

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 736—2024

桂天香八角

Star anise of Guitianxiang

2024 - 06 - 13 发布

2024 - 06 - 13 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输和贮存	4
参考文献	5

前 言

本文件参照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。

本文件由广西香料香精行业协会提出、归口并宣贯。

本文件主要起草单位：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、广西供应链服务集团南宁物资储运有限公司、海南高古供应链有限公司、广西八桂香谷香料有限公司、广西壮族自治区国有高峰林场、广西壮族自治区国有派阳山林场、广西壮族自治区国有六万林场、广西香料中药材国际交易中心有限公司、广西华亿香料有限公司、广西庚源实业集团有限公司、广西香料香精行业协会、广西标准化协会、玉林福达香料股份有限公司、广西汇鑫发展有限公司、广西天雨农业科技有限公司、中检集团溯源技术服务有限公司、玉林市食品药品检验检测中心。

本文件参与起草单位：广西桂平悦达香料有限公司、广西南方香料生物科技有限公司、广西有家农业集团有限公司、广西七色草科技有限公司。

本文件主要起草人：李开祥、安家成、栾洁、郑德刚、黎明、梁伟江、陈小聪、崔黎、陈松武、农毅清、汪磊、曹继钊、樊文研、陈宇、李松海、叶家义、邓永胜、梁文汇、郭胜、夏永平、梁兴鏊、陈忠儒、杨志民、陈耿、陈惠莉、邓福春、杨黎、彭家昆、蒙好生、兰俊、张日华、付军、陈焕春、王宏斌、郑明朝、谢宏昭、梁冰、覃梅、陈广财、吴海、李文墨、覃继承、覃政豪、李政浩、蓝必仪、李什建、韦敏飞、陈邦万、黎贵卿、莫雅芳、吴植、潘晓群、陈天长、黄云、黄练、黎希明、梁影、曾辉、吴德煌、劳海凤。

桂天香八角

1 范围

本文件界定了桂天香八角涉及的术语和定义,规定了桂天香八角的产品分级、感官要求、理化指标、安全指标以及标志、标签、包装、运输、贮存的要求,描述了对应的检测方法、检验规则。

本文件适用于桂天香八角的质量评定和贸易约定。

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 191 包装储运图示标志
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.4—2016 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 7652 八角
 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

3 术语和定义

GB/T 7652界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桂天香八角 *Star anise of Guitianxiang*

在广西壮族自治区(简称:桂)内种植、加工、天然的,质量符合本文件要求的八角(*Illicium verum* Hook. f.)干燥果实。

3.2

大红八角 *Dahong 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。

[来源:GB/T 7652—2016, 3.1]

3.3

角花八角 *Jiaohua 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。

[来源:GB/T 7652—2016, 3.2]

3.4

干枝八角 *Ganzhi star anise*

落地自然干燥的八角果实。

[来源:GB/T 7652—2016, 3.3]

3.5

碎口 broken mouth

八角破碎后1~4瓣连结在一起的碎体。

[来源：GB/T 7652—2016, 3.7]

3.6

外源性杂质 exogenous impurity

八角果实和八角果梗以外的其他物质。

[来源：GB/T 7652—2016, 3.8, 有修改]

3.7

挥发油 volatile oil

八角经水蒸馏得到的芳香油。

[来源：GB/T 7652—2016, 3.11]

4 要求

4.1 产品分级

大红八角分特级、一、二、三级，角花八角分特级、一、二级，干枝八角分统级。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

类别	等级	要求			
		颜色	气味	果型特征	霉变、黑变
大红八角	特级	棕红或红褐	浓香	果粒饱满、角瓣完整、舒展、均匀、干爽	无黑变、无霉变
	一级		芳香	角瓣粗短、果壮肉厚、干爽	
	二级				
	三级				
角花八角	特级	红褐	浓香	果粒饱满、角瓣完整、舒展、均匀、干爽	无黑变、无霉变
	一级		芳香	角瓣瘦长、果小肉薄、干爽	
	二级				
干枝八角	统级	黑褐	微香	壮瘦兼备、碎角多、干爽	无霉变

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

类别	等级	指标					
		果体大小/ (个/kg)	碎口率/%	杂质/%	水分含量/% ≤	总灰分/%≤	挥发油 /mL/100g
大红八角	特级	≤850	≤6	≤0.1	12.5	3.0	≥12.0
	一级	≤850	≤6	≤0.1			10.5≤X ₁ <12.0
	二级	850<X ₁ ≤1 200	6<X ₂ ≤10	0.1<X ₃ ≤0.5			8.5≤X ₄ <10.5
	三级	不限	10<X ₂ ≤20	0.1<X ₃ ≤0.5			7.5≤X ₄ <8.5
角花八角	特级	≤1 200	≤3	≤0.1	12.5	3.0	≥12.0
	一级	≤1 200	≤3	≤0.1			10.5≤X ₁ <12.0
	二级	不限	3<X ₂ ≤15	0.1<X ₃ ≤0.5			8.5≤X ₄ <10.5
干枝八角	统级	不限	不限	0.1<X ₃ ≤0.5	12.5	3.0	7.5≤X ₄ <8.5
注1：X ₁ 表示果体大小。 注2：X ₂ 表示碎口率。 注3：X ₃ 表示杂质。 注4：X ₄ 表示挥发油。							

4.4 安全指标

4.4.1 二氧化硫残留量

二氧化硫残留量应符合表3规定。

表3 二氧化硫残留量

类别	等级	二氧化硫残留量/ (g/kg) ≤
大红八角	特级	0.03
	一级	0.05
	二级	0.15
	三级	
角花八角	特级	0.03
	一级	0.05
	二级	0.15
干枝八角	统级	0.15

4.4.2 其他食品添加剂

不应添加其他食品添加剂。

4.4.3 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将样品放入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用目测法检验颜色、果型特征、霉变、黑变；用鼻嗅法闻其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 果体大小

按GB/T 7652规定的方法进行测定。

5.2.2 碎口率

按GB/T 7652规定的方法进行测定。

5.2.3 外源性杂质

按GB/T 12729.5规定的方法进行测定。

5.2.4 水分

按GB 5009.3—2016规定的第三法进行测定。

5.2.5 总灰分

按GB 5009.4—2016规定的第一法进行测定。

5.2.6 挥发油

按GB/T 30385规定的方法进行测定。

5.3 安全指标

5.3.1 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法进行测定。

5.3.2 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量按GB 2762规定的方法进行测定。真菌毒素限量按GB 2761规定的方法进行测定。

5.3.3 农药残留限量

按GB 2763规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 组批

同产地、同类别、同等级、同一批采收发运的桂天香八角作为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 12729.2的规定进行或供需双方协商抽样方案。

6.3 判定规则

6.3.1 经检验，所检指标均符合本文件要求的产品，则按本文件判定该批次产品为合格产品，以最低指标所在级别确定产品等级。

6.3.2 检验结果中任一项指标不符合本文件要求，可从该批次中加倍抽样，以该项目进行复验，若复验仍不符合的，则以质量等级规定中最低一项指标判定等级或判定该产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 包装上标明产品名称、净重、产地、生产日期、等级、生产厂家等。

7.2 包装

食品接触包装材料应符合GB 4806.1的规定。

7.3 运输

不应用受污染的运输工具装载，不应与有毒、有害、有异味物品混运，运输途中避免日晒、雨淋、受潮，装卸时轻拿轻放，不应抛掷。

7.4 贮存

贮存于干燥、通风、阴凉的仓库，离墙、离地堆放，不应与有害、有毒、有异味物品一起存放。

参 考 文 献

- [1] LY/T 3262—2021 主要香调料产品质量等级
-



中华人民共和国团体标准

桂天香八角

T/GXAS 736—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究