉原料，有取於有收斂性滋味，或鋸齒邊緣似茶者。如山毛櫨葉、山檉、冬青、醋栗、覆盆子、梅茶、烏荊子、金粟蘭等，或取於與茶無關者，如橡葉、白楊葉是也。溫州最多，平水次之。

1. 溫州：假茶原料甚多，山間道旁均有野生，婦女小子均熟知之。知名

之假茶，凡二十餘種，不知名者，尚有二三十種之多。茲舉如下：

(一) 寒淡芯： 木名寒淡樹，爲落葉灌木，產於高山，野生頗繁，茂葉青綠，形橢圓，羽狀脈，葉尖面凹背凸，面紫紅色，背白色，均有毛，極似茶。泡後葉底開展，無臭氣，春期採其芽製成假茶，摻入紅茶，雖有經驗者，亦不能辯。爲假茶中之最上等者，價較昂，與真茶相差無幾。惟當地出產較多，多用以爲原料。

(二) 柳葉： 此卽爲普通之楊柳，非垂柳，葉狹長，葉齒稀少，葉面有白毛，羽狀脈。早春發芽，泡後能解條。採製後，和入早期綠茶芽茶中，亦難辯認。惟多生於溪邊，山地較少，故摻製者亦不多。

(三) 紅柴心： 卽俗名紅柴樹，所生之葉，爲溫茶最普通之假茶原料。樹爲常綠短喬木，高二、三尺，遍生山中路旁，分枝甚繁，葉倒卵形，肉厚，缺刻少，而色淡褐，背淡胡綠色，葉柄長，面凹背凸，羽狀脈，側脈至葉緣，不相連成環形，液淡橘紅色，稍有臭氣。早春發生肉紅色芽葉，茁而嫩，老葉漸變青綠。嫩時最宜摻製紅茶，老葉宜製綠茶。

(四) 山甘草： 山甘草有二種，一爲葉大，卵形，葉柄長，主脈粗，支脈伸至葉緣後，再向葉尖。葉之全部均有細長白毛，背面尤密。泡後解條，液色橘紅且帶惡氣。二爲葉形如心，甚薄，葉面與背面，微有細毛，色白，葉脈羽狀，間有一、二支脈之粗細與主脈同。

(五) 金銀花： 葉薄且軟，其狀如心，羽狀脈，葉及柄之全部，有細毛，液呈淡橘黃色，氣味甚微。

(六) 紅木： 葉薄，質硬，橢圓形，面光滑，有鋸齒，羽狀脈，泡後能解，茶液橘紅色，有葛藤氣，葉底如乾橘皮。

(七) 蜘蛛茶： 葉形較茶葉略圓，整葉摻入，出產於瑞安匯洞。

(八) 長山茶： 葉薄微硬，形卵圓，有鋸齒，羽狀脈，經湯不甚開。液色微綠，有鹹乾茶氣味。

(九) 黃金葉： 葉圓，豬血色，脈有白毛，支脈構成平梯形。

(十) 滿山青： 凡植物芽葉，均稱滿山青。

(十一) 油茶葉： 形橢圓，有鋸齒，羽狀脈，經湯半開，液淡橘紅色，葉底亦紅，氣濁，切片混入。

(十二) 綉球葉： 色橘黃，葉卵形，羽狀脈，葉柄長。

(十三) 水桃： 葉狹長，有長毛，整葉摻入，出產於瑞安平陽坑。

(十四) 蓼：披針形，羽狀脈，葉色暗綠，經湯不開，液色橘紅，有生南瓜藤氣味。

(十五) 青草芯：葉卵形，羽狀脈，支脈粗細與主脈相仿，脈色微紅，葉柄長，葉色似乾菜，經湯不開，液黃色，有濁氣。

(十六) 黃明櫚：葉卵形，色金黃，面凹，側脈背面均凸。

(十七) 寒檀：葉厚質硬，葉背有細長白毛，羽狀脈，經湯不開。液呈淡橘紅色，有濁氣，老葉色灰白，背面較黑。

(十八) 紅根子：形緣圓，葉緣微微捲曲，表面有微凸，紫黑小點，液色微紅，味亦微。

(十九) 溪欄：葉卵形，色血紅，有細毛，葉脈背面凸起，葉色橘紅，有鋸齒，羽狀脈。

(二十) 采樹：葉卵形，甚薄，表面豬血色，背面紅灰色，有鋸齒，羽狀脈，側脈粗而多，葉柄細。

(二十一) 散張兒：溫州土名，產於永嘉桐竹鄉，研片攪入綠茶，葉肉較茶葉稍厚。

(二十二) 紅丁兒：平陽北港一帶，切片攪入紅綠茶內。

(二十三) 秋風癩：溫屬各地皆產。整葉攪入毛尖及紅茶，葉脈現紅褐色，葉形較茶葉稍長。

(二十四) 地茶：出產平陽北港，整葉混入綠茶，葉薄，鋸齒較深，面有毛。

(二十五) 山茶芽：整芽攪入旗槍、黃湯、烘青，葉肉較茶葉略厚。

(二十六) 杏燈花：研末攪入各種綠茶，葉色灰黑，葉脈低平，出產溫屬各地。

(二十七) 水芽：切片攪入各種綠茶，葉色黃褐，溫屬各地均有。

2. 平水：珠茶亦有攪假，惟原料較少，茲調查所得如下：

(1) 烏梓樹：梗葉略似真茶，惟背有微細白毛。將嫩葉製成假茶，其色極黑，可攪入細茶內，水色白，有穢氣。

(2) 溜穀耙花：葉形細長，比真茶片約長三分之一，葉柄亦較真茶為長，鋸齒淺。其嫩葉製成假茶，色深綠，可攪入細茶內。

(3) 水竹條葉：其葉略似真茶，葉片較真茶略厚。製成假茶，雖微

黃色，惟葉背主脈呈白色，亦可攙入細茶內。

(4) 馬蘭頭葉：逢春着地發葉，其形略似茶秧，葉柄比真葉大三分之二，葉質比真茶為軟。製成假茶，綠而帶黑，亦可攙入細茶內。

(5) 茶瓢樹葉：葉硬而厚，圓而尖，搗碎成末，攙入粗茶內，其色焦黃可辨。

(6) 鷄骨頭葉：梗葉略似真茶，與真茶同樣製法，其梗葉搗碎成末，可攙入粗茶內，葉色綠有青草氣，握之有刺手感。

(7) 黃金樹葉：色微黃，有樟腦氣味。

(8) 柳葉：葉形細長，製成後如真茶。

3. 其他：福建假茶，現不多見，惟在1889年駐廈美國領事告茶商書中有云：……廈門烏龍茶，質已變成極壞，其信用之墮落，已無法解救，……採製之不小心，與種種欺詐行為，已成為公認事實。……可知其當時亦有攙假之行為，其所攙之假葉，據調查所得者，有柳葉、松葉、冬青葉等。或以苜蓿花乾、水蘊花乾等，着染烏烟，冒充茶葉。其他如安化、修水等地，假茶亦不少，已詳述於製茶管理一書之毛茶品評節內，茲不復贅。國外茶葉贗品亦多，有如下數種：

- (1) *Salix alba*
- (2) *Salix amygdalina*
- (3) *Epilobium angustifolium* (柳蘭)
- (4) *Lithospermum officinale* (紫草)
- (5) *Vaccinium myrtillus* (石南科)
- (6) *Sambucus nigra* (西洋接骨木)
- (7) *Vaccinium arctostaphylas*
- (8) *Camellia Japonica*
- (9) *Fragaria vesca*
- (10) *Aleaeuropaea* (西列布)

四 攙假之配和量

假茶製法，與真茶同，法將生葉五六斤，入鍋炒之，熟後揉捻或腳踏，再入鍋炒乾，或晒乾，即成假毛茶。茶葉攙假，分量之多寡無一定之百分數，據該處經營假茶者言，假茶成分自10%至60%不等，平均為30%左右。乃視茶葉種類，茶價高低，人工多少及業茶者個性、地方、關係等而異。以温州情形而言：

1. 北港區摻假分量較多。
2. 綠毛茶較紅茶、黃湯、旗槍成分爲重。
3. 土莊較洋莊茶假葉成分爲重。
4. 茶販較茶農摻假爲多。
5. 粗茶中比細茶摻得多。
6. 茶價愈高，摻假愈多。
7. 人工豐沛之農家，則摻假較多。

五 假茶檢驗方法

茶葉摻假，應予嚴格取締，溫茶之一敗塗地，固爲製造技術之粗劣，而盛行摻假，亦爲滯銷之最大原因。近來經檢驗機關，嚴格取締，已將告滅跡。假葉之摻混，乃各國恆有現象，其手術精密者，摻入之假葉，經過特選特製，使在品質檢驗中，如色澤及葉底之檢驗，雖特加注意，亦有疑似而不能處決。假茶如爲整形物，尙易由眼力之經驗認出，零星末屑，則需較精密檢驗，而其方法亦頗不少。唯一之依據，卽利用茶葉之特徵。樣品發見不盡純正者，卽將明確之茶葉及疑似之假茶，分別提出比較之。檢驗法如下：

1. 物理方法： 可分爲肉眼鑑別法，與顯微鏡鑑別法：

(一) 肉眼鑑別法： 假茶色澤，大多與茶葉未能一致，在審茶盤中詳細審察，發現有黑色之茶條，卽有假茶之嫌。將茶沖泡傾於大盆水中，在水中來回浮動，假茶與真茶在水中易於現露，有經驗者審視之，可分別真假。查看茶葉時，因其植物學上特有之形狀，葉脈等，故容易鑑別其品種之高下純否。茶葉之幼芽，爲狹而內捲，富有細毛，惟如摻入柳芽等，柔嫩之白毛，反而比真茶多。稍微成長之葉，葉邊有淺鋸齒，茶葉特有之葉脈尙未出現。更成長時，葉脈乃顯明，從葉之中肋，直到尖端，向兩邊生出許多輪車形之鋸齒。自葉柄稍上方沿兩邊以至尖端，亦漸銳漸深。假葉葉柄基部，特別粗大或細小。茶梗圓柱狀，假茶爲方柱或扁平。

(二) 鏡檢法： 至欲精確檢出茶中之雜葉，則以顯微鏡與植物學之觀察法，爲最可靠。法以葉樣置熱水中浸漬，其葉之捲者，卽行張開，取出置顯微鏡之載玻璃片上，在光線明亮處，以擴大大鏡察其葉脈及葉邊之鋸齒形狀等，卽可辨別其爲茶葉與否。更欲精細之檢定，則葉須以亞溴酸鈉(Sodium Hypobromite)等處理，或依畢立氏之法卽應用過錳酸鉀之強鹼性溶液。如用上述之試劑，茶樣應置顯微鏡用之二蓋玻璃片間壓緊，然後置於試劑中加熱，則試劑之顏色，卽可

浸入葉之細胞膜。此處理完竣後，即取出水洗，并浸入鹽酸中，葉即成爲白色透明之脈膜結構，置顯微鏡下觀察其詳細構造。培爾氏則取試葉，置於含數滴硝酸之水中，緩緩煮沸，俟葉之表皮發漲起泡，則可剔去其表皮，而得上述透明之脈膜結構。

茶葉形態上之別於假葉者，爲其主脈在顯微鏡下呈一束之環形。（而大部份之撿假葉則極少有之。）葉緣不僅爲鋸齒形，而實際成爲鈎狀，此在老葉上則極顯明，而葉芽則缺乏此種鈎狀鋸齒。又其鋸齒在離開葉柄不遠處，突然中斷。阿薩姆種之葉緣，有時呈爲雙鋸齒，在葉之頂端不爲尖狀，而呈一結節。在顯微鏡下觀察其表皮之內面，爲彎曲細胞，及許許多多形氣孔細胞與少數之單細胞纖毛。在葉面氣孔極少，若以茶葉之下面，除去其外面之角質層，而置顯微鏡下觀察，則在二細胞間之特別形狀之空隙，立可辨識中間之空管，常有粒狀物存在。許多纖毛，常於嫩葉見之，老葉則有時缺乏。

又據 J. Taylor 氏之觀察，則謂茶葉及山茶葉中，有石核細胞 (Stone cell) 之存在，而柳山毛櫸、槐、覆盆子、黑覆盆子等雜葉則無之。惟據 Jektuch 之觀察，茶之芽葉無厚膜組織，(Idioblasts 即 Stone cell) 即於幼葉中，亦難見之。惟老葉中則多有之，故於次等茶葉中，皆可驗見之。

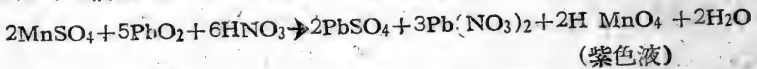
2. 化學方法： 利用化學反應，檢查其特有成分。若假葉之成分與茶葉相同，則真偽莫能辨，故非根本方法也。

(一) 畢立士 (Wynter Blyth) 曾利用茶中含有茶素之特性，取一片茶葉，使其茶素昇華，而得茶素之結晶，以辨別之。法取葉一片，置表面玻璃上，加水少許，煮沸一分鐘，加入等量之灼過氫化鎂，蒸發至剩約一大滴，移液於顯微鏡之蓋玻璃片。置於灼熱之鉄板或石棉板上，乃續蒸發至將涸，加覆一玻璃圈，俟水份將完全蒸發時，復蓋第二片蓋玻璃，至溫度稍高，茶素即行昇華，結晶於第二蓋玻璃片上，置顯微鏡下辨認之。除茶葉外，他葉亦可得昇華之茶素，但試驗無昇華之茶素，則可斷定其爲非茶葉，決不錯誤。

(二) 利用茶葉中常含有恆量之錳質而辨認之。法取茶葉一片，置白金坩鍋中灼灰，用白金絲蘸碳酸鈉成珠球，并以蘸取此灰復熔化之，約一分鐘蘸入硝酸鈉少許復熔，則顯明綠色之錳酸鈉立見，或硝酸鈉與碳酸鈉同時蘸上白金絲珠球，并蘸此灰混合熔化，如有顯著之綠色，可證錳之存在，此亦爲畢氏所建議。

(三) 取灼灰少許，裝入試管，用稀硫酸溶解之，加硝酸數 c.c.，次加少量

之二氧化鉛(PbO₂)，或四氧化三鉛(Pb₃O₄)，經靜置後，或必要時，加熱促進之。如上部之液體，呈紫色(過錳酸)，即為有錳質存在之證明，其反應如下：



(四) 福氏及沙氏(J. J. Fox and P. J. Sageman)根據畢立氏之原理，建立一葉灰分試錳法。取一葉灰分，置試管中，加稀硝酸溶解之，(硝酸濃度比重1.2)俟冷，加少許鉍酸鈉(Sodium Bismuthate)，搖震試管三十秒鐘。如是茶葉，則立變成淡紅色之過錳酸鈉液，若能濾過燒灼之石棉，則其色尤覺顯著。此與茶素特性同理，除茶葉外，他葉亦含有錳質，故如有錳之反應，亦不能確定所試驗者為茶葉。但無此反應，則可斷定其為非茶葉。

3. 假茶檢驗須知： 爪哇 J.J.B. Deuss 氏列舉檢驗假茶須知如下：

- (一) 當用顯微鏡觀察時，發現有異種之葉，即為假茶。
- (二) 茶葉之水分，含量應在8—12%之間，此標準為歐洲純粹茶葉之水分含量限度。
- (三) 茶葉必含有礦物質，最多8%，而不少過3%，多數廚房之鹽或灰塵，常能影響之。
- (四) 綠茶之水浸出物，含量至少有20%，紅茶至少24%，優良茶葉，含有浸出物30—40%，在杯中則較少，蓋尚未完全浸出也。
- (五) 茶素之含量至少有1%，單甯在綠茶中至少有10%，在紅茶中則至少有7.5%。

式七

假茶檢驗報告單

密碼 字第 號

試茶重量.....

假茶名稱.....

檢驗方法.....

假茶重量.....

假茶 %.....

評 定.....

備 註.....

交驗日期.....

報告日期.....

檢 驗 員.....

第三節 雜質檢驗

夾雜者，大多指無意混入也，所謂茶葉，應純為芽葉。但茶梗及茶子揀剔未盡，事實上在所必有。反之，茶梗及茶子中含有芽葉，亦所難免，不過前者必須稀少而且嫩細，後者則無妨稍多。茶葉在採製過程中，因手續失慎，往往即有非茶類之雜物，於不知而無意夾入，最常見者，為輕便之用具較易破損，則有其碎末細屑之存在。用具如與他項作業混用，或利用他項作業之用具，則亦難絕細小異物之來源。總之，夾雜之出於無意而偶有者，為量必甚微少。其在鑑評方面，固非全無缺憾，但實際上不致礙及品質。若採製之處理，故為粗放，夾雜太甚者，則不可不注意其積因所在。

一 雜質檢驗方法

任何茶類，達到絕對精純而無夾雜者，殊不易見。檢驗之目的，在乎限制其過多而趨於極少者，此種無意混入之雜質，未經人為之粉飾，易於辨別，一望而知。評一定量之茶，放在審查盤中，憑眼審視，剔出秤之，以其重量，計算其百分數。

二 拚和審查

拚和者，即將各種不同之茶葉互相混合，以調和其性質，增進其品級而提高茶價也。此種拚和，無可厚非，但貪圖厚利者，常以拚和方法混售劣茶或假茶，則失其拚和本意，必須取締。

1. 調和之拚和：使用正當之手段，以兩種或數種互有優劣之製茶，從事拚和，求品質之調劑，促價格之適中。有以兩地所產者拚和之，如祁紅拚入溫紅，平水綠拚入江西綠之類；有以兩季所採者拚和，如春茶拚入夏茶，夏茶拚入秋茶之類。

此類拚和，為中外業茶者所通行，在經營經濟之條件上，固無問題，並在飲用實際上，且能補偏救弊，有其藝術之作用，無檢驗之必要也。

2. 非調和之拚和：使用不甚正當之手段者，方法較多。有以新舊相拚和者，毛茶之拚和，陳茶少於新茶，精茶之拚和，則陳茶常多於新茶；有以老嫩相拚和者，春茶早採者，芽葉被有白毫，故間有特懸重價購收白毫極多之嫩芽，拚入大批過時之製品中，淆亂人之鑑別者。安化茶農以8%粗茶摻入好茶中，屯溪茶農拚堆摻入粗茶50%。此種拚和，則已近於作偽，違反商業信譽，應該取締。細茶色潤澤而黑，粗茶則粗老而毛糙，好茶泡水清而味香，次葉則濁，可以辨別。此

種老葉及陳茶檢驗之方法，可參閱前章，茲不復贅。

3. 優劣之拚和：使用極不正當手段者，以製造失慎之劣茶，拚和於數量有相當多之優質茶中。其尤甚者，以曾經飲用之泡過茶，俗稱曰「回籠茶」或「回魂茶」，從事於拚和者。優劣茶之拚和，極為普遍。回籠茶之拚和，內銷茶偶有發現，以浙省杭、嘉、湖一帶為最普遍，福州間亦有之，別處似不多見。回籠茶葉張較薄，色澤與原葉極不調和，而無光澤，且甚輕鬆，置於樣籬上，用力篩動，多數能升浮篩面，咀嚼其葉片，淡而無味，不覺苦澀，無香氣可言，且有魚腥似之氣味。一經開湯，即可鑑別，或從拚和中揀出行浸出物之檢驗。但回籠茶在覆製時，加以茶末之汁液，可以亂真。

三 攪雜檢驗

攪雜為故意之行爲，分量較多，與偶然夾雜者不同，情形及種類至為煩復。除上述假茶外，尚有下列種種，或增加茶之重量，或增加茶之假濃味，或增加茶之收斂性，或增加茶之水色，或利便製造。國內紅綠茶攪雜頗為常見，而青茶則少聞，尤以岩茶為然。岩茶係小規模之手製，且茶重氣味，故無混入其他有損品質之夾雜物，亦可稱為各茶類中較精淨者，審查力求純度。

1. 增加重量：屬於茶類者，如茶梗、茶子、茶末，安化茶農以棟皮曬燥磨碎，打潮與茶混合，約攪入3%。揀葉成方片不細圓，又葉片面多擦破不完整。攪入礦物質者，如石粉、砂土、泥煤、鐵礦粉、金屬屑、碳酸鈉、硼砂等。非礦物質者，如草梗等，福州有將龍眼核去掉黑壳，碾成粉末攪入。磚茶內心攪雜，更為常有之事實。日本甚至攪木屑者，實屬罕聞。非茶類之攪入，大多於揉捻之時。攪入分量，各地不同。如平水攪入石粉為5—20%，攪入池塘內極細緻之泥粉為5%。攪入石粉之檢驗，分乾法及濕法，乾法者，置茶葉於樣匾上面篩動之，發生特異之響聲，或用力壓緊之，亦能發出砂石摩擦之聲，放入手中有較沈重之感，細審葉之縫隙處有白粉狀。若置陽光下觀之，色澤灰暗，而無光彩。濕法者，茶葉開湯後，水色渾濁，少數葉片或附有粉狀之物，將葉片撈出，湯液徐徐傾倒，在審茶杯底可察出細小沉澱之物，用手摸觸，如細砂然。其他礦物雜質，可於茶灰中檢得之。或取茶葉置於多量之水中，洗篩而分出茶葉，俟水澄清過濾，其不溶之礦物質，可藉顯微鏡及化學試驗證實之。

2. 增加色味：摻入阿仙藥、樹膠、糖漿，以增濃滋味，摻入麥桿灰等，以增強色澤，或於炒時加入，或於揉時加入。加入量：如平水區加入麥桿灰或煙煤，

每鍋約加二三匙，此可依着色檢驗方法檢驗之。阿仙茶質及其他混淆溶解雜質可於濾液中試驗之。

3. 利便製造： 平水珠茶，以圓為貴，老葉不易圓結，故摻入糯米粉，使茶圓結實。摻糯米粉為平水特有現象，在平水茶區，甚為普遍。茶農採時加入糯米粉，每鍋約二、三匙。茶販重加整理，或茶廠精製鍋炒時，加入糯米糊，每鍋約二碗。其鑑別法可分乾法、濕法及化學方法。

(一) 乾法： 取茶樣少許，置於一手掌中，用口吹氣數次，以另一手掌合於其上，輕輕合緊，乃將在上之手掌提起，如有茶樣粘着手掌之上，即係噴糊之證。如糊重則粘着手掌上之茶較多，如糊輕則粘着手掌上之茶較少。此為鑑定茶葉噴糊最簡捷之方法。

其次將茶樣半市斤，置白色瓷茶盤中，細細審視茶葉之色澤，藉肉眼之經驗認辨，可將噴糊之茶察出。蓋噴糊之茶葉，已失去其本來碧綠或墨綠而有光彩之天然色澤。或將茶樣少許，置於七八倍之擴大鏡或一百倍之顯微鏡下細細觀察之。如茶葉曾經噴糊，則茶葉之表面色澤，並不均勻，呈現灰黑色，駁雜之斑點甚多。(灰黑色由于煤烟所致，因煤烟與糯米糊，往往同時攪用。)

式八 雜質檢驗報告單

密碼 字第 號

試茶重量.....

雜質種類.....

雜質重量(公分).....

雜質百分率(%).....

評 定.....

備 註.....

交驗日期.....

報告日期.....

檢 驗 員.....

(二) 濕法： 將茶樣開湯，如湯液不澄清，水色較膩，水面浮有濃厚黏性泡沫，即為茶葉噴糊之證。更將葉底置於葉底盤中，細細觀察。如葉底粗老破碎，即可推知其為黃老茶葉經礮軋以後，賴糯米糊而粘結成團，則該茶葉噴用米

糊，亦可間接推斷。或葉底附有黑色斑點，亦可推知其摻用米糊。蓋攪着煤烟時，必藉米糊粘結之力也。

(三) 化學方法： 取茶樣10克，以100cc. 冷水浸漬5分鐘，不時以玻璃棒攪拌之。將茶之浸漬液傾出，並以濾紙濾過，乃於20cc. 濾液中，滴入飽和之碘酒數滴。如碘酒滴入時，霎時間有紫色出現而即消逝者，即為澱粉存在之證，亦即茶葉噴糊之證。如滴入碘酒，並無紫色出現，可取濾液50cc. 濃縮至10cc. 放冷，再滴入碘酒試驗之，如有紫色出現，即為噴糊之證。此法之困難，是在茶葉之冷水浸漬液，亦有顏色，而茶之少量香精，即能與碘酒作用而消失碘酒之色，使此作用，難以試驗，而不易察出。

第四節 包裝檢驗

我國茶葉包裝之不良，為極明顯之事實，因此影響茶葉之外銷至大。不牢固之茶箱，經重洋之搬運，極易破損，不能保持固有品質，中途變劣，價值低落。

同時因茶箱破碎，交易時，中間商人便生出許多麻煩，「缺磅」「代補」「修箱」「打包」等一切額外貼費，由茶價中扣除，此於賣客為一無形中之損失。

一 取締辦法

國外茶商，因我國茶箱包裝不良，會議及禁止不良茶箱之進口。抗戰前美國正式函我注意改良，可知包裝之重要矣。於是1936年前實業部頒佈茶箱取締辦法：

1. 加釘十二根三角木條，以防茶箱搬運時之破損。
2. 鉛箔內須用堅白紙張裱糊，如不裱糊，茶與鉛壁，經長時期 觸摩擦後，鉛質易入茶中，此乃外國法律所禁止，可據為拒絕進口之理由。
3. 茶箱外標明毛淨重等項目，以便利交易手續。

二 檢驗要點

1. 木箱： 茶箱種類 箱板材料，厚薄乾濕 有無氣味，構造是否堅固，角條根數及構造是否合乎標準等。
2. 鉛罐： 分量輕重，有無砂眼，內壁有無襯紙等。
3. 標記： 是否顯明劃一。
4. 包裝： 是否完整結實。

在打樣時，同時舉行包裝檢驗，應偏重於產地。在茶葉未裝箱之前，發包裝檢

式九 茶葉打樣包裝檢驗報告單 字第 號

出發打樣時刻				茶葉打回時刻			
分	時	午	時	分	時	午	時
茶廠	樣	號	數				
品			名				
件			名				
抽	開	件	數				
每	件	重	量				
打	樣	數	量				
茶 箱 包 裝 檢 驗 評 備	箱	種	類				
	箱	材	料				
	箱	厚	度				
	箱	併	合	塊			
	箱	乾	燥	程			
	箱	有	無	氣			
	箱	是	否	筍	縫	連	結
	箱	接	縫	有	無	裂	開
	接	及	筍	有	無	塗	布
	三	角	木	條	有	無	釘
	三	角	木	條	是	否	密
	三	角	木	條	之	大	小
	三	角	木	條	釘	頭	有
	鉛	罐	有	無	銜	接	及
	鉛	罐	內	有	無	襯	紙
	鉛	罐	內	有	無	襯	紙
	每	箱	茶	葉	淨	量	是
	箱	外	標	記	是	否	超
	箱	外	有	否	合	於	規
	紙	箴	是	否	合	於	規
箴	箴	是	否	合	於	規	
箴	箴	外	標	記	有	否	
評							定
備							註

年 月 日

打樣員

主任

驗表格(即茶葉扦樣包裝檢驗報告單)(如式九)與各茶莊按實填寫,然後由產地檢驗機關派員檢驗,此收效當較大也。

第五節 分 級

茶葉品質,常隨茶樹之品種,栽培之環境,採摘之時期,調製之精粗,夾雜物之多少,故難以一致,而有顯著之差異。設不鑑別優劣,釐定等級,任其混雜,不但購者無從選擇,有魚目混珠之歎,而茶葉出品亦將永無進步,抑且漸次退化。蓋茶葉優者成本高,劣者成本低。若優良茶葉,獲善價而估,則精益求精,日新月異。反是,則涇渭不分,價無軒輊,調製優良者反虧及成本,粗製濫造者尚獲利潤,則羣起投機,劣貨日增,優茶遞減。故分級檢驗實為促進茶葉改進之要圖,意義至深也。

一 分級標準之釐定

我國茶葉品級,多由所謂茶師品評優劣,以決定價格之高低,而此種茶師,多未受相當教育,品評方法既乏科學根據,且漫無檢別標準,全憑個人之嗜好與感覺,以評定色、香、味之優劣,而各人之味覺嗅覺難以盡同,故此種帶有神祕式之品評,自難合理。今後茶葉分級檢驗,除製定標準茶以資檢別外,尚須釐定分級標準。茲將江西省擬定之紅綠茶分級標準,及祁門茶葉改良場所擬之祁紅分級標準,併列如三十至三十二各表,以為研究分級標準之參考。

二 分級之實行

標準釐定後,即依檢驗之結果,對照標準,核定其等級。前江西農產物檢驗所規定各因子等級乘以積分,然後相加,以積分之總和除之,即為該茶之等級。設所得商數有小數位,則以四捨五入之法變成整數,如商數2.4為二等茶,2.5為三等茶,凡上列各因子有一不合格,該茶即不合格。此種檢驗分級如能正確而嚴格實行,為價格高低之準則,對於貿易手續甚稱便利,既能控制價格,則對改良品質之促進,自能得相當效果。

表三十 祁門紅茶分級標準

等 級		第 一 級	第 二 級	第 三 級
項 別				
形 狀		經過 8號篩抖下者細嫩勻齊	經過 7.5號篩抖下者條索緊細	經過 6.5號篩抖下者條索稍粗
色 澤		鮮 潤 調 和	深 淺 調 和	深淺失調或色略枯
香 氣		清 高 或 醇 厚	純 正	平 和
滋 味		醇 厚	純 正	平 和
水 色		甚 鮮 明	鮮 明	暗 或 淡
葉 底		紅 豔 均 齊	勻 齊	略 花 暗
物 理 之 因 子	暗片及青片	在 2.5克茶內青暗片不得超過25片或12%	在 2.5克茶內青暗片不得超過35片或18%	在 2.5克茶內青暗片不得超過45片或24%
	黃白毫%	不得低於1.5	不得低於0.5	微 有
	200cc 容量 重(克) 85°C溫水中之浮量%	不得低於 65 不得高於 15	不得低於 62 不得高於 20	不得低於 59 不得高於 25
因 子	粗 梗	3.5	5.5	8.0
	限 老 片	2.5	4.0	6.0
	度 碎 末	0.8	1.2	1.5
	雜 物 之 最 高 砂 土 屑	無 無	無 微有	無 微有
化 學 之 因 子	水 5 分鐘之浸出量%	不得低於16.5	不得低於 16	不得低於 15
	全 浸 出 量 %	不得低於 40	不得低於 38	不得低於 35
	水 分 %	不得高於 6	不得高於7	不得高於8
	灰 分 %	不得高於 6	不得高於6.2	不得高於6.5

備 註

1. 各種茶如有焦酸枯烟臭等不正之氣味，應不列等。
2. 各種茶如有酸焦煙等不正之滋味，應不列等。

表三十一 江西紅茶檢驗分級標準

分級	因于	形 狀		茶 組		成 最		高 %		灰 分	水 分	色 澤	香 氣	滋 味	水 色	葉 底	
		本	粗	形 狀	最低%成數	芽 茶	青片(老葉)	茶 梗	正 茶								副 茶
一 等	浮 梁 上 玉鉛廣 修 武 銅	8 號篩	抖下者	細嫩而均勻	87	7.5	3	2.5	0.2	3		鮮 潤	清 香 純 正	濃 厚 甜 和	鮮 色 紅 琥 珀	紅 勻 均	
		全 全	上 上	全 全	80	7.5	10	2.5	0.2	0.3	6.5	4.5					
二 等	浮 梁 上 玉鉛廣 修 武 銅	7.5號篩	抖下者	均 均	76	13	6.5	4.5	0.8	5.5		調 和	純 正 淡 和	純 正 淡 和	微 淡	紅 正 均 勻	
		全 全	上 上	均 均	64	12	20	4	0.7	1.8	8.5	6					
三 等	浮 梁 上 玉鉛廣 修 武 銅	6.5號篩	抖下者	粗而欠勻	65	18	10.5	6.5	1.6	8		微 枯	不 甚 純 正	性 刺 激 而 帶	微 深 暗	紅 正 欠 勻	
		全 全	上 上	全 上	48	15	31.5	5.5	1.2	3.4	10	3					
不 合 格	浮 梁 上 玉鉛廣 修 武 銅	6.5號篩	抖下者		65	13	10.5	6.5	1.6	8	10	18	枯 暗 酸	香 氣 劣 變	澀 酸 澀 焦 苦	發 酵 不 足 或 過 度	發 酵 不 足 或 過 度
		全 全	上 上		以下	13	10	5	0.6	4.4	4.5	3.5					

式十 茶葉檢驗申請書

公元 年 月 日 茶商 住址	密碼				
	廠名				
	廠址				
	種類				
	品名				
	商標				
	頭				
	產地				
	批別				
	產季				
	箱別				
	件數				
	每件淨重				
	每件毛重				
	總重量				
每担價格					
載運舟車					
出口日期					
受貨地點					
備攷					

為申請檢驗茶葉事茲有左列茶葉堆存
 貴處派員前往攪樣檢驗並製給憑單以憑換領檢驗合格證書或不合格通知書
 此上
 茶葉檢驗處
 計開
 地方擬即運銷理合具書請求

- 填寫。
 4. 密碼由本處批別而音。
 係指輸出之
 3. (批別) 茶等字樣。茶二茶或三一項可填頭
 2. (產季) 書。
 另填一申請處所，須非堆存同一之茶葉，並
 1. 如請求檢驗說明

式十一 第三聯 報 驗 扦 樣 憑 單 存 根				報字第	號
廠名	品名				
商標	標頭				
件數	數				
總重	量				
扦得	量				
備註	註				
公 元	年	月	日	發報驗憑單 發扦樣憑單	發單人 扦樣員

.....字.....號.....

式十一 第二聯 扦 憑 樣 單				字第	號
茲據 號 月 日 字第 號 茶葉檢驗申請書請求 派員扦樣以憑檢驗等情，現經扦得茶樣如下表，應予發給憑單為證。計 開					
品名	標頭				
商標	數				
件數	量				
扦得	量				
備註	註				
此 給	公 元	年	月	日	扦樣員

.....字.....號.....

式十一 第一聯 報 驗 憑 單				報字第	號
茲據 號 月 日 字第 號茶葉檢驗申請書報驗茶葉如下， 除派員扦樣檢驗外，合給此單為憑。計 開					
廠名	品名				
商標	標頭				
件數	數				
總重	量				
備註	註				
此 給	公 元	年	月	日	主任

說明： 1.報驗人憑此單換取合格證書，或不合格通知書。
2.此單如有遺失即來處聲明，並須另具領條，加蓋該商號書
東存處為憑，俟查明後再發合格證書或不合格通知書。

式十二 着色茶葉檢驗申請書

字 第 號

為聲請檢驗茶葉色料事，查敝廠茶葉檢驗申請書 字第 號 茶葉 一件，着有下表之色料，茲特依據茶葉檢驗辦法施行細則第某條第某款之規定，具書聲請，仰祈 鑒核，准予運銷，此上

茶葉檢驗處

計開

茶葉名稱及批別				
件數及重量	件 斤	件 斤	件 斤	件 斤
商標及嘜頭				
色料名稱				
色料商標				
色料來源				
每担用量				
色料價格				
運銷地點				
備 註				

茶 商

住 址

公 元 年 月 日

式十三

茶葉檢驗處

字第 號

打 樣 蓋 印 發 證 派 出 單

申請書號數		堆存地點	
打 樣 員		蓋 印 員	
報 驗 茶 廠			
種 類 品 名			
商 標 標 頭			
件 數			
總 重 量			
應 開 件 數			
備 註			
公 元 年 月 日		主 任	

式十四 茶葉檢驗處茶葉打樣

式十五 茶 葉 檢 驗 處

申請書	第 號
茶 類	
品 名	
打樣日期	年 月 日
打樣員	蓋印封
報 驗 人	蓋印封

廠 名	
種 類 品 名	
商 標 標 頭	
件 數	
重 量	
密 碼	

式十六

茶葉檢驗處茶葉檢驗報告表
字第 號

密碼	茶名
----	----

項 目	檢驗結果	交驗日期	檢驗日期	檢 驗 人	備 註
品 質	形 狀	月 日 時	月 日 時		
	香 氣				
	滋 味				
	液 色				
	葉 底				
其 他					
總 計					
水 分	%	月 日 時	月 日 時		
着 色		月 日 時	月 日 時		
雜 質	%	月 日 時	月 日 時		
粉 末	%	月 日 時	月 日 時		
包 裝		月 日 時	月 日 時		
評 定					

評 定 人

主 任

式十七

茶葉檢驗合格證書存根

茲據 縣 茶商報驗下列茶葉經本處檢驗合格除發給證書外特此留根備查

種類	品名	產地	批別	商標	磅頭	件數	重量	箱別	備考

茶葉檢驗處主任

公 元 年 月 日

.....字 第.....號.....

茶葉檢驗處

茶葉檢驗合格證書

茲據 茶商報驗下列茶葉經本處檢驗合格行發給證書並將檢驗品類檢驗結果分別記載於下此證

檢驗品類	種類	品名	產地	批別	商標	磅頭	件數	重量	箱別	備考

檢驗結果	品名	品質	水分	着色	雜質	粉末	包裝	備考

茶葉檢驗處主任

公 元 年 月 日

(式十八)

茶葉檢驗不合格通知書存根

查 茶商 月 日 字第 號茶葉檢驗申請書所報驗
之茶葉業經本處依法檢驗認為不合格應即改 除通知外特此留根
備查

計開

品 名	商標 唛頭	件 數	品 質	包 裝	備 考

公 元 年 月 日

.....字第.....號.....

茶葉檢驗不合格通知書

茶葉檢驗不合格通知書

查 茶商 月 日 字 第號茶葉檢驗申請
書所報驗之茶葉業經本處依法檢驗認為不合格應即改 特此
通知

計 開

品 名	商標 唛頭	件 數	品 質	包 裝	備 考

右 給 茶商

主 任

公 元 年 月 日

式十九

茶葉覆驗申請書

茲 奉
貴處 年 月 日 字 第 號茶葉檢驗不合
格通知書以敝廠報驗之 茶葉不能合格飭即改 等因奉此
經遵辦完竣理合具書申請覆驗仰祈

鑒核照准

此 上

茶葉檢驗處

茶 商

公 元 年 月 日

表二十一 茶葉檢驗處茶葉檢驗總登記表

茶 廠			品 質 比 較	形狀	初	覆	水色	初	覆	
廠 址				香氣	初	覆	葉底	初	覆	
經營性質				滋味	初	覆	其他	初	覆	
組織方式				總計	初					
代表人				分 析	水分	初	%覆	%松木	初	%覆
種 類	茶				灰分	初	%覆	%雜質	初	%覆
品 名				着 色	色料種類	每担	配合量	色料來源	備 註	
產 地					有無毒性	及着色濃淡	初驗		覆驗	
產 季					包 裝 種 類	初驗		覆驗		
商標頭				包	箱 板 材 料	初驗		覆驗		
批 別	第 批		箱 板 厚 度		初驗		覆驗			
件 數	件		箱 板 合 併 塊 數		初驗		覆驗			
每均皮	斤		箱 板 乾 燥 程 度		初驗		覆驗			
件重浮	斤		箱 板 有 無 氣 味		初驗		覆驗			
平量總	斤		箱 板 是 否 釘 縫 連 結		初驗		覆驗			
總重量	斤		箱 板 接 縫 有 無 裂 開		初驗		覆驗			
每箱價格	元		接縫及間縫有無塗布油漆		初驗		覆驗			
受貨地點			三 角 木 條 根 數		初驗		覆驗			
請執書號數	初	覆	三 角 木 條 有 無 釘 頭		初驗		覆驗			
報驗日期	初	覆	三 角 木 條 是 否 密 接	初驗		覆驗				
扦樣員	初派		結 果	三 角 木 條 之 大 小	初驗		覆驗			
	覆派			三 角 木 條 釘 頭 有 無 凸 出	初驗		覆驗			
檢驗員	初驗			鉛 罐 有 無 銜 接 及 罅 隙	初驗		覆驗			
	覆驗			鉛 罐 內 有 無 襯 紙	初驗		覆驗			
扦樣日期	初扦	月 日		鉛 罐 淨 重	初驗		覆驗			
	覆扦	月 日		每箱茶葉重量是否起過90磅	初驗		覆驗			
檢驗日期	初驗	月 日		箱 外 標 記 是 否 完 全	初驗		覆驗			
	覆驗	月 日		箱 外 是 否 有 青 苔	初驗		覆驗			
檢驗報告	初驗			篾 外 是 否 緊 密	初驗		覆驗			
	覆驗			篾 外 材 料	初驗		覆驗			
單號數	號		篾 內 材 料	初驗		覆驗				
密碼			篾 之 大 小	初驗		覆驗				
樣號數			紙 篾 是 否 合 乎 規 定	初驗		覆驗				
發給證書號數			篾 外 標 記 是 否 完 全	初驗		覆驗				
合格通知書號數			裝 評 定 初驗 覆驗	總 計 初驗 覆驗						
填發證書者										
備 註										

公元195年 月 日登記

主任 登記人 字第 號

五 轉口檢驗

至於經外省或本省茶葉檢驗機關，檢驗合格，持有檢驗證書之茶葉，運經各地茶葉檢驗處時，須填具茶葉轉口查驗申請書，（式二十五與轉口查驗報告書合用。）連同檢驗證書報請查驗，收留檢驗證書，發給收據（如式二十六），如查驗相符，即將原證書加蓋查驗戳記發還，蓋為防止假冒規避檢驗計也。如有疑義發生，仍須施行適當之檢驗。

式二十五

轉口茶葉查驗請求書

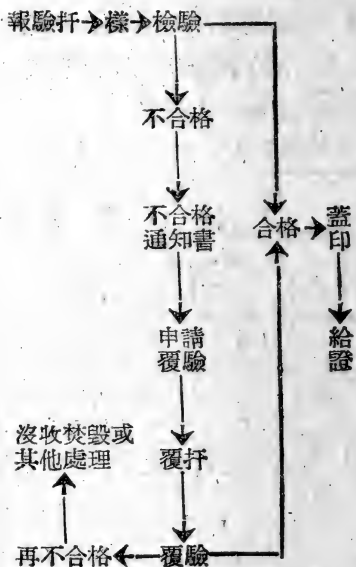
品名				茲有左列茶葉一批業經 字第 號合格證書 紙現欲經此轉運理合 遵章填具轉口報告單連同原發證書 呈請 貴處准予派員至 茶葉檢驗處 查驗放行此上 計開
種類				
重量				
茶號				
商標				
唘頭				
件數				
產地				
證件號數				
備考				
查驗日期				
查驗結果				
查驗員 簽註				
查驗員 主任				即派 往查驗 主任
月 日				前 月 日

式二十六

茶 葉 檢 驗 處

檢 驗 程 序 圖

據 收 書 證 驗 繳	
公 元 _____ 年 _____ 月 _____ 日 主 任 後 即 憑 此 據 發 還 此 據	茲 收 到 _____ 茶 號 繳 驗 字 第 _____ 號 檢 驗 合 格 證 書 壹 紙 俟 查 驗 相 符 發 給



式二十 茶葉檢驗處箱茶封簽

茶 廠 名 稱	
類 及 品 名	茶
產 地 及 商 標	
報 驗 單 號 數	號
扦 樣 員	
檢 驗 日 期	年 月 日
檢 驗 員 級	
等 級	等 級
備 註	

第四章 茶葉檢驗之施行

第一節 檢驗之手續

茶葉檢驗，可分為出口檢驗與進口檢驗，二者方法雖同，其手續各異。我國為產茶國家，以出口為多，故所述手續，亦以出口檢驗為主。

一 報請檢驗

凡茶商報驗茶葉，無論外銷或內銷，概須先向檢驗機關領取茶葉檢驗申請書（如式十），逐項填寫清楚，送請檢驗處核發茶葉報驗憑單（如式十一第一聯），以憑換領檢驗合格證書或不合格通知書。如係着色茶，並須加具着色茶檢驗聲請書（如式十二）。

二 派員扦樣

檢驗處接到茶商申請書，核發報驗憑單後，即填扦樣派出單（如式十三），派員前往茶葉堆存地，會同報驗人，加以核對開箱扦樣，並檢驗包裝。每50件或50件以下，抽開二件，50件以上，每增50件加開一件，不滿50件作50件論。各件取樣由扦樣員任意選擇，商人不得指定或限制。每件用扦筒任意扦取，扦時須顧及全部，並不限於上中下之某一層次。每件扦樣一市斤或半市斤（綠茶每包至少扦樣一件），充分混和，尤須注意粉末之均勻，由其中取一市斤裝為二罐。一罐由扦樣員會同報驗人蓋印標封（如式十四），交報驗人收存，以為將來如發生疑問之校對。一罐提回檢驗。裝罐時，切勿緊壓，亦勿震動，絕對減少碎細，檢驗方能準確，餘茶當場發還。扦樣完竣，將已扦樣之茶箱，當場封固，加蓋「扦」字，以資識別。未扦樣者，一概蓋「已報驗」三字，以免與未報驗者相混。印蓋完畢，即填發扦樣憑單（如式十一第二聯）交與報驗人收執。并檢驗包裝，將檢驗結果，詳細填入「扦樣包裝檢驗報告單」（如式九）。茶樣扦回後，送密碼室，分為二罐，一罐編列密碼，發交檢驗，一罐留存，並貼標籤（如式十五）。

三 檢驗及覆驗

茶樣送到後，依密碼先後，將應檢驗項目，逐一檢驗完畢，填具檢驗結果報告表（如式十六），經主管人核准，填發合格證（式十七），或不合格通知書（式十八）。其檢驗不合格者，茶商得於接到不合格通知書後數日內，將不合格各點，分別改

製或改裝，填具覆驗申請書(如式十九)報請覆驗，依前手續扦樣檢驗。再不合格即沒收焚燬，或其他處理。如合格者發給證書。茶樣經檢驗後不論及格與否，均須貼標籤(如式二十)保存，以備不時之用，並將申請書及檢驗結果分別登記總表(如式二十一)，以便查閱。他如檢驗合格與不合格逐日比較表如式(二十二)，檢驗不合格總登記表(如式二十三)，及檢驗分戶總統計表(如式二十四)，亦須分別逐日填載，以資統計比較。

四 蓋印及給證

茶葉經檢驗合格後，茶商得依據報驗及扦樣憑單，連同保留之樣品，向檢驗處領取合格證，并由檢驗處填發「蓋印派出單」，(與扦樣合用)派員前往茶葉堆存地，在茶箱上逐一加蓋「驗訖」棕印，以資識別，檢驗手續，於此告竣。

第二節 檢驗設備

審茶室應選空曠無高大建築或無樹木遮蓋阻礙者為宜。室內須特別佈置，并須有設備完善之化學室，精密天秤及高倍顯微鏡亦須設置，所謂工欲善其事，必先利其器。過去國內檢驗機關，甚少有專門之設備，難怪其檢驗效果不顯著也。

一 審茶室之佈置

室中光線均勻為主要條件，通常採用北方射入之光線，以其變化較小。室中其他三方面均行關閉，毋令光線透入，壁面以黑色為宜。內中最重要之佈置，為北方窗及審茶檯。

1. 北方窗之裝置：北方裝玻璃窗，窗外設黑色斜置之障光板，以統一光線之來源，且免不需要之光線侵入而紊亂，節制自由，無過強過弱之弊，如圖4。

2. 審茶檯：分為二種，一為長方形，如普通長方桌同。一為圓形，如圓桌形，惟圓邊設置距離相當之圓窟，以套審茶杯，審茶杯放置其上，不使動搖。且圓面以手搖動，能迴轉自如，於審多數樣茶時，審茶者不必立動，可坐向光線之一邊，徐徐旋轉，一杯一杯循次審查，無走動與遮光之弊，如圖5，且記載亦稱便利。桌面通常為黑色，然白色亦可，至其他雜色，概不相宜，恐亂茶之色調與審者之視覺也。

二 檢驗用具

檢驗之設備，隨檢驗項目之繁簡而異，大規模之茶葉化學研究及出口檢驗機關中，當力求其完備，至於一般用具，則視其需要與經濟狀況酌量設置。

1. 扞樣用具： 扞樣時之用具屬之。

(一) 扞筒： 銅製長二尺餘，頭尖外層上中下有孔，內層可旋轉，如圖6。

(二) 扞樣布： 白布，大四、五方尺，扞樣時鋪在地上，混和樣茶用，或用圓形竹匾。

(三) 茶罐樣： 洋鐵製，大可容一市斤或半市斤，方形或圓形均可。

2. 品質檢驗用具： 品質審查之應用器具屬之。

(一) 審查盤： 木製，以無氣味者為宜，搪磁製亦佳，色白，約八吋見方，盤之一角缺口，以便將茶葉倒入罐中，如圖7之小木盤。

(二) 槩底盤： 木製，約二吋七分見方，白色或黑色如圖7之小木盤。

(三) 兩皿天秤： 兩端有盤者，或用式舊戥子，如圖8。

(四) 審茶杯： 普通用有蓋及無蓋兩種，磁製，可容180cc. 以潔白為上，如圖9。

(五) 銅絲兜： 撈泡過茶葉，如圖10甲。

(六) 銅匙： 取茶液，如圖10乙。

(七) 水壺： 燒開水用，如圖11。

(八) 五分鐘計： 開湯時，計時用，如圖12。

(九) 唾茶筒： 洋鐵製，上方為一漏斗，如圖13。

3. 水分檢驗用具： 水分檢驗所用之化學儀器屬之。

(一) 錐形瓶： 250c.c. 之三角燒瓶。

(二) 水分接受器： 玻璃製，下端細管上有刻度，如圖1所示。

(三) 溫度計： 攝氏200度。

(四) 玻璃管： 曲形連結燒瓶與接受器。

(五) 橡皮塞： 大小橡皮塞或木塞。

(六) 冷却器： 以蛇形為上。

(七) 橡皮管： 長短橡皮管數尺。

(八) 曲頸甌架： 承燒瓶，下方加熱。

(九) 鐵絲網： 承載燒瓶用。

(十) 酒精燈或炭爐： 水分檢驗用。

(十一) 刻度量筒： 50或100c.c.。

- (十二) 鴨毛： 拭拂油層。
- (十三) 水箱： 木製或洋鐵製，內盛冷水承接受器。
- (十四) 烘箱： 烘接受器或燒瓶。
- (十五) 乾濕檢定紙： 氯化鈣乾濕檢定紙。
4. 灰分檢驗用具： 灰分檢驗之儀器屬之。
- (一) 白金鍋或坩鍋。
- (二) 天平。
- (三) 硫酸乾燥器。
- (四) 本生燈。
5. 其他檢驗用具： 假茶及着色檢驗所用之器具。
- (一) 顯微鏡： 檢驗假葉或着色茶用。
- (二) 擴大鏡： 五倍或七倍，檢驗葉底用。
- (三) 碎茶機： 研茶樣用。
- (四) 竹筴： 擦磨茶葉用。
- (五) 拷板紙： 黑白兩種，檢驗色料用。
- (六) 篩： 檢驗着色及灰分時篩茶用。
- (七) 銅板篩： 篩分末用。

第三節 檢驗規程附錄

檢驗標準，因時因地而異，故其規程為適合於實際情形，隨時訂定之，隨時修改之。茲將國內外規程彙集錄下，以為訂定者之參考。

一 出口檢驗規程與細則

1. 前實業部商品檢驗局茶葉檢驗規程： 計17條，係1934年公佈施行。

第一條 本規程依商品檢驗暫行條例(以下簡稱本條例)第二條及第二十一條制定之。

第二條 凡出口輸運國外之茶葉，無論箱裝袋裝，應於裝運包捆前，依本規程之規定，向所在地商品檢驗局或其分處寫填檢驗請求單，連同檢驗費，呈請檢驗。

第三條 茶葉之種類如下：

- (一)綠茶、(二)紅茶、(三)花薰茶、(四)紅磚茶、及綠磚茶、(五)毛茶、(六)

圖 4 審茶場(茶樓)側面圖

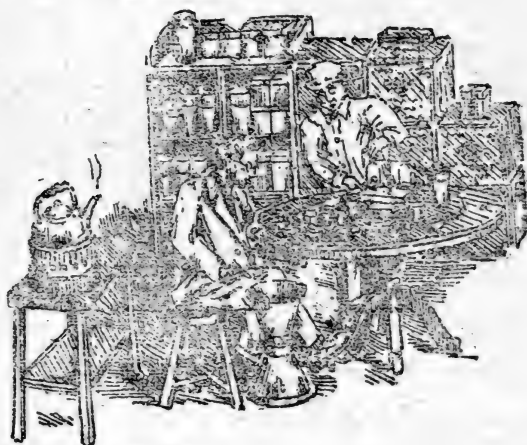
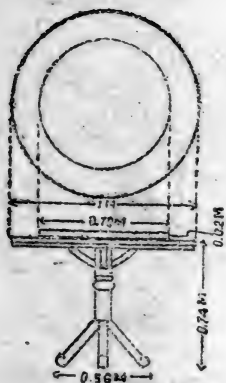
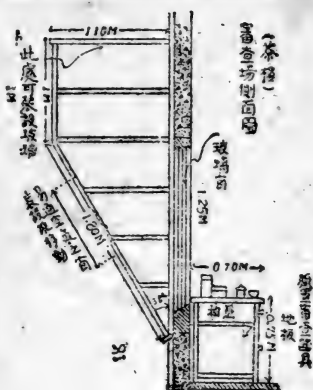


圖 5 自動圓盤



圖 6 杆樣筒



圖 7 大小審茶盤

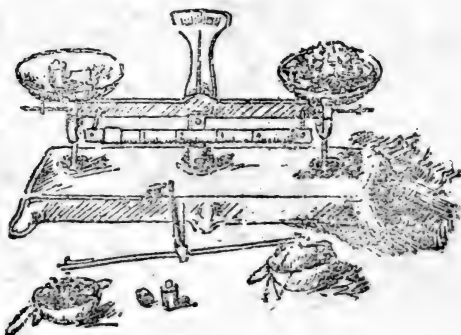


圖 8 天平 子

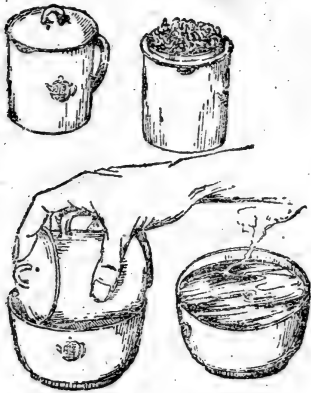


圖 9 審茶杯

甲

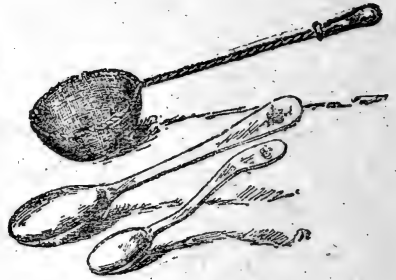


圖 10 銅絲撈和銅瓢

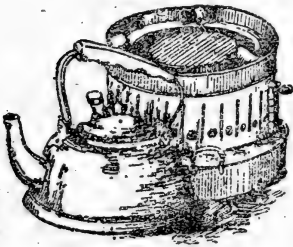


圖 11 水壺



圖 12 五分鐘計

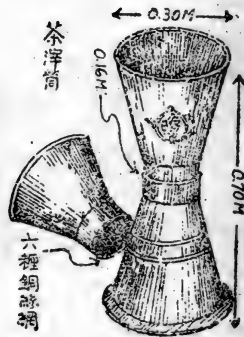


圖 13 唾茶筒

茶片、茶末及茶梗等。

第四條 凡包裝茶葉之箱籠袋皮等，應受檢驗。

第五條 檢驗局或其分處，依接到請求單之後，即日派員扦樣。其扦樣辦法如下：

(一) 不論箱裝袋裝每百件或不及百件，扦樣四筒，每筒一斤（市制）（磚茶以塊計），百件以上之零數，每五十件扦樣一筒，不滿五十件者，作五十件論。

(二) 扦過樣茶之包件，扦樣員應逐加印識，並發給扦樣憑單。

(三) 茶葉扦取後，應各別裝置，并與報驗人眼同封固，加印火漆。

(四) 樣茶檢驗合格後，除留存必要之試驗品外，餘茶概行發還。

第六條 茶葉有左列情事之一者，為不合格。

(一) 品質低于標準茶者。

(二) 着色及利用黏質物製造者。

(三) 摻入雜葉、纖維、礦質物、或粉飾物者。

(四) 有薰蒸烟臭及腐敗品者。

(五) 綠茶紅茶花薰茶用一公寸具六十三網眼之篩（即一英寸具十六網眼之篩），篩出粉末超過百分之五者。

(六) 同號貨物品質參差不勻，與混有尾箱者。

(七) 包裝不良，或有破損者。

第七條 前條第一款之標準茶，應召集有茶葉學識經驗之人員商擬，呈由實業部核定公佈之。並得按年改定，逐次提高。

第八條 檢驗手續，限扦樣後兩日內，施行完竣，星期日或其他放假日，依次延長之。但遇必要時，不在此限。

第九條 茶葉檢驗後，依本條例第十三條發給證書，或檢驗單。由檢驗局通知報驗人持扦樣憑單換領。

第十條 茶葉合格證書，以一年為有効期間。

第十一條 茶葉檢驗後檢驗局應在包裝上逐件加蓋合格及不合格之標識。

第十二條 茶葉檢驗費每担收國幣一角，其担數以報稅時為準，前項檢驗費，無論合格與否，概不發還。

第十三條 原報驗人，依本條例第十四條請求覆驗，應於接到檢驗單後，七日內為之，並附繳原檢驗單。

第十四條 檢驗合格之茶葉，必須改換包裝時，應填寫改裝請求單，連同原領證書送請檢驗局核辦，檢驗局接受前項請求後，應派員監視改裝，核給證書，重加標識。

第十五條 檢驗合格之標識，如有形跡模糊時應即呈報檢驗局，重行加蓋。

第十六條 茶商使用之商標，不得類似檢驗局所定之標識。

第十七條 本規程自公佈之日施行。

2. 前商品檢驗局茶葉檢驗施行細則：計20條，於1935年二月十九日公佈施行。

第一條 本細則依商品檢驗法(以下簡稱本法)第十八條之規定制定之。

第二條 凡輸出國外之茶葉，無論箱裝、袋裝，應於裝運包捆前向所在地商品檢驗局(以下簡稱檢驗局)填寫報驗單，連同檢驗費報請檢驗。合格者，給予證書，方得報關輸出。

第三條 茶葉之種類如下：

(一) 綠茶： 珍眉、鳳眉、娥眉、貢熙、珠茶、花薰、龍井茶等。

(二) 紅茶： 祁紅、寧紅、溫紅、湖紅、烏龍茶等。

(三) 磚茶： 紅磚茶及綠磚茶等。

(四) 其他茶： 茶片、茶末(針眉、秀眉在內)、茶梗、茶子、毛茶等。

第四條 凡包裝茶葉之板箱、錫罐、袋皮等應受檢驗。

前項包裝用品，同號貨物，不得輕重不一，或陳舊破損，其厚薄及重量由檢驗局定之。

第五條 檢驗局接到報驗單，應即派員扦樣，其辦法如下：

(一) 不論箱裝袋裝，每百件或不及百件抽提四件，百件以上之零數，每五十件抽提一件。不滿五十件者，作五十件論。

(二) 由抽提各件中，每件扦取樣茶一筒，每筒一斤(市制，磚茶以塊計)一併混和，扦取樣茶兩筒，與報驗人眼同封固，一筒交與報驗人存查，一筒提回檢驗，餘茶當場發還。

(三) 樣茶由扦樣員扦取，報驗人不得指定。

(四) 經過扦樣之茶葉，由扦樣員逐加印識。

(五) 扦樣完竣，由扦樣員發給報驗人扦樣憑單，扦樣憑單由檢驗局編號交付扦樣員簽名填發。

第六條 檢驗次序以報驗先後爲準，其手續限扦樣後兩日內施行完畢，星期日或其他放假日依次延長之，但必要時亦得照常工作。

第七條 茶葉有下列情事之一者，爲不合格。

- (一) 品質低於標準茶者。
- (二) 水分、灰分高於所訂標準者。
- (三) 凡用色料黏質物或礦物質製造之着色茶，其中含有毒物質或與制定禁止出口之標準茶相同，或更重者。
- (四) 摻入雜葉或假葉者。
- (五) 有薰蒸烟臭或腐敗品者。
- (六) 綠茶、紅茶用一公寸具六十三網眼之篩（即一英寸具十六網眼之篩）篩出粉末，超過5%者（芽葉不在此限）。
- (七) 同號貨物品質參差不勻，或混有尾箱者。
- (八) 包裝不良，或有破損者。

第八條 前條第一、二、三各款之品質，水分，灰分及着色等，應另訂標準茶及標準成分，由有關之各檢驗局，於每年一月前會同召集有茶葉學識經驗之人員商擬，呈由實業部核定公布之，並得按年改定。

第九條 檢驗完畢，由負責檢驗人員在檢驗單上簽字，依本法第十一條之規定，分別發給證書或檢驗單。

第十條 檢驗合格之茶葉，檢驗局應在其包裝上，逐件加蓋標識。

第十一條 茶葉證書有效期間，以一年爲限。

第十二條 依本法第十二條之規定，凡檢驗合格之茶葉，在證書有效期間，得附繳原發證書，向檢驗局報請覆驗。檢驗不合格之茶葉報請覆驗，限於接到不合格通知七日內爲之。並附繳原發檢驗單，但經檢驗局認爲無須覆驗之必要者，得核駁之。

第十三條 檢驗不合格之茶葉，准予覆驗時，檢驗局應另派員扦樣監驗。

第十四條 甲局檢驗合格之茶葉，運輸至乙局之所在地，應填寫轉口報告單，連同甲局所發證書送由乙局查核，確係原包裝與證書記載相符合者，在原證書上簽註放行字樣，准予免驗。但查有不符時，應重行檢驗。

第十五條 依本法第十三條請予補發證書或換發證書，經檢驗局查核認爲無充分理由時，得重行檢驗。

第十六條 依前兩條重行檢驗之茶葉，應按照本細則第二條之規定處理。

第十七條 證書在有效期內遺失，除應依法報請補發外，並須將原發證書號數、及遺失情形，登載當地著名日報兩日以上，聲明作廢。

第十八條 茶葉檢驗給證後，如須變更包裝，應報請檢驗局核准，派員監視改裝，並重加標識。

第十九條 檢驗局施行茶葉檢驗，得制定補充辦法，但須呈准本部備案。

第二十條 本細則自公佈之日起施行。

二 產地檢驗規程與細則

1. 前實業部茶葉產地檢驗規程 計10條，1936年12月公佈施行。

第一條 茶葉產地檢驗於每年茶季施行，其施行區域，由實業部定之。

第二條 茶葉產地檢驗標準另定之。

第三條 茶葉產地檢驗由實業部國產檢驗委員會，茶葉產地檢驗監理處，就核定施行區域分配設辦事處執行之。

第四條 檢驗合格之茶葉，由各產區茶葉產地檢驗辦事處發給合格證書，其不合格者，應抄不合格通知單通知原報驗人，自行重加整理，覆驗合格，方得運銷。

第五條 凡已經產地檢驗合格之茶葉，輸出國外時，應檢同原領產地檢驗合格證書，報請輸出口岸實業部商品檢驗局，依法檢發出口證書。

第六條 茶葉產地檢驗不收任何費用。

第七條 茶葉產地檢驗驗餘樣茶，概予發還。

第八條 茶葉產地檢驗辦事處，於必要時得辦理各該地之茶廠調查登記，其辦法另定之。

第九條 本規程施行細則，另定之。

第十條 本規程自公布之日施行。

2. 前實業部茶葉產地檢驗規程施行細則： 本細則於1937年五月四日，公佈施行。

第一條 本細則依實業部茶葉產地檢驗規程（以下簡稱本規程）第九條之規定制定之。

第二條 凡在設立茶葉產地檢驗辦事處管轄區內之茶廠或茶莊，應於茶葉製成或運抵該處所在地時，報請檢驗。

第三條 茶葉產地檢驗監理處，因事實上之需要，得派員分赴各茶葉出產地，巡迴查驗及指導。

第四條 檢驗時每批每一商標，在五十件或在五十件以內者，抽開兩件，以後每增加三十件加開一件，未滿三十件作三十件論。各件取樣，由檢驗員任意選擇，報驗人不得指定。檢驗員於抽開各件中，每件扞取樣茶半市斤，充分混和後，扞樣一筒計半市斤，提供檢驗，餘樣當場發還，其提供檢驗之茶樣，待檢驗完竣後，發還之。

第五條 檢驗合格之茶葉，辦事處應於其包裝外面逐件加記。

第六條 合格證書有效日期，自給證之日起滿六個月為止。

第七條 茶葉產地檢驗不合格之茶葉，報驗人應自行重加整理，連同不合格通知單報請覆驗，但其整理工作不良，或不聽從辦事處之決告者，辦事處拒絕覆驗。

第八條 合格證書，在有效期內遺失，除應報請補發外，並須將原發合格證書號碼，及其遺失情形，登載當地日報兩日以上，聲明作廢。

第九條 茶葉經產地檢驗合格給證後，凡須變更包裝運銷，或因運輸不慎，而須重裝或改裝時，應重申請檢驗。

第十條 辦事處除依本規程及本細則施行茶葉產地檢驗外，得視所在地情形制定補充辦法，但須呈經茶葉產地檢驗監理處報請國產檢驗委員會轉呈實業部備案。

第十一條 本細則自公佈日施行。

三 各省檢驗規程與細則

1. 前浙江省茶葉檢驗辦法 1938年前省政府令公佈。

(一) 浙江省為改進茶葉品質，提高國際信譽起見，特訂定本辦法。

(二) 依據本省茶葉產銷情形，分區檢驗，其區域如下：

(1) 甯紹台區：包括(杭屬)，(2)溫處區，(3)金衢嚴區。

(三) 每區設一茶葉檢驗處，辦理該區內茶葉檢驗事宜。

(四) 各區所產茶葉，無論毛茶、精茶均須各區茶葉檢驗處檢驗，取得合格證明書，方得准予運輸出口。如有違反者，概予扣留，飭補辦檢驗手續。如發現撓什撓偽等重大情事，得呈請農業改進所轉呈建設廳將茶葉酌予沒收或焚毀。

(五) 各區檢驗事項，以包裝、色料、雜質、品質等四項為限，其檢驗標準，

斟酌地方情形訂定，由農業改進所呈請建設廳核准，並呈報省政府備案。

(六) 茶葉檢驗經費，參照前實業部茶葉出口檢驗收費標準辦理，暫定每担收檢驗費國幣一角(毛茶檢驗時同)。

(七) 茶葉檢驗辦法施行細則，各區檢驗處組織通則，及其他重要章程，由各區茶葉檢驗處擬定，呈請浙江省農業改進所轉呈建設廳備案。

(八) 本辦法呈奉浙江省建設廳核准備案後施行。

2. 前浙江省茶葉檢驗辦法施行細則 1937年由前浙江省政府公佈施行。

(一) 本細則根據浙江省茶葉檢驗辦法第七條之規定訂定之。

(二) 各區茶葉無論精茶毛茶均須受各區茶葉檢驗處之檢驗。

(三) 毛茶檢驗手續如下：

(1) 凡出口毛茶應報請檢驗處或辦事處派員檢驗，發給合格證明書。

(2) 各區茶廠收買之毛茶應于開製前報請檢驗處或辦事處派員檢驗。

(3) 茶農初製毛茶，得由檢驗處派員隨時抽驗。

(四) 精茶檢驗手續如下：

(1) 各茶廠精茶及包裝，應於裝箱前，報請檢驗處或辦事處派員檢驗，發給合格證明書。如茶廠不及報驗，得以運至檢驗處或辦事處所在地報請檢驗。

(2) 精茶在五十箱或五十箱以下，抽開二箱，五十箱以上，每增五十箱，加開一箱，不滿五十箱作五十箱論。每件抽樣半市斤，綠茶每包最少抽樣一斤，(毛茶扞樣得援此列以件為單位)。

(3) 凡商人報驗着色茶，須將所着色料名稱詳細填明，必要時，得令呈驗所用之色料。

(五) 茶葉檢驗標準如下：

甲 品質方面：

(1) 無論毛茶精茶一律以不摻雜摻偽為標準，回籠茶亦在禁止之列。

(2) 各區精茶所含水分，綠茶不得超過8.5%，紅茶不得超過10%。

(3) 精茶着色程度，以不超過各區檢驗處規定之標準茶着色程度為合格。

(4) 品質審查標準如下：

形狀30%	液色15%	香氣15%
滋味15%	葉底15%	其他10%

乙 包裝方面：

- (1) 箱板厚度，以松木或杉木市尺四分爲合格，箱內加釘三角木條八根，(四角四根，箱蓋及箱底各二根)箱板並須乾燥。
- (2) 鉛罐須完整，鉛箱內壁，須用堅潔紙張，妥爲襯貼，使茶葉與鉛箔完全隔絕。
- (3) 箱外須註明茶類、商標、件數、重量、批別、茶廠、名稱及地址。
- (4) 箱外一律加套篋篋。
- (5) 土錫蘭箱一律禁用。
- (六) 茶葉品質不合格，得酌量情節輕重，責令茶廠複製，或予沒收焚燬，包裝不合格，得令茶廠改裝，再行覆驗。
- (七) 本細則如有未盡事宜，得由各區檢驗處，另訂補充細則辦理之。
- (八) 本細則自呈奉浙江省建設廳核准備案後施行。

3. 浙江省茶葉檢驗違章處罰規則：

1939年5月31日公布施行。

第一條 凡茶商違犯本省茶葉檢驗法規，除已有明文規定者外，得依照本規則處罰之。

第二條 凡茶商有下列情事之一者，得處以50元以下之罰金。

- (一) 報驗申請書，所載各項與實際或箱篋上標明不符者。
- (二) 箱篋外邊未將品名、商標、件數、重量、時期、製茶莊號、及地點等項目註明者。
- (三) 茶葉經檢驗給證或在報驗中，未經核准擅自變更包裝者。
- (四) 檢驗不合格之茶葉，未經改裝或改製，遽行申請覆驗者。
- (五) 有阻礙扦樣或蓋印之行爲者。

第三條 凡茶商有下列情事之一者，得處以三百元以下之罰金。

- (一) 以一證套運二批以上茶葉，或一批茶葉隱報兩次以上者。
- (二) 出口茶葉，與合格證所載不同者。
- (三) 於報驗扦樣後，私將劣貨調充者。
- (四) 塗改檢驗標識印戳或合格證者。

第四條 凡茶商有下列情事之一者，得處以五百元以下之罰金。

- (一) 規避檢驗或轉口手續，私運出口者。

(二) 於報驗後，未領得合格證，先將茶葉私運出口者。

(三) 檢驗不合格之茶葉，未經改製或改裝，私運出口者。

第五條 凡茶商有下列情事之一者，得將茶葉沒收焚燬之。

(一) 着色超過標準，而無法改製者。

(二) 使用未經規定之色料者。

(三) 粗製濫造，有特別臭氣或惡味者。

第六條 凡茶商有販製或攙和假茶情事，除將貨物沒收焚燬外，並得以五百元以下之罰金。

第七條 凡茶商有抗拒查驗指導行為者，得視情節之輕重，予以警告或短期停止報驗之處分。

第八條 凡茶商報驗茶葉時，如托轉運公司或過塘行等代辦，而有違犯檢驗法規情事，除對茶商依照本規則處罰外，並得對轉運公司或過塘行等處以二百元以下罰金，或短期停止報驗之處分。

第九條 凡茶商或行商違犯本規則各條至二次以上者，得加倍處罰之。

第十條 凡茶商或檢驗人員，如有串通舞弊或行使賄賂等情事，一經查出或被告發，而查有實據者，得移送司法機關，依法懲辦。

第十一條 依照本規則處罰，違章處罰案件，由各區茶葉檢驗處，函請當地縣政府訊辦執行，並呈報農業改進所轉呈建設廳核辦。

第十二條 處罰所收罰金，以五成解省金庫，以二成五賞給地方協助軍警，以二成五賞給告密人。如無告密人或協助軍警之案件，其應得充賞部份，仍悉數解建設廳。

各縣政府收到罰金，應填用建設廳所頒罰金五行收據，所收罰金，應解廳之五成，由縣政府解建設廳核收。

第十三條 本規則由省政府公佈日施行。

4. 江西省農產物檢驗所茶葉檢驗暫行細則 1938年6月2日，公佈。

第一條 凡由本省施行檢驗區域內，運輸出境之茶葉，於裝運包捆前，均須申請江西省農產物檢驗所（以下簡稱檢驗所）檢驗合格者，給予證書，方得運出，惟有下列情形之一者，得免檢驗。

(一) 商品貨樣在二市斤以內者。

(二) 試驗樣品、標本、及展覽品等，經官廳或學校等之證明者。

(三) 家庭用品，在十市斤以內者。

第二條 茶葉之種類如下：

(1) 綠茶 (2) 紅茶 (3) 磚茶

(四) 其他茶片、茶末(針眉、秀眉在內)茶梗、茶子、毛茶等。

第三條 凡包裝茶葉，板箱、錫罐、袋皮等應一律檢驗。

前項包裝用品貨物，須用同樣裝置，並不得輕重不一，或陳舊破損，其厚薄及重量由檢驗所定之。

第四條 茶葉檢驗地點，由檢驗所定之。

第五條 申請檢驗人，須在茶葉輸出五日前，親赴檢驗所，填具報驗單。

第六條 申請檢驗人，不在受檢驗之地方時，以全權委託代理人申請檢驗。但代理人之姓名地址，須預先用書面報告檢驗所。

第七條 申請檢驗人，須在申請之茶葉箱袋上，加蓋商標，以憑識別。

第八條 檢驗所接到報驗單後，即派員扦樣，其辦法如下：

(一) 不論箱裝、袋裝，每百件或不及百件，抽提四件，百件以上之零數，每五十件抽提一件，不滿五十件者，作五十件論。

(二) 由提抽各件中，每件扦取樣茶一筒，每筒一市斤(磚茶以塊計)，一併混和，扦取樣茶兩筒，與申請人當場封固，一筒交與申請人存查，一筒提回檢驗，餘茶當即發還。

(三) 樣茶由扦樣員隨機扦取，申請人不得指定或干涉。

(四) 經過扦樣之茶葉，由扦樣員，逐加印識，並指定堆積地點，申請人不得任意移動或改裝。

(五) 扦取樣品，除檢驗時必要之耗廢外，其餘得由檢驗人于檢驗事畢後三日內領回，過期不予保存。

(六) 扦樣完竣，由扦樣員發給扦樣憑單。該項憑單由檢驗所編號交扦樣員簽名填發。

第九條 扦樣時，必要之搬運解袋復裝及加蓋印識等工作，均由申請人擔任之。堆置不便扦樣，及包裝不良，未合第三條之規定者，扦樣員得拒絕扦樣。

第十條 檢驗次序，以報驗先後為準。

第十一條 申請檢驗之茶葉，如有下列情事之一者，為不合格，不准運輸出境。

- (一) 品質低於標準茶者。
- (二) 水分、灰分、粉末，高於所訂標準者。
- (三) 凡用色料黏質物或礦物質製造之着色茶，其中含有毒物質者，或與制定禁止出口之標準茶相同，或更重者。
- (四) 摻入雜葉及偽葉者。
- (五) 有霉蒸烟臭或腐敗品者。
- (六) 綠茶紅茶用一公寸具六十三個眼篩(即一英寸具十六細眼之篩)篩出粉末，超過5%(芽葉不在此限)。
- (七) 同號貨物，品質參差不勻，或混有尾箱者。

第十二條 前條規定之品質、水分、灰分、着色及粉末等檢驗標準。檢驗所為求逐漸改進，得依據實際情形，每年一月前，擬定下年檢驗標準，但須呈准省政府公佈後施行。

第十三條 檢驗手續於扞樣後三日內完竣，(如遇星期及例假日，得依次延長，但必要時，亦得照常工作。)由申請檢驗人憑扞樣憑單，赴所換取合格證書，或不合格通知單。

第十四條 檢驗合格之茶葉，檢驗所在其包裝上逐件加蓋標識及檢驗日期。

第十五條 檢驗證書，箱裝有效期間以一年為限，袋裝有效期間，以六個月為限。

第十六條 檢驗不合格之茶葉，申請人如欲報請複驗時，以接到不合格通知單七日內為限，並須繳呈檢驗單。但檢驗所認為無複驗之必要，得核駁之。

第十七條 前條准予複驗之茶葉，由檢驗所另行派員扞樣及檢驗。

第十八條 檢驗合格之茶葉，有下列情形之一者，非經複驗合格，不得起運。

- (一) 逾越檢驗證書之有效期限者。
- (二) 感受潮濕，變質者。
- (三) 包裝損壞者。
- (四) 檢查標識及其他記號消失污損，辨別困難者。
- (五) 發現有其他嫌疑者。

第十九條 甲所檢查合格之茶葉，轉運至乙所所在地，應填寫轉口報告單，連同甲所所發證書送由乙所查核，確係原包裝與證書記載相符者，在原證書上簽准放行字樣，准予免驗。但查有不符時，應重檢驗。

第二十條 前條重行檢驗之茶葉，仍應按照本細則規定之檢驗辦法，處理之。

第二十一條 複驗及重行檢驗結果與初驗不符時，取消初驗標識，並收回檢驗單。再照第十四條之規定，重新辦理。

第二十二條 證書在有效期內遺失時，應將證書號數及遺失情形，登載當地著名日報兩日以上聲明作廢，方得申請補發。

第二十三條 茶葉經拆樣或檢驗給證後，如須變更包裝時，應報請檢驗所核准派員監視，方得改裝，並重加標識。

第二十四條 辦理茶葉運銷之商號，須先將商標圖形大小顏色，並加以說明，送呈檢驗所備查。

第二十五條 本細則有未盡事宜，得呈准江西省政府修改之。

第二十六條 本細則經江西省政府公佈施行。

5. 江西省茶葉檢驗標準 1939年9月江西省政府建一字第280號指令，核准施行。

(一) 茶葉檢驗標準： 茶葉有下列情事之一者，為不合格，禁止出口。

甲 品質：

- | | |
|----------------|-----------------|
| (1) 品質低於標準茶者。 | (2) 摻入雜葉或假葉者。 |
| (3) 有微薰烟臭或腐敗者。 | (4) 參差不勻或混有尾箱者。 |

乙 水分：

- (1) 綠茶水分超過8.5%者，針眉、秀眉等副貨以9%為合格。
- (2) 紅茶及紅磚茶水分超過10%者。
- (3) 其他茶葉水分超過11%者。

丙 灰分：

- (1) 紅茶綠茶及紅磚茶灰分，超過7%者。
- (2) 着色茶綠磚茶及其他茶葉灰分超過9.5%者。

丁 粉末：(用一英寸具十六網眼之篩)

- (1) 紅茶粉末超過5%者。
- (2) 綠茶中抽芯珠茶珍眉等粉末，超過1%者。
- (3) 綠茶中針眉秀眉蕊眉等粉末超過5%者。

(二) 茶箱檢驗標準： 外銷茶葉之茶箱，應依照下列各項規定製造，

方准使用。

(1) 箱板須十分乾燥，及無惡臭者。

(2) 箱板：楓木須市尺三分以上，杉木松木須四分以上。

(3) 箱內四角各釘角條一根，底蓋邊緣各釘角條二根，共須加釘角條八根。

(三) 包裝檢驗標準：茶葉包裝不合下列之規定者，禁止出口。

(1) 茶箱內面應有與茶箱大小配合之鉛罐。

(2) 鉛罐宜用上等青鉛之片，不得任其有砂孔，每片之焊接處，亦須焊實，勿留空隙。

(3) 鉛罐內壁，應用堅潔紙張妥為裱糊，務使茶葉與鉛罐完全隔離。

(4) 箱外須註明茶類，大面名目，商標，件數，毛重、淨重(市秤)、採製時期，製茶莊號及地點。

(四) 着色茶取締辦法：着色茶，必須依照下列各項辦理。

(1) 凡商人報驗着色茶，須將所着色料之名稱、數量，詳細填明，必要時，得令呈驗所用之色料。

(2) 茶葉着色過濃，與製定之着色標準茶相同，或更重者，禁止出口。

(3) 凡使用含有鉛、銅、鈷、鉻、鎳、錳等金屬，(如習用之淡黃、三魚黃、義記黃及砂綠等)或其他無機或有機之有毒色料者，禁止出口。

6. 台灣茶葉檢驗章程：抗戰勝利後，台灣光復，其檢驗辦法，悉照吾商品檢驗局之規定。光復前，有單行法，由以前台灣總督府公佈施行。雖明日黃花，然錄之於下，以便知日人對台茶經營概況之一般。

第一條 本會所稱之茶，乃在台灣所製造烏龍茶及包種茶之謂。所稱之茶業者，乃從事於茶之製造、買賣、輸出、或移出，以牟利為目的者之謂。

第二條 茶業者，擬將再製茶裝箱包捆時，應分別記載下列事項，呈請檢驗員檢驗，但以零售為目的者，不在此限。

(一) 種別 (二) 箱數

(三) 斤量 (四) 價格

(五) 住所姓名及商號。 (六) 呈請年月日。

第三條 依據前條呈請檢查者，或其代理人，在檢驗執行中應到場，以應檢驗員之指押。

第四條 再製茶之檢驗，依台灣總督府所定之標準，就下列各項鑑別其良否，而定合格不合格。

(一) 品質。 (二) 包裝。

第五條 觸犯下列之一款者，為不合格。

(一) 包裝不完全者。

(二) 品質較標準茶為粗劣者。

(三) 用每一英寸具十六網眼之篩子篩下粉末佔3%者。

不合格之茶，不得輸出或移出者，但因特別之事由，得台灣總督之許可，不在此限，調製認為不完全時，得指定時日，命重行調製。

第六條 檢驗決定，不得申明不服。

第七條 檢驗合格者，用另記第一號式樣之合格證印，其不合格者，用另記第二號式樣之不合格之證印。蓋于各包裝之面上。但依特別事由，在台灣總督認為必要時，不在此限。

第八條 合格證印之印色，烏龍茶用紫色，包種茶用赤色，不合格證印則為黑色。

第九條 檢驗員對優良茶，從另定之標準，因茶業者之呈請，得用另記第四號式樣之證印，蓋于包裝上面。

前項證印之印色，烏龍茶用紫色，包種茶用赤色。

第十條 不得用與檢驗證印，並優良茶證明證印相類似之商標，及其他之記號，表示於受檢茶之包裝上。

第十一條 擬將受過檢驗茶，重行改裝時，應呈請檢驗員到場監視。

第十二條 檢驗證印，或優良茶證明證印之影跡模糊時，應即陳請報檢驗員，重行加蓋。

第十三條 檢驗員對於呈經檢驗完了之茶，認為必要時，得重行檢驗。

因重行檢驗，取銷以前檢驗時，加蓋另記第三號式樣之取銷證印。更施行第十條之手續，前項取銷證印之印色，用黑色。

第十四條 前項各條規定之外，檢驗員為粗製茶之取締，得隨時施行檢驗。

第十五條 觸犯下列各款之一者，處以以百圓以下之罰金。

(一) 違反第二條第五條之第二項，第十條第十一條及第十二條之規定。

(二) 違反第五條第三類之命令者。

(三) 無正當之理由，拒絕檢驗者。

(四) 對受驗茶加以不正當之手段，以圖陷檢驗員於錯誤者。

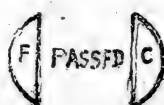
(五) 對受過檢驗之茶，施以不正手段者。

第十六條 遇茶業者為無能力者，或法人時，依本會之規定，其應施罰，則適用於法定代理人或法人之代表者。

茶業者之代理人戶主、家族、同居者、雇人、及其他之從業者，關於業務上，違反本會之規定時，雖屬非出自茶業者之指揮，本會之罰則，亦適用於茶業者。

另附各種證印字樣。

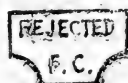
第一號合格證印式樣



縱 4.5寸

橫 4.3寸

第二號不合格證印式樣



縱 3.5寸

橫 5.1寸

第三號取消證印式樣



縱 4.0寸

橫 3.7寸

第四號優良茶證明印式樣



縱 4.8寸

橫 8.0寸

7. 台灣茶葉檢驗所規定 由總督府公佈施行。

第一條 總督府設置茶葉檢驗所，隸屬於殖產局。

第二條 總督府茶葉檢驗所，掌管下列事項。

在台灣所製茶之檢驗，以及各種研究並調查。

第三條 總督府茶葉檢驗所，設所長及檢驗員，以總督府職員充之。

所長掌管所務，檢驗員受所長之指揮，依台灣總督府所規定從事於茶之檢驗，及其所關事務。

第四條 台灣茶葉檢驗規則，第四條所規定之品質及包裝，就下列各項鑑別其良否。

(一) 品質： 粉茶、莖茶、茶頭、乾燥、夾雜物、着色及其他。

(二) 包裝：茶箱、鉛罐、外裝、及斤重。

第五條 觸犯本章程第五條第一號「包裝不完全者」如下：

(一) 箱之材料不良。

(二) 鉛罐，在烏龍茶每一平方呎二盎司四分之三以下，在包種茶二盎司以下，或有孔者。

(三) 外裝粗雜者。

8. 前台灣茶葉取締章程：由總督府令公佈施行。

第一條 凡製造或買賣觸犯下列各款之茶業者，處以二百元以下之罰金。

(一) 用粘貨物製造者，或別有混入者。

(二) 用物料著色者，或別有混入者。

(三) 黴蒸或腐敗者，或別有混入者。

(四) 日曝茶或別有混入者。

(五) 混入土砂及其他不純物料者。

第二條 黴蒸或腐敗之茶，因供給茶葉之製造及其他之原料，而經台灣總督之認可者，不適用前條之規定。

茶業者，遇有代理人、戶主、家族、同居者、雇人，以其他從業者，關於其業務上違反本會之規定時，不得以非出於自己之指揮，而免其處罰。

9. 福建省茶葉檢驗辦法草案：於1940年由前該省省政府建設廳茶葉管理局公布施行。

第一條 本辦法依據福建省茶葉管理規則第三條訂定之。

第二條 凡本省出產或外省過境之各種茶葉，不論初製或精製，正茶或副裝，為改良生產，提高品質起見，均得加以檢驗。

第三條 茶葉檢驗分產地檢驗及內銷檢驗，凡茶葉在產地裝運前，應報請產地檢驗，在運往內銷前，應報請內銷檢驗。

第四條 茶葉產地檢驗，於每年茶季在各產地舉行。內銷茶檢驗於報請運銷時，在集散地分別舉行之。

第五條 茶葉產地檢驗及內銷檢驗項目，暫定為品質、水分、粉末、着色、包裝、屬性等等。必要時，并得施行灰分、水浸出物，或其他檢驗。各項目之標準，於每年製茶開始前二個月規定公布之。

第六條 茶商報請茶葉產地檢驗，或內銷檢驗時，應呈送申請書，並納費。申

請書格式及納費率另定之。

第七條 茶葉經產地檢驗或內銷檢驗合格者，由本局發給合格證明書，其不合格者，發給不合格通知書。

第八條 產地檢驗或內銷茶不合格之茶葉，分別依下列辦法處理之。

(一) 茶葉水分、粉末、包裝不合標準者，准予一次改裝，報請檢驗。

(二) 茶葉品質低於規定標準，並有下列情形之一者，除得將其茶葉之全部或一部沒收外，並依管理規則處理之。

(1) 染着烏煙、黑滑泥質、或其他有毒色素者。

(2) 摻入腐敗、霉變、或酸變茶者。

(3) 摻入煙薰茶、回籠茶或陳茶者。

(4) 摻入非茶類之假茶者。

(5) 摻入泥沙或其他雜質者。

(三) 一、二兩類以外之情形，檢驗不合格者，不准運銷。

第九條 本辦法如有未盡事宜，得隨時呈准修正之。

第十條 本辦法自呈准備案之日施行。

10. 福建省茶葉產地檢驗辦法 1940年前該省茶葉管理局公佈施行。

第一條 勻堆檢驗：勻堆之檢驗，須注意其勻堆之情形，方法及有否摻雜作偽，或着染烏煙等其要訣有三：

(一) 檢驗茶葉着染烏煙之法：茶葉之有無着染烏煙，可於下列三法檢驗之。

(1) 凡着煙之茶葉，與好茶色澤不調，故於勻堆時，須注意其各層有黑色者，則必為着煙茶。

(2) 茶葉着煙者，經搓揉之，則有深黑色粉末黏着手上。

(3) 以沸水沖泡茶葉，若係着煙者其水面浮層必有輕薄之透明狀物。

(二) 檢驗摻雜茶末之方法：以八篩半或九篩之精茶，其粉末超過5%者則知其有摻雜。

(三) 檢驗偽茶之法：假茶雖經着色，究不若真茶，可於勻堆時，注意各層茶色，是否調和為斷。

第二條 包裝檢驗：包裝有內外裝之別，前者包括錫罐、襯紙等，後者為木箱、包篾、商標、膠頭等。

(一) 外裝檢驗之標準：

- (1) 箱板厚薄，是否合於規定三分以上。
- (2) 箱板木料，為何種木質，乾濕程度如何？
- (3) 木箱各板騎縫，是否密接。
- (4) 木箱內四角有否三角木柱，是否合於規定十根以上。
- (5) 箱外邊緣及啣接處，有否加釘蝗釘。
- (6) 竹篾包裝堅固否。
- (7) 箱面及篾包外，商標，嚮頭是否按照規定標明。
- (8) 其他如木箱外，有否加漆桐油等。

(二) 內裝之檢驗標準：

- (1) 錫罐是否完整，而無破損。
- (2) 罐口是否精密。
- (3) 內部襯紙，係何項紙類，張數若干。
- (4) 茶葉裝於木箱內，是否乾燥堅實無隙。

第三條 茶廠檢驗：茶廠之檢驗，其要點有三：

(一) 茶廠組織。

(二) 茶廠設備。

(1) 廠房設備(內分烘場、作場、揀場、拔場、毛茶貯藏室，及攤場等)。

(2) 用具設備(內分製茶器具，焙茶器具，揀茶器具，藏茶器具，其他器具等。)

11. 前福建省茶葉檢驗施行細則：茶業管理局於 1940年3月又公布茶葉檢驗施行細則，中經一度修改，茲錄之如下：

第一條 本細則依據茶葉檢驗辦法訂定之。

第二條 凡本省出產內外銷各種茶葉，在裝箱或運銷前，應向本局指定地點報請檢驗，經檢驗合格發給證件後，方得出境或出口。

第三條 茶葉具有下列情事之一者，得免檢驗。

- (一) 茶葉樣品，在二市斤以內者。
- (二) 家庭用品，在六市斤以內者。
- (三) 試驗樣品，或展覽品，經由機關證明者。

第四條 本局檢驗之茶葉，種類如左：

- (一) 紅茶： 包括工夫、小種等。
- (二) 青茶： 包括烏龍、水仙、梅占、奇蘭、包種、蓮心等。
- (三) 綠茶： 包括淮山茶、白毛猴、花薰茶及一切內銷之綠茶等。
- (四) 白茶： 包括白毫等。
- (五) 其他： 如茶片、茶梗、茶子、花香、茶末及毛茶等。

第五條 報驗人在茶葉運銷前，應填具報驗單，上註明申請茶號，名稱，地址，茶葉種類、品名，大面，件數，重量，及堆存地點，以憑辦理之。

第六條 本局接到報驗單後，即派員辦理扦樣及檢驗，其辦法如下：

- (一) 每五十件或不滿五十件之茶葉，抽開兩件，以後每五十件加開一件，不滿五十件，作五十件論。
- (二) 在抽開各件中扦取樣茶充分混和後，扦樣半市斤，攜回檢驗。
- (三) 樣箱由扦樣員任意檢抽，申請人不得干涉。
- (四) 經過扦樣之茶葉，由扦樣員親自裝入樣罐內，加以密封，並分別予以註明牌號，品名，大面，件數，堆存地點等。
- (五) 樣品除檢驗消耗外，其餘得由申請人，在限期內領回。
- (六) 扦回樣茶，即編列密碼，交檢驗員鄭重依法檢驗。
- (七) 經過扦樣之樣箱，應加標識，扦樣後，由扦樣員出據為憑。

第七條 本局茶葉檢驗應依報驗先後辦理之。

第八條 茶葉檢驗，暫分下列六種：

- (一) 品質檢驗。
- (二) 水分檢驗。
- (三) 屬性檢驗。
- (四) 粉末檢驗。
- (五) 着色檢驗。
- (六) 包裝檢驗。

第九條 茶葉檢驗，除品質、水分、屬性、粉末、着色各項，由本局檢驗員辦理外，包裝檢驗，由本局責成扦樣員，依法加以嚴格審驗。

第十條 茶葉檢驗標準，由本局於茶季前二個月，另定公佈之。

第十一條 茶葉檢驗自報驗扦樣之日起，三日內完畢，但逢例假日，依法延長之。

第十二條 檢驗合格或准許起運之茶葉，由本局發給合格證明書，並於其包裝外面，逐件加記標誌。

第十三條 合格證書及准運證明書，自給證之日起滿六個月為有效期間，過

期若該項箱茶，尙未出口者，得重行檢驗。

第十四條 茶葉經檢驗後，有不及或不合規定標準者，均爲不合格。不合格之茶葉，本局以檢驗不合格通知書通知之。

第十五條 不合格之茶葉，不准出境，並依下列各項處理之。

(一) 水分、粉末、着色、包裝檢驗不合格者，報驗人得自行重加整理後，報請覆驗，但其整理工作不良，或不聽從勸告者，本局得拒絕覆驗，以一次爲限。

(二) 品質檢驗不合格者，分別程度輕重，得商請茶葉收購機關減價收購，或不准外銷。

(三) 屬性檢驗，認爲可以改製外銷者，應改製外銷茶，檢驗合格後，方准出境。

第十六條 凡不及或不合規定標準之茶葉，除照第十五條辦理外，由本局分別依其程度酌減其下年度之貸款，必要時，並得取銷其下年度之登記。

第十七條 茶葉經本局檢驗給證後，凡須變更包裝或因運銷不慎，而須重裝或改裝時，應重行報驗。

第十八條 申請人申請覆驗時，應填具覆驗申請書。

第十九條 合格證書，在有效期間遺失，除應報請補發外，並須將原發合格證書號碼及其遺失情形，登報三日以上，聲明作廢。

第二十條 本細則自呈奉核准之日施行，並得隨時呈請修正之。

12. 福建省茶葉檢驗標準 1940年3月前該省茶葉管理局公佈之標準：

第一條 茶葉檢驗，依本標準施行之。

第二條 凡茶葉品質有下列情形之一者，爲不合格。

- (一) 茶葉品質，低於中央收購機關標準者。
- (二) 染着烏煙黑滑泥質或其他有毒色料者。
- (三) 茶質腐敗霉變或酸變者。
- (四) 摻雜煙薰茶，回籠茶，或陳茶者。
- (五) 摻入非茶類之假茶者。
- (六) 摻雜其他雜質者。
- (七) 每一大面之茶葉，品質參差不勻，或混有尾箱者。

第三條 茶葉水分標準如下：

- (一) 紅茶不得超過9.5%
- (二) 綠茶不得超過8.5%

- (三) 青茶不得超過8.5% (四) 白茶不得超過10.5%
 (五) 花茶不得超過8.5% (六) 其他如(茶片末)花香(干介)芽
 茶等不得超過11%。

第四條 茶葉粉末檢驗之標準，暫以正茶所含有之粉末量不得超過5%為合格。

第五條 屬性檢驗，以不合製外銷茶為標準。凡合於改製外銷者，為不合格。

第六條 着色檢驗，以不含有毒色料者為合格，但得採取標準色料，並盡量減少着色。

第七條 包裝檢驗標準如下：

(一) 木箱。

- (1) 採用楓木，箱板厚度應在市尺三分以上，如用杉木，松木應在四分以上。
- (2) 箱板不宜拼接過多，以二塊為標準，至多不得超過三塊。
- (3) 接縫間，應糊夏布或棉紙，加刷桐油，並釘螞蝗攀以免裂開。
- (4) 箱板須乾燥，以免撓裂。
- (5) 箱內須加釘三角木條八根，箱之四角各一根，箱蓋箱底各三根。
- (6) 箱內四角所釘之三角木條，應與箱身同高，箱蓋箱底之三角木條，應與四角角條密接。
- (7) 三角木條之大小，為市尺一寸二分。
- (8) 箱板及角條所用木料，須乾燥潔淨無味。
- (9) 角條釘尖尾不可凸出，以免戳破鉛罐。
- (10) 箱之邊緣或四角，最好能包鐵皮。
- (11) 箱四角騎馬釘及箱板套筍須緊密，套筍不能少於七節。
- (12) 箱之內外，須糊裱潔厚紙張。
- (13) 箱之外面，須粘貼本局規定之大面紙，並加刷桐油。
- (14) 木箱大小，以採用二五箱為標準，每箱總重，勿超過65市斤。

(二) 鉛罐或白鐵罐。

- (1) 鉛罐原料應用上等青鉛，白鐵更佳。
- (2) 鉛罐四壁，不得任其有沙孔。
- (3) 鉛罐外，須糊裱堅潔紙張，罐內應有襯紙使茶葉與鉛罐絕對隔絕。

- (4) 淨鉛重量，二五箱暫以二市斤為標準。
- (5) 不准用假頂或假底。
- (6) 錫紙罐，禁止使用。
- (7) 鉛罐之大小，應與木箱配合。
- (8) 鉛罐各面焊接之處，均應焊固，不可留有孔隙。

(三) 篾套：

- (1) 箱外之篾套，縱橫篾片，須一律大小，闊約八分至一寸。
- (2) 篾片要長。
- (3) 篾套內，能襯青箬更佳。
- (4) 篾套最好包兩重。
- (5) 篾套編紮要緊密。
- (6) 如能套麻袋更佳。

(四) 標記：

- (1) 箱外所糊紙張，應照本局所規定之格式。
- (2) 箱外所有標記字碼，應事先印在紙張上，以便進倉時，易於識別。
- (3) 標記字色要顯明。
- (4) 標記字碼大小須配合適宜。
- (5) 包篾外標記，一律用烏墨，不可用其他顏色。
- (6) 各號大面字眼，應照本局規定。

四 內銷茶之檢驗

內銷茶葉，不在出口檢驗之列，商人得放胆摻雜作假。1939年前閩茶管局茶葉檢驗辦法公布，內銷茶亦須受檢驗。此後又有不合外銷茶之檢驗樣茶扞取辦法，內銷茶檢驗運輸辦法原則之公布。

1. 前福建省不合外銷茶檢驗樣茶扞取辦法：1939年該省茶業管理局公佈。

第一條 凡不合外銷茶檢驗樣茶扞取，依照本辦法辦理之。

第二條 樣茶扞取由局派員前往堆存地點，依照報驗者填報各項驗對無誤後，限同報驗者扞取之。

第三條 開扞茶件，由扞樣員指定，檢驗者不得自行選擇，或予以限制。

第四條 開扞件數不論箱篾，每一大面每五十件開扞一件，（不滿五十件作五十件計），五十件以上，加開一件；一百件以上，加開兩件，二百件以上，加開三

件。

第五條 扦樣數量，每件各充分翻拌後，扦提一小罐，（四市兩）後將開扦茶件，眼同報驗者封固，並由扦樣員加封「開封扦樣證」其餘開扦之同字茶件，悉用封條嚴密封貼。

第六條 扦樣完竣後，由扦樣員發給報驗者扦樣憑證。

第七條 樣茶經檢驗後，留局保存。

第八條 本辦法自公佈日起施行。

2. 前福建省內銷茶檢驗運輸辦法原則 1939年由該前省茶管局公佈：

（一）檢驗： 分檢驗及對樣兩手續。

甲、檢驗：（即檢查品質，是否不合外銷）由貿委會中茶及茶管局同意，委託茶管局辦理之，其步驟如下：

（1）商人於申請時，附送茶樣。

（2）局派員就地抽樣，抽樣時將該字全部加封。（不祇限抽樣之箱）其封條務須逐箱用妥密方法黏貼箱子各封口，使人無法開箱攪假。

（3）檢驗結果，如確屬不合外銷，方准交運輸公司（局方應擬定准運憑證）。

乙、對樣（即核對箱內之茶，是否與原抽樣相符。換言之，即防止商人在抽樣至裝船期間，開箱混攪外銷茶。）

（1）凡封條已破者，絕對抽查對樣。

（2）凡封條未破者，隨意抽對。

（3）對樣在出口前最後可能時間內行之。（似可在出口地點倉庫或躉船內行之。）

（4）對樣由三機關會同同時舉行之。如能委由一機關代表行之，更佳。

（5）對樣時，所開之箱，應當地當時立即加封。

（二）運輸： 由運輸公司統運，以防途中流弊。

（1）凡不交該公司代運者，不准起運。

（2）如查有私自用其他方法運輸者，將茶扣留。（其處分辦法另定之）

（三）如有其他合法機關，須加檢驗者，最好洽商同時舉行，或委託茶管局舉行之。

（四）中茶自購之茶，亦須照此辦法辦理，以求一律，而免紛歧。在可能範圍

團內，各方面對中茶收購及運輸茶葉，予以協助，俾利進行。

(五) 給證辦法，仍照原來規定辦理。

五 內銷茶鑑定規程

1940年，前管理外銷茶葉辦法大綱公布，全國內銷茶葉辦法大綱施行細則。閩省亦依以訂定 1940 年度管理內銷茶葉暫行規則。所有內銷茶均由中國茶葉公司評價收購，閩省於是設有內銷茶鑑定委員會之組織。茲將委員會組織規程，1940年度內銷茶葉扦樣覆驗辦法，1940年度內銷茶葉鑑定委員會編製密碼辦法，一一附錄於下，以明梗概。

1. 前福建省內銷茶葉鑑定委員會組織規程：於1940年公佈施行。

第一條 本會依據福建省 1940年度管理內銷茶葉暫行規則第五條之規定，由中國茶葉公司福建辦事處，(以下簡稱中茶閩處)福建省政府建設廳茶葉管理局(以下簡稱茶管局)共同組織之，並訂定本規程。

第二條 本會鑑定委員之人選如下：

- (一) 當然委員： 中茶閩處正副主任、茶管局正局長。
- (二) 技術委員： 由中茶閩處、茶管局會同指定茶師若干人担任之。
- (三) 參加委員： 由公營茶廠、茶業公會、合作社，各推舉代表一人，商經中茶閩處及茶管局同意後，聘任之。

第三條 技術委員及參加委員之任期，以一年度茶季結束為滿期。惟如中茶閩處茶管局有一方提出意見，商經對方同意時，得改派或另聘之。

第四條 本會主任委員由中茶閩處主任担任之，開會時為本會主席。至參加委員僅得列席會議，但無表決權。

第五條 本會提供鑑定之茶葉，以茶商申請報運並經茶管局檢驗合於本會所定之標準茶為限。(標準茶由本會根據本省各地產茶，酌量分等。)

第六條 茶葉鑑定由技術委員比照所定標準茶詳細審定，批評等級，並徵詢參加委員意見後，填寫鑑定書，送請主席復核，提交鑑定委員會開會，議決之。

第七條 本會鑑定地點及時間，由鑑定委員會隨時通知之。

第八條 本會所需職員，由主任委員商請中茶閩處及茶管局就職員中調派充任之。

第九條 鑑定內銷茶葉之等級，另定之。

第十條 本規程如有未盡事宜，由雙方會同隨時修正之。

第十一條 本規程由中茶閩處及茶管局會同訂定，呈報各上級機關備案。

2. 前福建省內銷茶葉扦樣覆驗辦法 1940年公佈施行。

(一) 本辦法依據本省1940年度管理內銷茶葉暫行細則第二十三條之規定訂定之。

(二) 凡茶商申請報運內銷茶葉，其扦樣覆驗，悉依本辦法處理。

(三) 內銷茶葉之扦樣，標封，覆驗由中國茶業公司福建辦事處（以下簡稱中茶閩處）福建省政府建設廳茶業管理局（以下簡稱茶管局）主持，會同茶商辦理。但茶商如有遲到或缺席時，以棄權論，不得再行聲請覆扦。

(四) 茶管局於接到茶商報運聲請書，經審查合格後，應即填具扦樣通知書一式五份，以二份交中茶閩處（以一份轉送中茶扦樣員，一份存處備查），二份留茶管局，（一份送扦樣員一份存局備查）一份逕送茶商知照。

(五) 中茶閩處於接到茶管局扦樣通知後，應即於指定日期內派員會同茶管局扦樣員至報運茶葉堆存地點辦理扦樣及標封手續。

(六) 報運茶件，如有不齊不符，或同一花色品質不同時，扦樣員不得舉行扦樣及標封。

(七) 每大面茶件，在三十件以內，或三十件者，扦樣時抽開兩箱，以後每增三十箱加開一件，不滿三十件者以三十件論。抽開件數逾五件時，得斟酌情形以五件為標準，其茶樣箱由中茶閩處及茶管局扦樣員，會同指定之。

(八) 扦樣時，應將所抽樣箱個別，將茶葉完全傾出，充分拌和後，各扦樣一斤，經比對各箱樣茶相符，再充分混和，取扦樣茶三小罐，（半市斤裝）分別註明牌號、品名、大面、件數等，限同封固。由中茶閩處及茶管局各存一罐，其他一罐送交中茶閩處，編定密碼，轉送內銷茶鑑定委員會鑒定之。

(九) 凡經開箱扦樣之茶箱，箱面及篋包上應刷「樣」字墨印，以資識別。

(十) 托運茶件，經扦樣後，應全部標封，逐箱將封條貼於篋包角上。

(十一) 扦樣員於扦樣完畢後，應於扦樣通知單上簽名蓋章後，分送中茶閩處及茶管局核存。

(十二) 報運茶葉，經鑒定揭曉後，由茶管局憑鑒定書填發覆驗通知單，分送中茶閩處及茶商並會同中茶閩處派員至茶葉原存在地點，辦理覆驗手續，複驗茶箱有否動封等事。倘復驗時，發現與茶樣不符，得拒絕給證，不予報運。

(十三) 茶件經複驗無誤後，複驗員應在箱外篋包上加蓋「內銷驗訖」棕

印，並於複驗通知單上簽名蓋章，分別送交中茶團處及茶管局。

(十四) 樣及複驗樣罐，由茶商於扦樣時自備，其大小格式另定之。

(十五) 扦樣及複驗等開箱費用，由茶商負擔。

(十六) 本辦法如有未盡事宜，由雙方同意修正之。

(十七) 本辦法由中茶團處及茶管局會同訂定，呈報各上級機關備案。

3. 前福建省內銷茶葉鑑定委員會編製密碼辦法 1940年公佈施行。

(一) 福建省內銷茶葉鑑定委員會(以下簡稱本會)為求內銷茶葉鑑定編密起見，特設內銷茶編制密碼室，專責辦理，並訂定本辦法。

(二) 密碼室由本會主任委員，指派主任一人主持編製密碼等一切事宜，必要時得設助理員一人，由主任遴請主任委員核派，助理一切事務。

(三) 密碼室於茶樣送到時，應先核對茶樣罐數號碼是否與送樣花色單相符，經查核無訛後，即將原標籤所列各項登入密碼簿。

(四) 茶樣經密檢無誤後，須換裝本會樣罐，並編定密碼，登入密碼簿。

(五) 已經編製密碼之茶樣罐口，以封條封固。另填密碼標籤一式二份，以一份放入罐內，一份實貼罐外，除罐內一份外，所有封條及標籤，均由密碼室主任蓋章，以資負責。

(六) 密碼編製完竣後，連同樣罐用同單簿送茶管局第五課轉交技術委員鑑定。

(七) 茶葉經本會核定後，即將鑑定書，送交密碼室，揭曉密碼。

(八) 編製密碼人員，應絕對嚴守祕密，不得將密碼洩漏。

(九) 本辦法經本會通過後施行，修正時同。

六 日本茶葉檢驗各項規程

日本茶類之從事檢驗，由茶葉團體自行直接辦理為主，政府若有取締，則在協助地位。而且政府取締，並不及茶業團體之嚴。茲將其有關之公私法規及章程，擇要抄錄於下，以供參考。

1. 製茶取締規約：此為日本茶業合作社中央會議所規約之第五章，所有各條序數，一仍其原文，未予變更。

第十二條 茶業公會會員，不得製造或買賣與下列各款之一相抵觸之出品，但供茶素原料，而得製茶檢驗所長，製茶取締員，或製茶檢驗員之承認者，不在此限。

- (一) 茶葉用粘質物或着色所製造者，或混入其他製茶內者。
- (二) 製茶用物料上色者，或混入其他製茶內者。
- (三) 不用火力或電熱而乾燥之綠茶，或混入其他之製茶內者。
- (四) 於製茶內混入其他物質者。
- (五) 受潮茶、霉茶、腐敗茶，或就上述之茶，加工製造者，或混入其他之製茶內者。
- (六) 以他物假冒製茶者。
- (七) 含有水分量超過6%者。

第十二條之二 茶葉公會會員，非經本所長之承認，不得將做製品作為製茶或附以與製茶相含混之名稱，而行買賣或轉讓。

第十三條 茶業公會會員，不得輸出較出口標準低劣之製茶，或因出口之用再製或買賣，均在禁止之例。

第十四條 茶業公會會員，不得將較本所所定轉口標準茶品質低劣之製茶，轉入有出口製茶工廠之府縣或依此項目的而買賣轉讓。

第十五條 出口及轉入標準茶，每年設立標準茶制定委員會，以便諮詢，由會長規定之。

前項出口標準茶，以美國政府所定之標準茶為依據。

第十六條 茶業公會會員不得將所用着色粉飾等之原料，存儲於自己之店舖，製茶場或製茶儲藏所。

第十七條 裝運海外或府縣外之製茶食物包裝宜堅固，每個應將總重量、袋皮量、淨重量表明。

第十八條 茶業公會會員，或將本所所定貨票按本所經費分租金，賦課金徵收規程，所規定貼附方法貼上，不得將茶貨出口海外或轉出府縣以外或與未經施行茶業公會章程之府縣之居住者。但自未經施行茶業公會章程之府縣出口之際，或按第五十三條，附加條例之際，則不在此限。

前項之貨票，祇用一次。

第十八條之二 茶業公會會員，收受違反前條規例之茶貨時，應即立呈報本所屬茶業公會或聯合會議所。

第十九條 違反第十八條茶貨被扣留時，如貼上貨主或貨客所定貨票繳納相當之保證金，即准放行。

2. 製茶檢驗規約： 此為前項條約之第六章。

第二十條 本所實行製茶檢驗，以資取締與改良。

第二十一條 本所對於製茶檢驗事宜，在必要地方，設立製茶檢驗所。凡擬設立前項之製茶檢驗所，須經中央會議之決議。

第二十二條 製茶之檢驗在取締上，認為有必要時，由檢驗所長取締員或檢驗員行之。

茶業者，不得拒絕前項之檢驗。

在第一項之情形，須攜具得以證明其資格之證明文件。

凡可供製茶做製茶或製茶之着色與粉飾所用之原料以為檢驗之用者，得以無代價提取必要之分量。

第二十三條 茶貨經按前條檢驗而合格者，逐件與以檢驗合格證，或押蓋合格證印。

第二十四條 官員參事，製茶檢驗所長，取締員或檢驗員，於第二十二條之檢驗或取締上，認為有必要時，得至茶業公會會員之店舖，製茶場或儲藏所施行臨時檢驗（茶業公會會員，不得拒絕前項之臨時檢驗）。

於第一項之情形，准用第二十二條之第三項之規定。

第二十五條 茶業公會會員當製茶檢驗所長，取締員或檢驗員之取締或檢驗上需要製茶之樣品或文件時，不得違拒。

第二十六條 製茶檢驗所長取締員或檢驗員認為有違反第十第十三第十四第十八條時，扣留其製茶，應立即繕具事實及事由報告會長，貨主及所轄聯合會議所或在無聯合會議所府縣，則為茶業公會，當解除扣留時亦同。

第二十七條 按前條規例受茶貨扣留之貨主，對扣留有異議時，自接受扣留之通知十日以內，得添具事由，提出異議書。

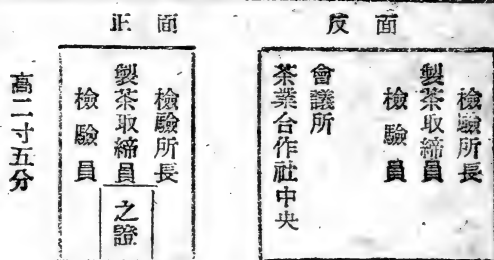
第二十八條 茶業公會會員，非經製茶檢驗所長取締員或檢驗員之許可，不得將扣留之茶貨啓封賣買讓渡或運送。

第二十九條 本所對於因製茶之檢驗或扣留而發生之損害，不任賠償之責。

第三十條 製茶檢驗施行細則由中央會議之決議定之。

3. 製茶檢驗施行細則： 此亦由中央會議所規程之一：

第一條 茲依本所規約第二十二條規定，檢驗所長取締員、檢驗員應攜證章如下：



第二條 製茶檢驗按所有貨物件數，得依下之比例，施行抽驗。

拾件未滿	1件以上
五拾件未滿	2件以上
壹百件未滿	3件以上

以上按每加百件或不滿百件者，增加一件以上。

第三條 本所規例第十二條各號之檢驗係施行普通製茶審查，「立持」式檢驗，顯微鏡檢驗，或化學的檢驗者。

第四條 與標準茶相對檢驗之製茶檢驗，就下列各項行之。

- (1) 色澤 (2) 水色 (3) 香氣 (4) 滋味
(5) 木莖混雜量

第五條 凡擬依規約第十二條第一項之例外，受承認者，應向茶業公會聯合會議所或本檢驗所製茶取締員或檢驗員陳述之。

第六條 接受前條之陳述者，認為有混入製茶之虞時，非執使無再混入製茶之適當措置，不得承認之。

第七條 依前二條承認為茶葉原料時，按件貨物附以茶葉原料之貨票，案由檢驗員或取締員以及其他承認者，簽名蓋章其上。

第八條 在貨物上所粘貼之貨票上，蓋以檢驗之證印。以示輸出或移出製茶貨物之檢驗為合格。

因貨主之請求，得由檢驗所長取締員或檢驗員，交付是項證明書。

第九條 檢驗所長取締員或檢驗員當發見違反規約之製茶或物件，而有扣留之必要時，應召集所有者，或保管者等執行之。

施行扣留處分時，按每件貨物或併作適當單位，由在場人及扣留人加封，并徵發保管單。

第十條 本所或製茶檢驗所，因茶業公會會員之呈請檢驗，派遣製茶取締員

或檢驗員時，其一部份或全部之費用，應由呈請人負擔。

依照本所規例第十條規定，應由聯合會議所或在無聯合會議所省府之茶業公會，向本所報告事項，其樣如式三十七：

式三十七 聯合會議所向中央會議所報告單

列號	事 項	報 告 期 限
一	五月卅一日，現在茶業公會會員數及茶樹之植地畝。	7月31日
二	自上年一月一日迄十二月卅一日製茶類別，生產數量及價格。	1月31日
三	自上年四月至本年三月卅一日，裝往省府以外地方製茶之個數及數量。	5月31日
四	製茶產量預測。	1號茶5月1日2號6月1日3號8月1日
五	自上年四月一日至本年三月卅一日，裝銷海外製茶之種類，輸出者目的地點，類別，數量(個數斤量)及價額。	5月31日
六	各月製茶交易之狀況。	
七	聯合會議所或茶業公會，翌年度經費預算，及前年度經費決算，並業務成績。	地方長官之許可或在會議認定後15日以內
八	聯合會議所或茶業公會規例修改之要領。	地方長官認可後15日以內
九	對於違反規例之處分及糾紛仲裁事宜之要領。	處分或仲裁後五月以內。
十	關於改良生產設施上之要領。	其每次同上
十一	其他茶業上重要事項。	其每次同上

4. 製茶取締法規： 此為日本農商部1922年8月公布第17號。

第一條 與下列各條之一相符之製茶，不得以販賣之目的製造或轉讓或出售，但不抵觸刑法第十九條第一號或第三號且經地方長官之准許，因供給茶素之原料而出售或轉讓者，不在此限。

(一) 用粘質物製造者，(自茶粉與自海草類所製出無害粘質物所製造者除外)，或將此項物質混入其他茶內者。

(二) 用物料着色，與將着色茶混入其他茶中者。

(三) 腐敗者或將其混入他茶中者。

(四) 混入土砂及其他不純品者。



及刊期 1955
來源 新華
外幣 13,000
人民幣

第二條 違反前條之規程者，處以五百元以下之罰款。
前項之未遂罪罰之。

附註第十九條第一項如下，下列記載物品得行沒收。

- (一) 組成犯罪行為品。
- (二) 自犯罪行為所產生或因而獲得者。

5. 製茶取締辦法： 此為日本農務局1924年4月公佈者。

(一) 茶業公會或其聯合會議所發見與1922年8月 農商部令第17號第一條之各款之一，相抵觸之製茶，或有同上嫌疑之茶，或接得發見之報告與已決定其處分之地點方法等之際，須即行報告地方長官，並預行通告各茶業公會及其聯合會議所。

(二) 發見與第一條各款之一相抵觸之製茶或有嫌疑之茶，或接到報告之際，認為其事態重要時，一律須呈報農務局長。

(三) 前款之製茶及違反者之處分，頭末一律呈報農務局長。

(四) 自其他府縣運入之製茶發現與第一條之各款相抵觸，或接到發現之報告後，速行通報其管轄之府縣互圖聯絡，以期處分之嚴正。

(五) 茶業公會或其聯合會議所等之條款，根據所謂刑罰權之行使，應由個別見地而運用者，對本部令之違反事件，由該公會或會議所獨自之見地行使必要之相當處分。

(六) 凡出口茶，由地方廳職員並茶業公會及同聯合會議所之檢驗員，應時赴再製茶工廠檢驗，以期對於出口捆裝之製茶，為周密之取締。

(七) 違反事件中，按據1917年5月農商部令第17號第二項及第三項之情形下，茶業公會或其聯合會議所等之條款，其違反者之處分，雖以於該事件之發生地施行為原則，然因時宜不妨在事件之發見地，與發見地之茶業公會或其聯合會議所協議之後執行之。

(八) 關於違反物件務於該發見地區執行處分之。

(九) 按第一條附條所載，認可事務之執行務必委任所屬官廳執行之。

(十) 關於茶葉原料之認可，以事情所可能為限，使茶業公會或其聯合會議所之製茶檢驗員等，到場徵求意見。

(十一) 關於茶葉原料之認可，以該製茶陷於不能再供飲用之狀態品為限，始得認可之。且須明示每一件貨物為已經認可之品。

66.81
284

1476670
京 茶葉檢驗

66.81
284
2.

1476670 ~~1476670~~

陳 椽 搗
京 茶葉檢驗

66.81
284
2:

~~陳 椽 搗~~ 59312

京

書 號 66.81/284 2=

登記號1476670

高17A-Z



定價
16000

