|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.220.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 66 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

八角质量等级

Quality grades on star anise

（本草案完成时间：2021/12/16）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区林业局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区林业科学研究院、广西—东盟食品检验检测中心、南宁市科索科技有限责任公司、上思八角农业发展有限公司、百色市一铭农业科技有限公司、广西玉蓝生物科技有限公司、广西高峰天然香料物流中心。

本文件主要起草人：李开祥、梁文汇、曾祥艳、黄开顺、李军集、廖健明、王坤、杨卓颖。

八角质量等级

* 1. 范围

本文件规定了八角的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、包装、标志、运输、贮存。

本文件适用于八角的质量评定。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 30385 香辛料和调味品挥发油含量的测定

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

大红八角 da-hong star anise

秋季成熟期采收，经脱青处理后晒干或烘干的八角果实。

角花八角 jiao-hua star anise

春季成熟期采收，经脱青处理后晒干或烘干的八角果实。

干枝八角 gan-zhi star anise

落地自然干燥的八角果实。

碎口 broken-fruit

八角破裂后1～4瓣连结在一起的碎体。

* 1. 技术要求
     1. 分级

大红八角分一、二、三级，角花八角分一、二级，干枝八角为统货不分级。

* + 1. 感官指标

八角的感官指标应符合表1的规定。

1. 八角的感官指标

| 类别 | 等级 | 颜色 | 气味 | 果型特征 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 大红 | 一级 | 棕红或褐红 | 芳香 | 角瓣粗短、果壮肉厚、无黑变、无霉变、干爽 |
| 二级 |
| 三级 |
| 角花 | 一级 | 褐红 | 芳香 | 角瓣瘦长、果小肉薄、无黑变、无霉变、干爽 |
| 二级 |
| 干枝 | 统级 | 黑红 | 微香 | 壮瘦兼有，碎角多、无霉变、干爽 |

* + 1. 理化指标

八角的理化指标应符合表2的规定。

1. 八角的理化指标

| 类别 | 等级 | 果体大小  个/Kg | 碎口率  g/100 g | 总杂质含量  g/100 g | 水分含量g/100 g | 总灰分  （干基）g/100 g | 挥发油含量  （干基）  mL/100 g | 二氧化硫残留量  g/kg |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 大红 | 一级 | ≤850 | ≤6.0 | ≤0.5 | ≤12.5 | ≤3.0 | ≥7.5 | ≤0.15 |
| 二级 | 850～1200 | ≤10.0 | ≤1.0 |
| 三级 | 不限 | ≤20.0 | ≤1.5 |
| 角花 | 一级 | ≤1200 | ≤3.0 | ≤1.0 |
| 二级 | 不限 | ≤15.0 | ≤1.5 |
| 干枝 | 统级 | 不限 | 不限 | ≤2.0 |

* 1. 检验方法
     1. 感官指标
        1. 颜色

抽取适量样品平放于白纸上，在明亮光线下用目测法观察鉴定。

* + - 1. 气味

鼻嗅辨产品香气浓淡，有无异味。

* + - 1. 干度

手握有刺感，折测声脆为干，手感柔软为潮。

* + 1. 理化指标
       1. 果体大小

用天平称取八角1000g样品（精确至0.1g），数计果数，缺瓣的凑足八瓣为一果，不足八瓣的四舍五入。

* + - 1. 碎口率

用天平称取八角1000g样品（精确至0.1g），然后用镊子将1～4瓣碎体选出，称其质量，按式（1）计算碎口率，数值按%表示：

S = ………………………………………………………（1）

式中：

m1—碎口质量，单位为克（g）；

m2—试样质量，单位为克（g）。

* + - 1. 总杂质含量测定

总杂质含量测定按GB/T12729.5的规定执行。

* + - 1. 水分含量测定

水分含量测定按GB5009.3蒸馏法的规定执行。

* + - 1. 总灰分测定

总灰分测定按GB 5009.4的规定执行。

* + - 1. 挥发油含量测定

挥发油含量测定按GB/T 30385的规定执行。

* + - 1. 二氧化硫残留量测定

二氧化硫残留量测定按GB 5009.34的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 检验批次

同产地、同时期、同类型的产品为一个检验批次。

* + 1. 抽样

按GB/T 12729.2的规定执行。

* + 1. 检验分类
       1. 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验项目包括等级规格、感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目为第4章规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 正常生产过程中，每季度进行一次；
2. 长期停产后恢复生产时；
3. 当原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
4. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时；
6. 用户提出进行型式检验的要求时。
   1. 判定规则
      1. 合格产品

经检验符合第4章要求的产品，按本文件判定为相应等级的合格产品。

* + 1. 不合格产品

理化指标检验结果中任一项指标不合格，经复检1次仍不合格的，则该产品按本文件判定为不合格产品。

* 1. 包装、标志、运输、贮存
     1. 包装

使用洁净、无毒、无异味且不影响八角质量的材料包装。

* + 1. 标志

标志按GB/T 191的规定执行。

* + 1. 运输

运输工具清洁、卫生、干燥，不应与有毒或不洁物混运，运输途中应注意安全，防止日晒、雨淋、受潮和标签脱落，装卸时轻拿轻放。

* + 1. 贮存

选择干燥、通风、阴凉的仓库，离墙离地20cm堆放，不应与有害、有毒、有异味物品一起存放。

