

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

## 八角原露

Star anise original extract

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 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 ..... 1

    4.1 原料要求 ..... 1

    4.2 感官要求 ..... 1

    4.3 理化指标 ..... 2

    4.4 食品安全指标 ..... 2

5 检验方法 ..... 2

    5.1 感官 ..... 2

    5.2 理化指标 ..... 2

    5.3 食品安全指标 ..... 2

6 检验规则 ..... 2

    6.1 组批与抽样 ..... 2

    6.2 出厂检验 ..... 2

    6.3 型式检验 ..... 2

    6.4 判定规定 ..... 3

7 标志、包装、运输与贮存 ..... 3

    7.1 标签 ..... 3

    7.2 包装 ..... 3

    7.3 运输和贮存 ..... 3

## 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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院、广西一东盟食品检验检测中心、广西桂物物流服务有限公司、广西乐业桂物图强农产品有限公司、广西天雨农业科技有限公司、广西现代物流集团、广西八角云智慧科技有限公司。

本文件主要起草人：叶冬青、李昌宝、饶川艳、郭胜、刘正富、盛金凤、周主贵、吴清清、王海波、李文墨、李榜君、零东宁、何源源、李杰民、李彦、黄星语。

# 八角原露

## 1 范围

本文件界定了八角原露的术语和定义，规定了八角原露的要求、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的检验方法和检验规则。  
本文件适用于八角原露的生产、检验和销售。

## 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 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 5009.157 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 12143 饮料通用分析方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**八角原露** star anise original extract

以鲜八角（*Illicium verum* Hook. f.）为原料，经清洗、杀青，在烘干（烘干温度不高于75℃）过程中，不添加外源水，收集其内源水分与挥发性成分而制得的产品。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 八角应符合其质量标准及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	无色或略带微黄色
滋味及气味	具有八角特有的滋、气味，无异味
状态	澄清、透明，允许久置有少量析出物
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
pH值	4.0~6.5
可溶性固形物/（%）	≤0.1

4.4 食品安全指标

应符合GB 7101的规定。

5 检验方法

5.1 感官

取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 pH 值

按GB 5009.237的规定执行。

5.2.2 可溶性固形物

按GB/T 12143的规定执行。

5.3 食品安全指标

按GB 7101的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

- 6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规定确定产品的批次。
- 6.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装(总体积不少于 2 L)，分别用于感官要求、理化要求、菌落总数、大肠菌群检验以及留样。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 每批产品出厂时由企业检验部门按本文件进行检验，符合标准要求方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目：感官要求、固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验项目为本文件第 4 章规定的全部项目。
- 6.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：
  - 产品试制、正式投产时；
  - 更换设备或长期停产再恢复生产时；
  - 出厂检验结果与上次记录有较大差异时；
  - 原料、工艺发生较大变化时；
  - 国家有关监管机构提出型式检验要求时。

## 6.4 判定规定

6.4.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

6.4.2 检验结果中有不符合本文件要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输与贮存

### 7.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的有关规定。

### 7.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，外包装箱内不应使用过度的隔板。

### 7.3 运输和贮存

7.3.1 产品在运输过程中不应日晒、雨淋、重压。

7.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

7.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

7.3.4 产品的封口部位不应长时间浸泡在水中。

---