



國際茶咖啡品鑑大會

INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2026 國際茶咖啡品鑑大會

International sensory evaluation of tea and coffee

感官新指標

一. 主辦團隊：

ITCE 國際茶咖啡品鑑大會創始於 2020 年台灣，是一個以現代感官分析法進行之獨立的品鑑與授證大會，2026 大會已邁向第七屆。ITCE 由中臺科技大學-劉伯康博士與 ITCS 國際茶咖啡感官研究室-顏金源共同發起舉辦，並與各學術單位及專業組織產學合作，確保大會在科學性感官分析的原則下進行，以表彰精心製作之高品質茶與咖啡產品，並授予優質產品獎章。ITCE：<https://itce-tc.com>

產學合作：中臺科技大學 社團法人臺灣國際感官科技學會 TBA 台灣咖啡師協會

第四期大學社會責任計畫 - 咖啡智慧革命：國姓咖啡產業創新加值與社區永續計畫

學術顧問：大葉大學 李世傑教授 國立高雄餐旅大學 趙憶蒙副教授

國立中興大學 蔡碩文助理教授 實踐大學 莊朝琪副教授 亞洲大學 劉士綸副教授

協力單位：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 卡諾咖啡生活館

Cona's 妮娜巧克力 奉茗堂茶業 雅谷咖啡莊園 饗嚮台東 里山農創行銷有限公司

勳脈咖啡 林居好水有限公司

ITCE 2026 第七屆 國際茶咖啡品鑑大會 訂於八月份進行品鑑，請於 7/15 前完成報名送件，早鳥 6/30 前完成報名另有優惠。

二. 大會使命：

1. 表彰精心製作之優質茶、咖啡、風味食品。
2. 運用科學性感官分析，提升產品感官品質與品飲體驗。
3. 做為消費者與專業產品商的橋樑，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中英文新版味譜圖（電子檔報告），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。

產品組別

- 參與產品及原料不限國內外產地，單品或拼配，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。
- 送件產品經品鑑後，若與送件類組不符，大會將在告知送件單位後移至相符類組。

四. 咖啡產品 C 類組：

* 咖啡產品電子報名表單：<https://forms.gle/evFwfE2BkaRc5odu9>

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味、果香味、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味、果香味類型之 Espresso 咖啡豆產品。

CB2：烘焙程度中等左右或感官特徵為堅果味、糖香味類型之 Espresso 咖啡豆產品。

CB3：烘焙程度中等以上或感官特徵主要為烘焙味類型之 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。

五. 茶產品 T 類組：

* 茶產品電子報名表單：<https://forms.gle/86Q6CPzZ3KSP9eb39>

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：

* 風味食品電子報名表單：<https://forms.gle/bRmLkUDNM2zMsM8k6>

● FC：咖啡風味食品類組：使用到咖啡豆製作之風味食品，如餅乾、巧克力、酒類、粉狀即溶咖啡、凍乾咖啡、包裝之即飲咖啡等產品。

● FT：茶風味食品類組：使用到茶葉製作之風味食品，如餅乾、巧克力、酒類、粉狀調飲茶、即溶奶茶、包裝之即飲茶等產品。

獲獎獎章與品質行銷

七. 獲獎獎章：



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
GOLD MASTERPIECE 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
EXCELLENCE IN TASTE 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
PREFERRED CHOICE 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
SENSORY ARTISAN 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
GOLD MASTERPIECE 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
EXCELLENCE IN TASTE 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
PREFERRED CHOICE 2026



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
SENSORY ARTISAN 2026

- 金質臻選獎章：由各類組產品中臻選出前 10% 群組且達最高標準以上之最高金質產品。
- 卓越風味獎章：由各類產品中評選出風格獨特且為前 20% 群組之卓越產品。
- 優選良品獎章：由各類產品中評選出品質優良且為前 35% 群組之優良產品。
- 推薦佳品獎章：由各類產品中評選出值得推薦且為前 50% 群組之產品。
- 感官匠心獎章：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，持續參與 ITCE 五年以上，且獲得總計十八款以上獎章之產品製造商授予『ITCE 感官匠心獎章』。

八. 品質行銷：

1. ITCE 於品鑑後 20 天內發佈獲獎名單，依保密原則僅發表獲獎產品名單。
2. 為鼓勵獲獎者參與 ITCE 頒獎典禮，實體紙本證書請出席參與頒獎典禮領取，未出席者僅提供電子檔獎章證書。
3. 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。
4. 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。
5. 實際銷售產品之感官特徵及品質，須與 ITCE 品鑑大會之產品相符，若經查出刻意之嚴重不符情事，主辦方有權取消獲獎資格。
6. 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。
7. 獲獎名單將常年登錄於 ITCE 官方網站上供查詢，ITCE：<https://itce-tc.com>，網站亦提供獲獎產品登錄連結之辦法（請洽 ITCE）。

參與大會

九. 參與原則：

1. 請詳閱本參與手冊，送件細則請詳閱下方報名表單，正式報名時使用電子表單。
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. 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. 報名程序：1.先完成匯款，2.再填電子報名表單，3.產品於時限內送達 ITCE。
2. 咖啡品鑑訂於 8 月份舉辦，請於 7/15 前完成報名送件，早鳥 6/30 前完成報名另有優惠。
咖啡報名表單：<https://forms.gle/evFwfE2BkaRc5odu9>
3. 茶品鑑訂於 8 月份舉辦，請於 7/15 前完成報名送件，早鳥 6/30 前完成報名另有優惠。
茶品鑑報名表單：<https://forms.gle/86Q6CPzZ3KSP9eb39>

4. 風味食品鑑訂於 8 月份舉辦，請於 7/15 前完成報名送件，早鳥 6/30 前完成報名另有優惠。
風味食品報名：<https://forms.gle/bRmLkUDNM2zMsM8k6>
5. 請詳閱本 2026 參與手冊，瞭解參與方式，再填寫電子表單更為容易。
6. 請先試作再確認參賽品的製備參數，ITCE 將依您圈選的製備參數沖煮製備。
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：

送件費均未稅（需發票稅外加），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 6500 元，二件產品每件 6000 元，三件產品每件 5500 元，四件以上每件 5000 元，五件以上每件 4500 元。
2. 茶品 T 類組費用：一件產品 6000 元，二件產品每件 5500 元，三件以上每件 5000 元，四件以上每件 4500 元，五件以上每件 4000 元。
3. 風味食品 F 類組費用：一件產品 5500 元，二件產品每件 5000 元，三件以上每件 4500 元，四件以上每件 4000 元，五件以上每件 3500 元。

優惠方案：

- * 以下優惠為累加計算。
- * 早鳥優惠：各類組 6/30 前完成繳費報名（產品於期限內寄達即可），每件優惠 500 元。
- * 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 500 元。
- * 送件單位為台灣農民，且產品為台灣自產原料，每件優惠 500 元，請填地號方能提供優惠。
- * 相關產業協會、合作社等組織之團體送件，或產品超過 5 件之測試送件，請洽詢 ITCE。

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 2026 國際茶咖啡品鑑大會 咖啡 CA/CB/CC 類組 報名總表

* 本表為參考手冊，正式報名請使用咖啡電子表單：<https://forms.gle/evFwfE2BkaRc5odu9>

* 每一報名單位僅需填一份總表，6/30 前報名享早鳥優惠，截止及產品送達日為 7/15。

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	咖啡產品名稱： (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，需填第二份電子報名表單。	
10			

咖啡品鑑大會費用：一件產品 6500 元，二件產品每件 6000 元，三件產品每件 5500 元，四件以上每件 5000 元，五件以上每件 4500 元。

優惠方案：

- * 咖啡類組 6/30 前報名享優惠（每件優惠 500 元），截止及產品送達日為 7/15。
- * 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 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。
- * 相關產業協會、合作社等組織之團體送件，請洽詢 ITCE。

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。

* 咖啡類組 6/30 前報名享優惠（每件優惠 500 元），截止及產品送達日為 7/15。

* 本表為參考手冊，正式報名請使用咖啡電子表單：<https://forms.gle/evFwfE2BkaRc5odu9>



國際茶咖啡品鑑大會

INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2026 國際茶咖啡品鑑大會 咖啡 CA/CB/CC/CD 類組產品表

* 本表為參考手冊，正式報名請使用咖啡電子表單：<https://forms.gle/evFwfE2BkaRc5odu9>

* 每一產品皆需填一份產品表，每包產品務必貼上最下表之『產品標籤』寄出。

組別：_____ 咖啡產品名：_____

* 參與送件數量：

CA. 沖煮式咖啡：請將咖啡豆使用掛耳包外袋單獨包裝（每份咖啡 12-18g） x 10 包或以上。

CB. ESPRESSO 咖啡：250g 裝 x 6 包或以上。

CC. 濾袋掛耳式：單包裝 x 10 個或以上。

* 送件包裝無需為產品實際銷售之原包裝，但需符合嚴謹食安。

* 送件實秤：樣品包裝重量若不符合送件規章，製備小組將主動調整至範圍內製作。

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/水量	水溫	研磨/萃取	備註
A 組：沖煮式 V60/02，	每壺咖啡固定注水 220g 請依需求粉水比，每份 咖啡 12-18g，使用掛耳 包外袋單獨包裝。	水溫固定： 93°C	(請圈選) 磨粉細度： 1. 略粗 2. 一般 3. 略細	時間 / 注水量 00:00 / 20g 00:30 / 100g 01:00 / 180g 01:30 / 220g
B 組： ESPRESSO 義大利咖啡機	(請圈選) 雙份粉量 14g，15g，16g 17g，18g	(請圈選) 水溫 87°C，90°C 93°C	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	* 濾袋式水量：10ml 為單位 ()ml	* 濾袋式浸泡時間 (請圈選) <u>2min</u> , <u>3min</u> , <u>4min</u> , <u>5min</u>
	* 掛耳式水量：10ml 為單位 ()ml	* 掛耳式： (1)注水 15g 預浸 20sec，再注水至全滿。 (2)水位下降至一半後再次注水至全滿。 (3)重複動作(3)至指定沖煮水量。
	* 水溫固定：93°C	

* 沖煮式咖啡：Mahlkönig EK43S 磨豆機經原廠校正器校正後刻度 7細 / 9 一般 / 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。

* 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。)

生豆產地：請依含量比例先後填寫

烘焙方式：

產品簡介：

* 每包產品務必圈選填妥後貼上以下產品標籤寄出。

ITCE 2026 第七屆 咖啡品鑑大會 非賣品 (以下項目依類別需要填寫即可)			
送件單位：			組別：
品名：			
粉量：	g	水溫：	°C
水量：	g	研磨度： 略粗 一般 略細	浸泡時間： <u>2min</u> , <u>3min</u> , <u>4min</u> , <u>5min</u>

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

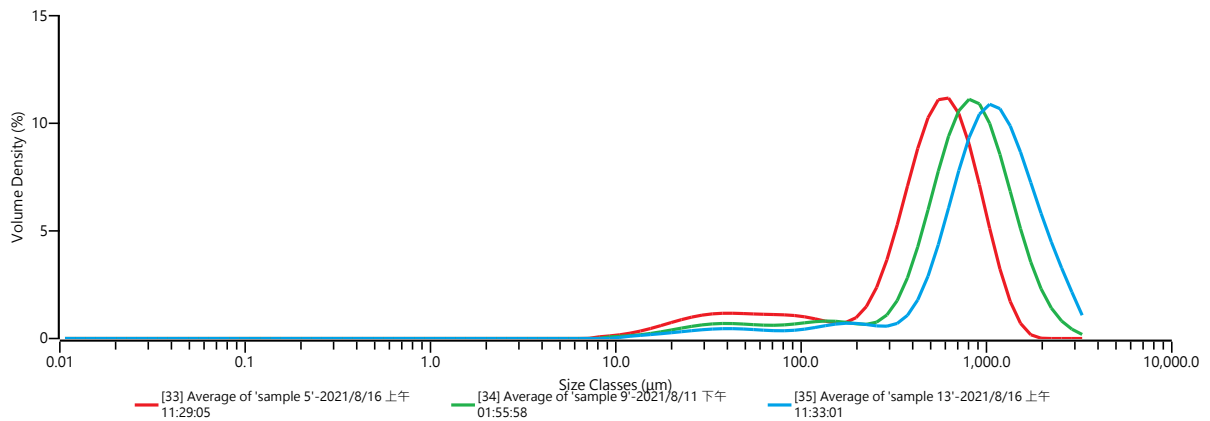
Analysis

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 m²/kg
 D [3,2] 166 μm
 D [4,3] 531 μm
 Dv (10) 62.1 μm
 Dv (50) 516 μm
 Dv (90) 956 μm

Frequency (compatible)



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	0.00	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



Malvern Instruments Ltd.
 www.malvern.com

Mastersizer - v3.81
 Page 1 of 1

20210811
 Created: 2015/1/1
 Printed: 2021/8/16 上午 11:41



國際茶咖啡品鑑大會

INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2026 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

* 本表為參考手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/86Q6CPzZ3KSP9eb39>

* 每一報名單位僅需填一份總表，6/30 前報名享早鳥優惠，截止及產品送達日為 7/15。

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，需填第二份電子報名表單。	
10			

茶品鑑大會費用：一件產品 6000 元，二件產品每件 5500 元，三件產品每件 5000 元，四件產品每件 4500 元，五件以上每件 4000 元。

優惠方案：

- * 茶品鑑類組 6/30 前報名享優惠（每件優惠 500 元），截止及產品送達日為 7/15。
- * 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 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。
- * 相關產業協會、合作社等組織之團體送件，請洽詢 ITCE。

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。

* 茶品鑑類組 6/30 前報名享優惠（每件優惠 500 元），截止及產品送達日為 7/15。

* 本表為參考手冊，正式報名請使用茶報名表單：<https://forms.gle/86Q6CPzZ3KSP9eb39>



國際茶咖啡品鑑大會

INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2026 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

* 本表為參考手冊，正式報名請使用風味食品報名表：<https://forms.gle/86Q6CPzZ3KSP9eb39>

* 每一產品皆需填一份產品表，每包產品務必貼上最下表之『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。

* 送件實秤：樣品包裝重量若不符合送件規章，製備小組將主動調整至範圍內製作。

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	每包用水量 (ml) 以10ml為單位	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：每泡茶固定沖 泡 300ml，請依需求 每份茶 4-6g，使用單 份小包裝。	(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	每泡茶固定沖泡 300ml，請依需求每份茶 4-6g，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>	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以下產品標籤寄出。

ITCE 2026 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



國際茶咖啡品鑑大會

INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2026 國際茶咖啡品鑑大會 風味食品品鑑 FC/FT 類組 報名總表

* 本表為參與手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/bRmLkUDNM2zMsM8k6>

* 每一報名單位僅需填一份總表，6/30 前報名享早鳥優惠，截止及產品送達日為 7/15。

報名單位	
負責人	
地址 / 電話	
聯絡人	
電話 / E-MAIL	

	組別	食品名稱： (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，需填第二份電子報名表單。	
10			

風味食品品鑑大會費用：一件產品 5500 元，二件產品每件 5000 元，三件產品每件 4500 元，四件產品每件 4000 元，五件以上每件 3500 元。

優惠方案：

- * 風味食品品鑑 6/30 前報名享優惠（每件優惠 500 元），截止及產品送達日為 7/15。
- * 送件第二年(含)以上之參與單位，每件產品優惠 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。
- * 相關產業協會、合作社等組織之團體送件，請洽詢 ITCE。

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。

* 風味食品品鑑類組 6/30 前報名享優惠（每件優惠 500 元），截止及產品送達日為 7/15。

* 本表為參考手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/bRmLkUDNM2zMsM8k6>



國際茶咖啡品鑑大會

INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN

ITCE 2026 國際茶咖啡品鑑大會 風味食品品鑑 FC/FT 類組 產品表

* 本表為參考手冊，正式報名請使用電子表單：<https://forms.gle/bRmLkUDNM2zMsM8k6>

* 每一產品皆需填一份產品表，每包產品務必貼上最下表之『產品標籤』寄出。

組別：_____ 產品名：_____

* 參與送件數量：製備後可供分成 50 小份（每份約10g）以上之產品數量。

* 已沖泡之即飲類產品：250ml x 5 瓶液態或以上。

* 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)

* 產品除直接食用之外，若需製備請簡明敘述方法於下：

製備方法：

* 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。）

內容原料：請依含量比例先後填寫。

製作方式：

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：_____

* 每包產品皆務必圈選填妥後貼上以下產品標籤寄出。

ITCE 2026 茶咖啡風味食品品鑑 非賣品	
送件單位：	組別：
產品名：	
製備方法：	