T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 620—2023

八角茴香产地臭氧加工技术规程

Technical code of origin ozone processing for *Illicium verum* Hook. f.

2023 - 11 - 20 发布

2023 - 11 - 26 实施

广西标准化协会 发布

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容可能涉及专利。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药用植物园提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区药用植物园、南宁生源中药饮片有限责任公司、广西星壹农业发展有限公司。

本文件主要起草人：陈路、吴献娟、蒋莉、吴无畏、欧敏、潘宇、黄丹娜、刘钰、吴芳芳、邓日建、刘颖颖、杨沛奕、谭枢恩、张孟丽、秦明珍、蓝鸣生、谢贵生、黄萍。

八角茴香产地臭氧加工技术规程

1 范围

本文件界定了八角茴香产地臭氧加工技术的术语和定义，确立了八角茴香产地臭氧加工程序，规定了八角茴香采收、净选、臭氧预处理、干燥、分级、包装等阶段的操作指示，描述了生产过程信息的追溯方法。

本文件适用于八角茴香产地臭氧加工。

2 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 7652 八角
- GB 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
- SB/T 11183 中药材产地加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

八角茴香 *anisi stellati fructus*
木兰科八角属植物八角茴香 *Illicium verum* Hook. f. 的干燥成熟果实。

4 加工流程

采收→净选→臭氧预处理→干燥→分级→包装。

5 加工方法

5.1 采收

采用人工采摘的方式，在果实由青色变微黄色时采收。

5.2 净选

采收后24 h内完成净选，拣出混在鲜果中的杂质，以及霉黑变质的八角茴香果，并立即进入臭氧预处理工序。

5.3 臭氧预处理

5.3.1 选择臭氧产量2 g/h~5 g/h的臭氧发生器。

5.3.2 将八角茴香鲜果按堆高不超过1.2 m，下底边长不超过1.5 m，上底边长不超过0.8 m堆成正方梯形小堆。

5.3.3 将臭氧发生器的输出管道分散放入堆的底部，整个堆体用符合GB 13735规定的塑料薄膜密实覆盖。

5.3.4 开动臭氧发生器，臭氧浓度达5 mg/m³时开始计时，处理时长12 h。

5.4 干燥

5.4.1 晒干

持续晴天天气采用晒干方式，将臭氧处理过的八角茴香鲜果平铺在晒场上暴晒，厚度不超过8 cm，干燥至水分不超过13%。

5.4.2 烘干

长期阴雨天气采用烘干方式，将臭氧处理过的八角茴香鲜果放入机器干燥，温度不高于60 ℃，干燥至水分不超过13%。

5.5 分级

5.5.1 选择颜色呈棕红或褐红色，气味浓郁，无黑果、无霉变、干爽、手感有刺感，折断声音清脆的八角茴香果按下面方法分级：

- 一级：果数≤850 个/kg，碎口率≤6%；
- 二级：果数≤1200 个/kg，碎口率≤10%；
- 三级：果数不限，碎口率≤20%。

5.5.2 检验方法按照 GB/T 7652 的方法进行。

5.6 包装

宜采用清洁、干燥、无污染、无异味、无破损的食品包装袋真空包装。

6 生产档案

生产记录内容包括：原料来源、原料验收、加工开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。加工档案保存2年以上。

中华人民共和国团体标准

八角茴香产地臭氧加工技术规程

T/GXAS 620—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究