



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2022 國際茶咖啡品鑑大會

International sensory evaluation of tea and coffee

感官品質新指標~

一. 主辦團隊：

ITCE 國際茶咖啡品鑑大會始於 2020 年台灣，是獨立的品鑑與授證大會，透過感官分析授予優質產品獎章，表彰精心製作之高品質茶與咖啡產品，ITCE 由 ITCS 國際茶咖啡感官研究室，劉伯康博士感官品評研究室，中臺科技大學，大葉大學，TBA 台灣咖啡師協會，產學合作共同舉辦，確保參與產品在科學性感官分析的原則下進行品鑑。ITCE：<https://itce-tc.com>

ITCE 2022 咖啡品鑑大會訂於 2022.8/24 - 8/25 中臺科技大學進行。

ITCE 2022 茶品鑑大會訂於 2022.9/1 - 9/2 中臺科技大學進行。

協辦：誠品生活股份有限公司. 台灣磁礦數位生技有限公司. 京誠商行 Jing1999.
DKSH 台灣大昌華嘉股份有限公司. Raccea 卡諾咖啡生活館.

二. 大會使命：

1. 表彰精心製作之優質茶與咖啡產品。
2. 運用科學性感官分析，提升產品感官品質與品飲體驗。
3. 做為消費者與產品商的橋樑，傾聽消費者，也讓消費者瞭解優質產品。

三. 咖啡產品類組：

- CA. 沖煮式：供應手沖等沖煮方式製作之未研磨咖啡豆產品，需 100g 裝 x 4 包或多於。
- CB. ESPRESSO：供應 Espresso 咖啡機製作之未研磨咖啡豆產品，需 250g 裝 x 4 包或多於。
- CC. 濾袋式：濾紙包、掛耳包等包裝之咖啡產品，需單包裝 x 10 個或多於。
- CD. 即飲咖啡：已沖泡包裝之液態無添加黑咖啡或冷萃咖啡產品，原裝 2000ml 以上液態冷咖啡。

* 咖啡產品為已烘焙無其他添加物，不限國內外產地，單品或拼配。

* ITCE 有權在通知參與單位後，進行咖啡產品組別之合併與調整。

* 本表為參考資料，請至咖啡電子表單：<https://forms.gle/efn6KQmsawZnpwvF8> 填寫報名。

四. 茶產品類組：

- TA. 濾袋小茶包：小型單包裝茶包產品，不限原葉茶或薰香調和茶，需單包裝 x 10 個或多於。
- TB. 營業用茶：營業用茶不限原葉茶或薰香調和茶，大茶包需3個，散茶需 30g 裝 x 4 包或多於。
- TC. 調和茶：含 1/2 以上傳統定義茶葉之花草或果粒或薰香之調和茶，需 30g 裝 x 4 包或多於。
- TD. 綠茶類：傳統綠茶類或感官特徵相近，較低度酶促氧化之無添加原葉或碎形茶。
- TE. 烏龍茶類：傳統烏龍茶類或感官特徵相近，中度酶促氧化之無添加原葉或碎形茶。
- TF. 紅茶類：傳統紅茶類或感官特徵相近，較高度酶促氧化之無添加原葉或碎形茶。
- TG. 白茶類：傳統白茶類或感官特徵相近之無添加原葉或碎形茶。

- * 茶產品為已精製，不限國內外產地，單品或拼配，原葉茶或碎形茶之傳統定義茶葉。
- * TD / TE / TF / TG 類組之感官特徵可由送件單位自行斟酌參加類組，需 30g 裝 x 4 包或多於。
- * ITCE 有權在通知參與單位後，進行茶產品組別之合併與調整。
- * 本表為參考資料，請至茶產品電子表單：<https://forms.gle/EanRRL3proz9Rpgj6> 填寫報名。

感官品鑑分析~

五. 感官品鑑：

1. 品鑑團隊：分別由 ITCS 訓練之定量描述品鑑士小組與遴選之業者與愛好者組成之品飲經驗型品鑑小組。品鑑大會使用 ITCE 開發之感官品鑑數位化分析系統，並同步進行品鑑員穩定性管理，依照科學性感官分析的原則與規範進行品鑑。
2. ITCS 定量描述品鑑士小組依據外觀吸引度，氣味精緻感，滋味平衡感，口感滑順感，口味豐富感，以及留香，醇厚，回甘感等餘後感，進行產品各類描述特性的強度測試並給予品質分數；品飲經驗型品鑑員依據外觀吸引度，滋味平衡感，口感滑順感，口味豐富感，以及餘後感給予產品描述特性之感受測試以及品飲經驗的情意測試，分別統計後呈現感官品質與品飲經驗類別。
3. 感官報告：每一參與產品都將獲得該產品不公開之專屬感官報告，包含感官品質與品飲經驗類別，以及描述性感官強度圖，描述語請參照 ITCS 咖啡感官圖 / 茶感官圖。

獲獎肯定與品質行銷~

六. 獎項：

1. 金質獎章：各類由品鑑團評選出感官品質前 15% 群組且達最高標準之金質產品。
2. 優選獎章：各類由品鑑團評選出感官品質優良且為前 30% 群組之優選產品。
3. 推薦獎章：各類由品鑑團評選出品飲經驗優良且為前 40% 群組值得推薦之產品。

4. ITCE 品質獎章：表彰專注於感官品質提升之品牌產品商。依茶產品與咖啡產品二類型，連續參加 ITCE 三年以上，且獲得總計六款以上獎章之產品商授予『ITCE 品質獎章』。

七. 獎章與行銷：

1. ITCE 年度獲獎產品得於三年內使用獎章於獲獎品包裝，進行宣傳廣告行銷，獲獎名銜無年限，可持續使用。
2. 獲獎單位使用獎章於宣傳產品時，需正確標示獎章名銜及年份，若產品變更狀態後已是不同產品，例如獲獎之 Espresso 製作成掛耳包，或原葉茶製成茶包，則不應使用獎章。
3. ITCE 於品鑑後 10 天內公告獲獎名單，依保密原則僅發表獲獎產品名單。
4. 獲獎單位須接受主辦方進行獲獎品實際銷售產品必要之品質確認，若經查出刻意之嚴重不相符情事，主辦方有權取消獲獎資格。
5. ITCE 僅就感官進行品鑑分析，獲獎產品商需完全負責產品產地標示及食安責任，若有違反法令，主辦方有權取消獲獎資格。
6. 獲獎產品將常年登錄於 ITCE 官方網站上以協助宣傳。ITCE：<https://itce-tc.com>

送出產品參與大會~

八. 參與原則：

1. 參賽單位即為獲獎發佈名稱單位，不限栽植農/品牌商或烘焙商，每單位不限組別與數量。
2. 建議參與產品為已上市銷售中或準備上市之完整產品。
3. 依保密原則公佈獲獎名單，非獲獎產品全程不公佈。
4. ITCE 以主辦方為唯一訊息發佈單位，主辦方有權公告後調整大會未盡事宜。

九. 送件辦法：

1. 咖啡品鑑大會：送件表單 8/10 前完成，產品 8/15 前務必到達送件地址（CD.即飲咖啡 8/22 前），咖啡品鑑：8/24 - 8/25。咖啡報名電子表單：<https://forms.gle/efn6KQmsawZnpwvF8>
2. 茶品鑑大會：送件表單 8/10 前完成，產品 8/15 前務必到達送件地址，茶品鑑：9/1 - 9/2。茶產品報名電子表單：<https://forms.gle/EanRRL3proz9RpgJ6>
3. 報名程序：1.匯款，2.電子報名表單，3.產品寄達主辦單位。
4. 請完整閱讀本 2022 參與手冊，瞭解參與方式，再填電子表單更為容易。
5. 請慎重決定參賽品的製備參數，依參賽表圈選萃取參數，ITCE 將依您圈選的條件沖煮製備。
6. 為確保產品品質穩定，請自行斟酌烘焙或製茶時間，並進行良好的保存包裝。

十. 參與費用：

送件費均為未稅，請自行計算，扣除手續費等，參與費需全額到達指定帳戶。

匯款帳號：新光銀行 103 十甲分行 0921-10-000933-9 京誠商行 顏金源

1. 咖啡品鑑大會：

一件產品：5200 台幣。

二件產品：每件 4700 台幣。

三件以上產品：每件 4200 台幣。

四件以上產品：每件 3700 台幣。

* 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品再優惠 500 元台幣。

* 送件單位為台灣產咖啡農（請填地號），且送件產品為自產原料，每件再優惠 800 元台幣。

* 參與 CD. 即飲咖啡類組每件再優惠500元。

2. 茶品鑑大會：

一件產品：4700 台幣。

二件產品：每件 4200 台幣。

三件以上產品：每件 3700 台幣。

四件以上產品：每件 3200 台幣。

* 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 500 元台幣。

* 送件單位為台灣產茶農（請填地號），且送件產品為自產原料，每件優惠 800 元台幣。

十一· 送件與聯絡地址：

ITCE 2022 國際茶咖啡品鑑大會：台灣 台中市 403 西區 五權一街60號

電話：04-2376 4885 聯絡人：顏先生

ITCE：https://itce-tc.com itce2020.tc@gmail.com

ITCE 2022 International sensory evaluation of tea and coffee：

No. 60, Wuquan 1st Street, West District, Taichung City, Taiwan

Tel: 04-23764885 Contact person :: Mr. Yan JingYuan

ITCE：https://itce-tc.com itce2020.tc@gmail.com

匯款銀行 A/C WITH BANK：

TAIWAN SHIN KONG COMMERCIAL BANK, TAIPEI, TAIWAN

Address: 5F., No.99, Sec. 1, Xinsheng S. Rd., Da'an Dist., Taipei City 10652, Taiwan

SWIFT CODE：MKTBTWTP

BENEFICIARY'S NAME：KING CHENG SHANG HANG CO.

ACCOUNT NO：0921-10-000933-9

BENEFICIARY'S TELEPHONE NO：+886-423764885



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2022 國際茶咖啡品鑑大會

咖啡品鑑大會 報名總表

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/efn6KQmsawZnpwvF8> 填寫電子表單報名。

* 每一報名單位僅需填一份總表，8月8日前需完成參與費匯款，送出電子報名單，並將產品寄達主辦單位，始完成報名。

報名單位 (第二年參與請註明)	
負責人	
地址 / 電話	
聯絡人	
電話 / E-MAIL	

	組別	咖啡產品名稱 (產地為台灣自產請註明地號)	參與費自計
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

咖啡品鑑大會：

一件產品：5200 台幣。

二件產品：每件 4700 台幣。

三件以上產品：每件 4200 台幣。

四件以上產品：每件 3700 台幣。

* 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品再優惠 500 元台幣。

* 送件單位為台灣產咖啡農（請填地號），且送件產品為自產原料，每件再優惠 800 元台幣。

* 參與『CD. 即飲咖啡類組』每件再優惠 500 元台幣。

參與費全額到總金額：台幣 _____元（含稅請+5%）

若需含稅請註明 - 公司抬頭：_____ 統編：_____

本人已詳閱活動章程，並同意所有相關規定，依誠信原則填妥此表提交參與，所載若有刻意之嚴重不相符情事，主辦方有權取消獲獎資格。

填寫日期：_____ 簽名：_____

* 匯款證明上傳：請註明報名單位

* 8月8日前需完成參與費匯款，送出電子報名單，並將產品寄達主辦單位，始完成報名。

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/efn6KQmsawZnpwvF8> 填寫電子表單報名。



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2022 國際茶咖啡品鑑大會

咖啡 產品表

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/efn6KQmsawZnpwvF8> 填寫電子表單報名。

* 每一產品皆需填產品表，每包產品務必貼上產品標籤寄出，標籤請至 ITCE 網站下載。

組別：_____ 咖啡品名_____

- * 參賽品數量：CA. 沖煮式需 100g 裝 X 4 包。 CB. ESPRESSO 需 250g 裝 X 4 包。
CC. 濾袋掛耳式需單包裝 X 10 個。 CD. 即飲咖啡：原裝 2L 液態冷咖啡。
或多於上述之總量與包裝數。

包裝日期	保存期限	包裝數	單包重量 (g)

* 水質 TDS 60 ppm(±5%)，除固定條件之外，ITCE 將依您圈選的條件製備咖啡，請參考附錄。

類組	粉水比例	水溫	研磨/萃取	備註
A 組：沖煮式 V60，4人杯	(請圈選) 以注水量計之粉水比： <u>12</u> ， <u>14</u> <u>16</u> ， <u>18</u>	(請圈選) 水溫 <u>87°C</u> <u>90°C</u> <u>93°C</u>	(請圈選) 磨粉細度： 1. 略粗 2. 一般 3. 略細	每份粉量固 定：20g (請參考下 方附錄)
B 組：ESPRESSO 義大利咖啡機	(請圈選) 雙份粉量 <u>13g</u> ， <u>14g</u> ， <u>15g</u> <u>16g</u> ， <u>17g</u>	(請圈選) 水溫 <u>87°C</u> ， <u>90°C</u> <u>93°C</u>	萃取量固定 (每杯/流速)： 25ml / 25sec	萃取水壓 固定：9bar
C 組： 濾袋掛耳式	掛耳式水量：10ml 為單 位 ()ml 濾袋式水量：10ml 為單 位 ()ml	固定水溫：93 °C	掛耳式浸泡時間請參考下方 附錄。 濾袋式浸泡時間 (請圈選) <u>1min</u> ， <u>2min</u> ， <u>3min</u> <u>4min</u> ， <u>5min</u> ， <u>6min</u>	

D 組：即飲咖啡	即飲咖啡 8/22 前送達後，大會將保存於 10 °C 冷藏冰箱，品鑑時直接開啟包裝分杯，以 10 - 15 °C 左右冰飲進行品鑑。
----------	---

* 產品資訊：以下產品資訊請完整提供，以利感官分析，本產品表僅供存查不列入評比，品鑑員不會閱覽。

生豆產地：請依含量比例先後填寫

烘焙方式：

產品簡介：

* 本人已詳閱活動章程，並同意所有相關規定，填妥此表提交參賽。

填寫日期：_____ 簽名：_____

* 每包產品皆務必貼上產品標籤寄出，請至 https://itce-tc.com/assets/download/ITCE2021cafe_label.pdf 下載產品標籤。

ITCE 咖啡品鑑大會 非賣品 (以下項目依類別填寫即可)			
送件單位：		組別：	
品名：			
粉水比：	水溫： °C	熱水量：	ml
粉量： g	研磨度： 略粗 一般 略細	總浸泡時間：	min

咖啡製備方式附錄：

沖煮式：

1:12 (20g/240ml)

沖煮時間	注水量(累積量)
00:00	30 (30g)
00:30	80 (110g)
01:00	80 (190g)
01:30	50 (240g)

1:14 (20g/280ml)

沖煮時間	注水量(累積量)
00:00	30 (30g)
00:30	100 (130g)
01:00	100 (230g)
01:30	50 (280g)

1:16 (20g/320ml)

沖煮時間	注水量(累積量)
00:00	30 (30g)
00:30	110 (140g)
01:00	110 (250g)
01:20	40 (290g)
01:30	30 (320g)

1:18 (20g/360ml)

沖煮時間	注水量(累積量)
00:00	30 (30g)
00:30	130 (160g)
01:00	130 (290g)
01:20	40 (330g)
01:30	30 (360g)

掛耳式：

- (1)注水15ml等待20sec。
- (2)二次注水至耳掛全滿狀態。
- (3)等待水位下降至一半後再次注水至全滿狀態。
- (4)重複動作(3)至指定沖煮水量。

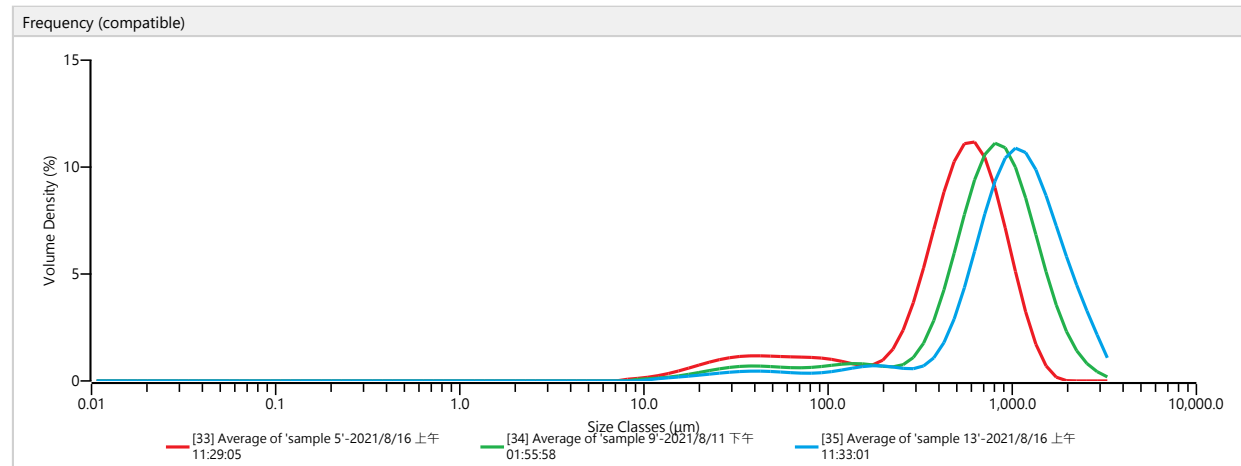
沖煮式咖啡：Mahlkönig EK43S 磨豆機經原廠校正器校正後刻度 7 細 / 9 中 / 11 粗，EK43S 與粒徑分析由 DKSH 台灣大昌華嘉股份有限公司 支持提供。

Analysis

Malvern Instruments



Measurement Details Operator Name user Sample Name Average of 'sample 5' SOP File Name AeroS.cfg	Measurement Details Analysis Date Time 2021/8/16 上午 11:29:05 Measurement Date Time 2021/8/16 上午 11:29:05 Result Source Averaged
Analysis Particle Name Default Particle Refractive Index 1.520 Particle Absorption Index 0.100 Dispersant Name Dry dispersion Dispersant Refractive Index 1.000 Scattering Model Mie Analysis Model General Purpose Weighted Residual 0.99 % Laser Obscuration 0.50 %	Result Concentration 0.0104 % Span 1.734 Uniformity 0.494 Specific Surface Area 36.12 m ² /kg D [3,2] 166 μm D [4,3] 531 μm Dv (10) 62.1 μm Dv (50) 516 μm Dv (90) 956 μm



Result													
Size (μm)	% Volume In	Size (μm)	% Volume In	Size (μm)	% Volume In	Size (μm)	% Volume In	Size (μm)	% Volume In	Size (μm)	% Volume In	Size (μm)	% Volume In
0.0100	0.00	0.0597	0.00	0.357	0.00	2.13	0.00	12.7	0.29	76.0	0.92	454	8.59
0.0114	0.00	0.0679	0.00	0.405	0.00	2.42	0.00	14.5	0.39	86.4	0.89	516	9.30
0.0129	0.00	0.0771	0.00	0.460	0.00	2.75	0.00	16.4	0.50	98.1	0.84	586	9.37
0.0147	0.00	0.0876	0.00	0.523	0.00	3.12	0.00	18.7	0.62	111	0.76	666	8.76
0.0167	0.00	0.0995	0.00	0.594	0.00	3.55	0.00	21.2	0.73	127	0.67	756	7.56
0.0189	0.00	0.113	0.00	0.675	0.00	4.03	0.00	24.1	0.83	144	0.60	859	5.97
0.0215	0.00	0.128	0.00	0.767	0.00	4.58	0.00	27.4	0.91	163	0.61	976	4.26
0.0244	0.00	0.146	0.00	0.872	0.00	5.21	0.00	31.1	0.96	186	0.79	1110	2.67
0.0278	0.00	0.166	0.00	0.991	0.00	5.92	0.00	35.3	0.98	211	1.21	1260	1.40
0.0315	0.00	0.188	0.00	1.13	0.00	6.72	0.00	40.1	0.98	240	1.95	1430	0.55
0.0358	0.00	0.214	0.00	1.28	0.00	7.64	0.07	45.6	0.97	272	3.03	1630	0.12
0.0407	0.00	0.243	0.00	1.45	0.00	8.68	0.10	51.8	0.95	310	4.39	1850	0.00
0.0463	0.00	0.276	0.00	1.65	0.00	9.86	0.14	58.9	0.94	352	5.91	2100	0.00
0.0526	0.00	0.314	0.00	1.88	0.00	11.2	0.20	66.9	0.93	400	7.39	2390	0.00





國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2022 國際茶咖啡品鑑大會

茶品鑑大會 報名總表

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/EanRRL3proz9RpgJ6> 填寫電子表單報名。

* 每一報名單位僅需填一份總表，8月8日前需完成參與費匯款，送出電子報名單，並將產品寄達主辦單位，始完成報名。

報名單位 (第二年參與請註明)	
負責人	
地址 / 電話	
聯絡人	
電話 / E-MAIL	

	組別	茶產品名稱 (產地為台灣自產請註明地號)	參與費自計
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

茶品鑑大會參與費用：

一件產品：4700 台幣。

二件產品：每件 4200 台幣。

三件以上產品：每件 3700 台幣。

四件以上產品：每件 3200 台幣。

* 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 500 元台幣。

* 送件單位為台灣產咖啡農（請填地號），且送件產品為自產原料，每件優惠 800 元台幣。

參與費全額到總金額：台幣 _____元（含稅請+5%）

若需含稅請註明 - 公司抬頭：_____ 統編：_____

本人已詳閱活動章程，並同意所有相關規定，依誠信原則填妥此表提交參與，所載若有刻意之嚴重不相符情事，主辦方有權取消獲獎資格。

填寫日期：_____ 簽名：_____

* 匯款證明上傳：請註明報名單位。

* 8月8日前需完成參與費匯款，送出電子報名單，並將產品寄達主辦單位，始完成報名。

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/EanRRL3proz9RpgJ6> 填寫電子表單報名。



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2022 國際茶咖啡品鑑大會

茶 產品表

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/EanRRL3proz9RpgJ6> 填寫電子表單報名。

* 每一產品皆需填產品表，每包產品務必貼上產品標籤寄出，標籤請至 ITCE 網站下載。

組別：_____ 茶品名：_____

* 參賽品數量：

TA. 小茶包需單包裝 x 10 個。 TB. 營業茶若為大茶包需3個，散茶需 30g 裝 x 4 包。

TC. 調和茶需 30g 裝 x 4 包。 TD. / TE. / TF. / TG. 需 30g 裝 x 4 包。

或多於上述之總量與包裝數。

包裝日期	保存期限	包裝數	單包重量 (g)

茶湯製備：

* 水質 TDS 60 ppm(±5%)，除固定條件之外，ITCE 將依您圈選的條件製備茶湯。

類組	茶水比例	水溫	浸泡時間	備註
TA. 小茶包	每包水量： 以10ml為單位 請填寫 ()ml	水溫 (請圈選) <u>1. 78 ± 2°C</u> <u>2. 88 ± 2°C</u> <u>3. 98 ± 2°C</u>	總浸泡時間 (請圈選) <u>2min</u> , <u>3min</u> <u>4min</u> , <u>5min</u>	* 本類均為單 次泡
TB. 營業用茶	茶包用水量： ()ml 散茶固定 置茶量：12g 茶水比：1 : 75	(請圈選) 水溫 <u>1. 78 ± 2°C</u> <u>2. 88 ± 2°C</u> <u>3. 98 ± 2°C</u>	總浸泡時間 (請圈選) <u>3min</u> , <u>4min</u> , <u>5min</u> <u>6min</u> , <u>7min</u> , <u>8min</u>	* 本類均為單 次泡。

TC. 調和茶	固定： 置茶量：12g 茶水比：1：75	水溫（請圈選） <u>1. 78±2°C</u> <u>2. 88±2°C</u> <u>3. 98±2°C</u>	總浸泡時間（請圈選） <u>3min</u> ， <u>4min</u> ， <u>5min</u> <u>6min</u> ， <u>7min</u> ， <u>8min</u>	* 本類均為單次泡。
TD. 綠茶類 TE. 烏龍茶類 TF. 紅茶類 TG. 白茶類	茶水比（圈選） 1：60 / 茶量15g 1：75 / 茶量12g 1：90 / 茶量10g	水溫（請圈選） <u>1. 78±2°C</u> <u>2. 88±2°C</u> <u>3. 98±2°C</u>	總浸泡時間：（請圈選） 碎形單次泡：2min，3min，4min 原葉三次泡：4min，5min，6min	* 碎形茶均為單次泡。 * 條型.球型為三次泡，每次為總時間之1/3。

* TD.TE.TF.TG. 組之條型或球型等原葉茶均使用 ITCE 三次泡茶法：300ml 評茶杯三次泡共取得 900ml 混合茶湯，每泡茶浸泡為總時間之 1/3，例如圈選 6min，則每泡茶浸泡 2min，再混合三道茶湯品鑑。

* 產品資訊：以下產品資訊請完整提供，以利感官分析，本產品表僅供存查不列入評比，品鑑員不會閱覽。

茶菁產地：請依含量比例先後填寫。

製茶方式：

產品簡介：

* 本人已詳閱活動章程，並同意所有相關規定，填妥此表提交參賽。

填寫日期：_____ 簽名：_____

* 本報名表為參考資料，請至 <https://forms.gle/EanRRL3proz9RpgJ6> 填寫電子表單報名。

* 每包產品皆務必貼上產品標籤寄出，https://itce-tc.com/assets/download/ITCE2021tea_label.pdf 下載產品標籤。

ITCE 茶品鑑大會 非賣品					（以下項目依類別選填即可）				
送件單位：					組別：				
品名：									
熱水量：	ml	茶水比：		水溫：	°C	總浸泡時間：		min	