



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

ITCE 2024 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創始於 2020 年台灣，2024 已邁向第五屆，為亞洲目前唯一現代感官分析獨立的品鑑與授證大會。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，確保大會在科學性感官分析原則下進行，並授予優質產品獎章，表彰精心製作之高品質茶與咖啡產品。ITCE：<https://itce-tc.com>

ITCE 2024 咖啡品鑑大會 2024. 7/29 - 7/30 中臺科技大學。

ITCE 2024 風味食品品鑑大會 2024. 8/17 中臺科技大學。

ITCE 2024 茶品鑑大會 2024. 8/17 - 8/18 中臺科技大學。

合作單位：誠品生活股份有限公司 蕭氏貿易有限公司 京誠商行 卯金刀茶作
妮娜巧克力 卡諾咖啡生活館 雅谷咖啡莊園 黝脈咖啡 饗嚮台東

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。

感官品鑑分析

三. 感官品鑑：

1. 品鑑流程：ITCE 分別由遴選之業者與愛好者組成之品鑑小組進行飲食經驗喜好描述，以及 ITCS 訓練之品鑑員小組進行感官特徵與品質定量描述。
2. 感官品鑑系統：品鑑大會使用 ITCE 開發之數位化分析系統，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，品鑑員依據外觀細緻感，氣味精緻感，滋味平衡感，口感滑順感，口味豐富感，餘韻感等進行產品各類描述特性及評估，最終分別統計後呈現感官品質與飲食經驗特徵。
3. 感官報告：每一參與產品都將獲得該產品專屬之感官報告，包含感官品質與飲食經驗，以及描述性感官強度圖，報告之描述語請參照 [ITCS 咖啡感官圖 / 茶感官圖](#)。

四. 咖啡產品 C 類組：

- * 咖啡產品及原料不限國內外產地，單品或拼配，建議為已上市或準備上市之產品。
- * 產品由送件單位自行斟酌參加類組，ITCE 有權在通知參與單位後，進行組別之合併與調整。
- * 本表為參與手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/8tmxSEfpEDqkC8Uk7>

沖煮式咖啡類：供應手沖等沖煮方式製作之未研磨咖啡豆產品。

CA1：烘焙程度中等以下或感官特徵為花香、果香、發酵味類型之沖煮式咖啡豆產品。

CA2：烘焙程度中等以上或感官特徵為堅果味、糖香味、烘焙味類型之沖煮式咖啡豆產品。

ESPRESSO 咖啡類：供應 Espresso 咖啡機製作之未研磨咖啡豆產品。

CB1：烘焙程度中等以下或感官特徵為花香、果香、發酵味類型之 Espresso 咖啡豆產品。

CB2：烘焙程度中等以上或感官特徵為堅果味、糖香味、烘焙味類型之 Espresso 咖啡豆產品。

CC：濾掛式咖啡類：濾袋包、掛耳包等包裝之咖啡產品。

CD：即飲咖啡類：已沖泡包裝可供即飲之液態咖啡產品。

五. 茶產品 T 類組：

- * 茶產品及原料不限國內外產地，單品或拼配，建議為已上市或準備上市之產品。
- * 產品由送件單位自行斟酌參加類組，ITCE 有權在通知參與單位後，進行組別之合併與調整。
- * 本表為參與手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/tVozRh3sNqGxXW7z8>

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。

TB：營業用茶：營業用茶不限原葉茶或薰香調和茶，散裝茶或大茶包。

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。

TD：綠茶類：傳統綠茶類或感官特徵相近之無添加原葉或碎形茶。

烏龍茶類：傳統烏龍茶類或感官特徵相近之無添加原葉或碎形茶。

TE1：較低酶促氧化工序，或感官特徵為清香、花香味、草本香類型之烏龍茶產品。

TE2：中度酶促氧化工序，或感官特徵為焙香、堅果味、烘烤香類型之烏龍茶產品。

TE3：較高酶促氧化工序，或感官特徵為蜜香、熟果香、糖香類型之烏龍茶產品。

TF：紅茶類：傳統紅茶類或感官特徵相近之無添加原葉或碎形茶。

TG：白茶、黃茶類：傳統白茶與黃茶類或感官特徵相近之無添加原葉或碎形茶。

六. 風味食品 F 類組：

- * 以茶葉或咖啡豆為原料，展現咖啡及茶風味之食品，建議為已上市或準備上市之產品。
- * 產品由送件單位自行斟酌參加類組，ITCE 有權在通知參與單位後，進行組別之合併與調整。
- * 本表為參與手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/uEGUCizZtAHYXXTy9>

FC：咖啡風味食品類組：使用到咖啡豆製作之任何食品，如餅乾、巧克力、酒類、乳品、飲品等。

FT：茶風味食品類組：使用到茶葉製作之任何風味食品，如餅乾、巧克力、酒類、乳品、飲品等。

獲獎肯定與品質行銷

七. 獎項：

1. ITCE 金質獎章：由各類組產品中評選出品質為前 15% 群組且達最高標準之金質產品。
2. ITCE 優選獎章：由各類產品中評選出品質優良且為前 25% 群組之優選產品。
3. ITCE 推薦獎章：由各類產品中評選出品質優良且為前 35% 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類型，連續參加 ITCE 四年以上，且獲得總計十二款以上獎章之產品商授予『ITCE 品質獎章』。

八. 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，若產品經加工後已是不同產品，例如獲獎之 Espresso 製作成掛耳包，或原葉茶製成茶包或其他食品，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. 實際銷售產品須與 ITCE 品鑑中相符之感官品質，若有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 僅就產品感官品質進行品鑑分析，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. 獲獎名單將常年登錄於 ITCE 官方網站上供查詢，ITCE：<https://itce-tc.com>，網站亦提供貴司產品登錄連結之辦法（請洽 ITCE）。

送出產品參與大會

九. 參與原則：

1. 本表為參與手冊，請詳閱手冊，正式報名請使用電子表單。
2. 參與單位即為獲獎發佈名稱單位，不限栽植農/品牌商或食品商，每單位不限組別與數量。
3. 建議參與產品為已上市銷售中或準備上市之完整產品。
4. 依保密原則公佈獲獎名單，非獲獎產品全程不公佈。
5. 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。

十. 送件辦法：

1. 咖啡品鑑大會時間：7/29 - 7/30，請於 7/19 前完成報名與產品送達，咖啡報名表單：<https://forms.gle/8tmxSEFpEDqkC8Uk7>
2. 風味食品品鑑時間：8/17，請於 8/9 前完成報名與產品送達，風味食品報名：<https://forms.gle/uEGUCizZtAHYXXTy9>
3. 茶品鑑大會時間：8/17 - 8/18，請於 8/9 前完成報名與產品送達，茶品鑑報名表單：<https://forms.gle/tVozRh3sNqGxXW7z8>
4. 報名程序：1.完成匯款，2.電子報名表單，3.產品寄達 ITCE。
5. 請完整閱讀 2024 本參與手冊，瞭解參與方式，再填寫電子表單更為容易。
6. 請慎重決定參賽品的製備參數，依參賽表選擇萃取參數，ITCE 將依您圈選的條件沖煮製備。
7. 為確保產品品質穩定，請自行斟酌產品製作時間。

8. 送件包裝無需為產品實際銷售之原包裝，但需符合嚴謹的食安要求。

十一. 參與費用：

送件費均為未稅（稅外加），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C類組費用：一件產品 6300 元，二件產品每件 5800 元，三件以上每件 5300 元，四件以上每件 4800 元。

2. 茶品T類組費用：一件產品 5800 元，二件產品每件 5300 元，三件以上每件 4800 元，四件以上每件 4500 元。

3. 風味食品F類組費用：一件產品 5800 元，二件產品每件 5300 元，三件以上每件 4800 元，四件以上每件 4500 元。

* 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 500 元。

* 參與 CD.即飲咖啡類組、TA.濾袋小茶包類組，每件優惠 500元。

* 所有類組送件單位具有台灣農民身份，且送件產品為自產原料，請填地號（無地號恕無法優惠），每件優惠 500 元。

十二. 送件與聯絡地址：

ITCE 2024 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 2023：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, Xincheng 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 茶品鑑大會 TA/TB/TC/TD/TE/TF/TG 類組 報名總表

* 本表為參與手冊，正式報名請使用茶報名表單：<https://forms.gle/tVozRh3sNqGxXW7z8>

* 每一報名單位僅需填一份總表，請於 8/9 前完成報名與產品送達，始完成報名。

報名單位 (參與年次請註明)	
負責人	
地址 / 電話	
聯絡人	
電話 / E-MAIL	

	組別	茶產品名稱： (產地為自產請註明地號，無地號恕無法優惠)	費用自計 (未含稅)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		報名超過8件以上，請多填第二份電子報名表單。	
10			

茶品鑑大會：

* 茶品鑑大會參與費用：一件產品 5800 元，二件產品每件 5300 元，三件以上每件 4800 元，四件以上每件 4500 元。

* 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 500 元。

* 參與 TA. 濾袋小茶包類組，每件優惠 500元。

* 送件單位具有台灣農民身份，且送件產品為台灣自產原料，請填地號（無地號恕無法優惠），每件優惠 500 元。

* 品鑑大會後未使用之餘存產品，將於相關推廣活動及分享品飲會使用。

參與費全額到總金額：台幣 _____元（若需發票含稅請+5%）

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。

* 請於 8/9 前完成報名與產品送達，始完成報名。

* 本表為參與手冊，正式報名請使用茶報名表單：<https://forms.gle/tVozRh3sNqGxXW7z8>



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 TA/TB/TC/TD/TE/TF/TG 類組 產品表

* 本表為參與手冊，正式報名請使用茶報名表單：<https://forms.gle/tVozRh3sNqGxXW7z8>

* 每一產品皆需填一份產品表，每包產品務必貼上產品標籤寄出。

組別：_____ 茶產品名：_____

* 參與送件數量：

TA. 小茶包：單包裝 x 10 個或以上。

TB. 營業茶：若為大茶包需 x 4個，若為散茶需單份小包裝（每份 4 g） x 10 包或以上。

TC. 調和茶：散茶需單份小包裝（每份 4 g） x 10 包或以上。

TD. / TE. / TF. / TG. 散茶：需使用單份小包裝（每份 5-8 g） x 10 包或以上。

* 送件包裝無需為產品實際銷售之原包裝，但需符合食安。

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茶湯。

類組	茶/水量	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	水溫固定： 88±2°C	(請圈選) 總浸泡時間： <u>2min</u> ， <u>3min</u> <u>4min</u> ， <u>5min</u>	* 本類均為 單次泡
TB. 營業用茶	大茶包用水量： ()ml 散茶茶量：固定4g (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>	(請圈選) 總浸泡時間 <u>3min</u> ， <u>4min</u> ， <u>5min</u> <u>6min</u> ， <u>7min</u> ， <u>8min</u>	* 本類使用 300ml評茶杯 單次泡。

TC. 調和茶	茶量固定：4g (茶水比：1：75)	(請圈選) 水溫 1. <u>78±2°C</u> 2. <u>88±2°C</u> 3. <u>98±2°C</u>	總浸泡時間 (請圈選) 3min，4min，5min 6min，7min，8min	* 本類使用 300ml評茶杯 單次泡。
TD. 綠茶類 TE. 烏龍茶類 TF. 紅茶類 TG. 白茶類	每泡茶固定沖泡 450ml，請依需求茶 水比，每份茶 5-8g， 使用單份小包裝。	(請圈選) 水溫 1. <u>78±2°C</u> 2. <u>88±2°C</u> 3. <u>98±2°C</u>	(請圈選總浸泡時間) * 碎形單次泡：2min，3min，4min * 原葉茶三次泡：4min，5min，6min (三次泡每次為總時間之 1/3)	

* TD.TE.TF.TG. 原葉茶使用 ITCE 三次泡茶法：以 150ml 評茶杯三次泡共得 450ml 茶湯（茶水比以此計），每泡茶浸泡時間為總時間 1/3，例圈選 6min 則每泡 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。（產品簡介非行銷文案，請填寫與感官特徵相關資訊即可。）

茶菁產地：請依含量比例先後填寫。

製茶方式：

產品簡介：（TA、TB、TC 產品若有規範內之花、草、香料等添加物，請註明添加物）

* 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：_____

* 每包產品皆務必圈選填妥後貼上產品標籤寄出，以下標籤請印出使用。

ITCE 2024 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：			
產品名：					
熱水量：	ml	水溫：	°C	總浸泡時間：	min

ITCE 2024 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：			
產品名：					
熱水量：	ml	水溫：	°C	總浸泡時間：	min

ITCE 2024 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：			
產品名：					
熱水量：	ml	水溫：	°C	總浸泡時間：	min

ITCE 2024 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：			
產品名：					
熱水量：	ml	水溫：	°C	總浸泡時間：	min

ITCE 2024 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：			
產品名：					
熱水量：	ml	水溫：	°C	總浸泡時間：	min

ITCE 2024 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：			
產品名：					
熱水量：	ml	水溫：	°C	總浸泡時間：	min