

2026年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑/報名表 (附件一)

一、報名者基本資料：

報名編號：

參加者名稱(個人或莊園名稱)：_____。

身分證編號：_____。

戶籍地址：_____ 通訊：_____。

連絡電話：_____ 行動電話：_____。

傳 真：_____。

二、咖啡生豆生產資料：

咖啡樹種資料：☐阿拉比卡(Coffea arabica)

☐賴比瑞卡(Coffea liberica)

☐羅巴斯塔(Coffea canephora)

其他相關資料如品種名等：

咖啡樹種植地點(土地座落)：_____市/縣_____區/鄉/鎮/市
_____段_____號

咖啡種植面積：_____公頃、種植株數：_____株，

收穫株數：_____株

咖啡果實年收穫量：_____公斤，咖啡生豆年產量：_____公斤

三、採收期：

四、報名者同意遵守「2026年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑規則」一切規定

五、另配合本次/同批生豆/繳交數量：**(9公斤~30公斤)**咖啡生豆淨重_____公斤

報 名 者：_____ (簽章)

報名日期：_____年_____月_____日

2026年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑活動報名回條

報名編號：

茲收到_____參加「2026年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑報名表」1份。

另配合本次/同批生豆/繳交數量：**(9公斤~30公斤)**咖啡生豆淨重_____公斤簽

收單位：彰化市農會

簽收人：_____

收件日期：_____年_____月_____日

2026年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑/生豆交件表 (附件二)

一、報名：收件編號由主辦單位填寫 (收件編號：)

二、報名者基本資料：

參加者名稱 (個人或莊園名稱)：

身分證統一編號：

通訊地址：

連絡電話：_____行動電話：_____：

傳 真：

三、繳交去除內果皮之咖啡生豆淨重3公斤，及同批生豆樣品之帶殼豆500公克
生產資料同報名表。

四、同批生豆/繳交數量:(9公斤~30公斤)咖啡生豆淨重_____公斤

參賽者：_____ (簽章)

送件日期：_____年_____月_____日

2026年彰化縣國產精品咖啡豆評鑑(生豆)收件回條

(收件編號：)

茲收到參賽者_____繳交生豆3公斤帶殼豆500公克。

同批生豆/繳交數量:(9公斤~30公斤)咖啡生豆淨重_____公斤

簽收單位：

簽 收 人：

收件日期：_____年_____月_____日

臺灣咖啡分類分級 (TCAGs)

咖啡生豆物理篩選及杯測評鑑規則

壹、咖啡生豆物理篩選規範

- 一、由主辦單位就送評樣品隨機抽樣 350 公克生豆，檢視缺陷豆比率。此生豆篩選標準，修改自美國精品咖啡協會之瑕疵分類規範標準。
- 二、註記豆貌物理性狀、顏色及生豆氣息（生豆氣息不應有霉味、藥水味、腐敗味等非正常處理或無適當保存導致之負面衰敗氣息），生豆含水率部不得超過 12%。（檢測儀器顯示數字四捨五入為主）
- 三、瑕疵豆扣分：不應有第一級瑕疵(重大瑕疵)，且二級瑕疵(次要瑕疵)之扣點不得超過五個瑕疵點。瑕疵類別及計點評價分敘如下：
 - (一)第一級瑕疵:包含全黑豆、乾燥漿果(生豆部分或全部被外果皮所包覆)、真菌或黴菌感染、外來異物，及嚴重蟲蛀豆(生豆有三個以上被蟲蛀、穿孔的痕跡)
 - (二)第二級瑕疵(次要瑕疵):包含帶殼豆(生豆部分或全部被羊皮層包覆)、貝殼豆、破碎豆(明顯碎裂、切角、割傷)、果皮或果殼及輕微蟲蛀豆(生豆有被蟲蛀、穿孔的痕跡，但少於三孔)

第一級瑕疵		第二級瑕疵	
瑕疵名稱	達瑕疵扣點單位之瑕疵豆數量(顆)	瑕疵名稱	達瑕疵扣點單位之瑕疵豆數量(顆)
全黑豆	1	果皮或果殼	5
乾燥漿果	1	帶殼豆	5
真菌或黴菌感染	1	貝殼豆	10
外來異物	1	破碎豆	10
嚴重蟲蛀豆	5	輕微蟲蛀豆	10

貳、樣品烘焙及準備

- 一、樣品烘焙將委由主辦單位指定之烘焙師進行烘焙，總時間 8~12 分鐘，烘焙磨粉後落在 Agtron Gourmet/Javalitics/Lighttells # 75±3區間，或其他儀器不同顯示數值之同等測量烘焙程度（Agtron Commercial、Probat Colorette 3b、Colortrack）下豆後盡速抽風冷卻，樣本使用具單向排氣閥之不透光包裝封裝，避免汙染。

二、樣品設置：

- (一)水質檢測(可溶性固形物含量不應低於 75 ppm 或高於 250 ppm；pH 介

於 6.5-7.5)。

(二)研磨校正(20 號標準篩網通過率 70%~75%，如使用一部以上之咖啡研磨機，經校正後每部磨豆機的研磨均勻度誤差需在 10%內)。

(三)杯測容器(容量 207~266 ml、杯/碗口直徑 76 - 89 mm 之白瓷或耐熱玻璃，每樣本 5 重複皆應獨立秤量分裝及研磨，誤差得在 ± 0.25 公克之間)。

(四)沖煮溫度(攝氏 93 ± 1 度)。

(五)萃取比例(8.25 公克/150 毫升水)。

參、杯測評分系統

一、杯測評分表如下：

臺灣咖啡分類分級 (TCAGs)咖啡杯測評分表

姓名：		日期：	
樣本編號：		地點：	
敘述性註記		量化性級距選項	
風味	花香系 無--低--中低--中--中高--高	香料系 無--低--中低--中--中高--高	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
	水果系 無--低--中低--中--中高--高	堅果系 無--低--中低--中--中高--高	☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9
	發酵系 無--低--中低--中--中高--高	焦糖系 無--低--中低--中--中高--高	級距 分數
酸質/甜感	酸質 無--低--中低--中--中高--高	酸甜感受 _____	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
	甜感 無--低--中低--中--中高--高		☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9
			級距 分數
口感	重量感 無--低--中低--中--中高--高	粗糙 無--低--中低--中--中高--高	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
	滑順 無--低--中低--中--中高--高	澀感 無--低--中低--中--中高--高	☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9
			級距 分數
平衡度	整體發酵度 無--低--中低--中--中高--高		☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
			☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9
			級距 分數
綜合考量			☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5
			☐ 6 ☐ 7 ☐ 8 ☐ 9
			級距 分數
一致性/瑕疵	一致性 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	扣分 ☐ 有 ☐ 無	瑕疵杯號及扣分 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Taint, Fault 酚碘味/消毒水/霉味/馬鈴薯味
			扣分 ☐ 有 ☐ 無
		平均分數	等級 特選/精選/優選/未入選

二、量化性選項對應之分數及意涵

量化級距	意涵	分數
9	稀世絕品 (Exceptional)	8.80
8	超優(outstanding)	8.28
7	優(Excellent)	7.76
6	非常好(Very good)	7.24
5	好(Good)	6.72
4	中等(Average)	6.20
3	普通(Normal)	5.80
2	可接受(Fair)	5.50
1	差(Poor)	5.20

三、分級分類制度：評鑑將採兩輪評分制。評鑑等級依據各樣品評分分數決定，非固定數量。將評審委員之評分進行平均(四捨五入)，平均分數達 8 分以上為特選；達 7.0-7.9 分為精選；達 6.0-6.9 分優選；於 5.9 分以下或出現一致性或瑕疵風味者為未入選，評鑑成績於評鑑結束後宣佈。

參、其他注意事項：

- 一、參賽者須遵守評鑑活動辦法之相關規定。
- 二、參賽者繳豆後，於評鑑全程完成前，概不退還，參賽者應尊重主辦單位及評鑑師之專業評審，不得提出異議。
- 三、本評鑑辦法如有未盡之事宜，得由主辦單位及評審專家研商後，以客觀公正方式執行之。