

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6102-2020

---

八角

Star Anise

(征求意见稿)

2020-12-31 发布

2021-03-01 实施

---

中国食品土畜进出口商会 发布

## 目录

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	3
5 试验方法.....	4
6 检验规则.....	4
7 标志.....	5
8 包装、贮存和运输.....	5

## 前言

本标准依据八角收购、加工企业的现状，针对不同产区、不同品种八角，细化和规范了质量与安全要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、梧州市三汇贸易有限公司、山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、广西藤县古龙龙淳八角专业合作社。

本标准主要起草单位：肇庆市宏志达农产品有限公司、广西宝爵商贸有限公司、广西梧州市苍键香料有限公司、梧州市八角肉桂联合会、玉林市香料行业协会、山东农业大学。

本标准协同起草单位：纽利味食品（北京）有限公司、青岛大蓝门食品有限公司、梧州市聚丰贸易有限公司、梧州恒盛贸易有限公司、藤县吴氏父子香料公司，藤县古龙合兴隆农副产品购销部。

本标准主要起草人：刘桂宁、文新、陈伟洁、刘继华、李漪、崔培恩、吴耀军、苏绍涛、孙秀东、李涛、袁秉康。

本标准协同起草人：岑国辉、韦醒松、杨国美、赖雅纳、曲斌、李四华、李浩、黄楚华、莫志浩、吴明汉、邓品华。

本标准由中国食品土畜进出口商会解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会于 2020 年 12 月 31 日批准公示。

本标准自 2021 年 3 月 1 日起实施。

# 八角

## 1 范围

本标准规定了八角（Star anise、拉丁文名 *Illicium verum* Hook.F）的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于八角的质量评定和贸易约定。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
- T/CFNA 6512 香辛料和调味料中二氧化硫残留量检测方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 大红八角

秋季成熟期采收，经脱青处理后晒干或烘干处理的八角果实。

3.2 春花八角

春季成熟期采收，经脱青处理后晒干或烘干处理的八角果实。

3.3 干枝八角

落地后自然干燥的八角果实。

3.4 脱青

用加热处理，使八角鲜果原有的叶绿素消失的方法。

3.5 自然干燥

直接晒干或晾干八角。

3.6 颜色

八角成品的不同色泽，有棕红、褐红和黑红之分。

3.7 杂质

八角果实以外的其他物质，包括：

3.7.1 内源性杂质

八角果实以外的植物源性物质，如植物的枝、茎、叶、梗、壳。

3.7.2 外源性杂质

八角果实以外的非植物源性物质，如沙石、泥土、砖瓦块、软塑料片（绳、丝）。

3.7.3 恶性杂质

八角果实以外的对人体健康产生危害的物质，如人和动物的毛发、金属、玻璃、硬塑料（片、块）、肉眼可见的活虫、死虫、虫尸碎片和啮齿动物的残留物。

3.8 香味

成品八角特有的芳香味。

3.9 挥发油

八角经水蒸馏得到的芳香油。

3.10 总灰分

八角在高温下灼烧至完全灰化的残渣。

## 4 技术要求

### 4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

类别	颜色	气味	果形特征
大红八角	棕红或褐红	具有八角特征香气	角瓣粗短、果壮肉实、无黑变、无霉变、干爽
春花八角	棕红或褐红		角瓣瘦长、果小肉薄、无黑变、无霉变、干爽
干枝八角	黑褐		角瓣瘦长、果小肉薄、碎角多、无霉变、干爽

### 4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

类别	理化指标			
	水分含量%	挥发油含量%	总灰分%	杂质%
大红八角	≤12.5	≥5	≤3.0	内源性 & 外源性杂质总和 ≤1.5 恶性杂质不得检出
春花八角				
干枝八角				
检测方法	GB 5009.3	GB/T30385	GB 5009.4	GB/T12729.5

### 4.3 卫生指标

4.3.1 卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

类别	卫生指标
	二氧化硫残留量 (mg/kg)
大红八角	<150
春花八角	
干枝八角	

检测方法	T/CFNA 6512
------	-------------

#### 4.3.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.3.3 农药残留最大限量

农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.3.4 致病菌限量

预包装产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 取样方法及试样制备

按照 GB/T 12729.2 执行，粉末试样制备按 GB/T 12729.3 执行。

#### 5.2 感官检验

随机取适量样品，平铺于干燥洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其香味，并取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味。

### 6 检验规则

#### 6.1 取样

##### 6.1.1 组批

以同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

##### 6.1.2 抽样

成批包装的产品按 GB/T 12729.2 取样，散装产品应随机从产品堆头的上、中、下抽取小样，混合小样后按四分法分出待测样品。

#### 6.2 检验类别和判定规则

##### 6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、二氧化硫残留量、水分、挥发油。

##### 6.2.2 判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，按本标准判定为合格。

出厂检验理化项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果判为不合格。

## 7 标志

7.1 下列各项应直接标注在包装上：

7.1.1 品名；

7.1.2 生产企业名址、电话；

7.1.3 保质期：3年(自出厂日期计算)；

7.1.4 净含量；

7.1.5 生产日期；

7.1.6 生产批号：可溯源至生产日期及生产班次的编码。原则上同一班次生产的同一品种的产品为同一批号；

7.1.7 贮存条件：常温、通风、干燥条件下。

7.2 二氧化硫残留量 $>10\text{mg/kg}$ （或 $10\text{mg/L}$ ）的产品应在其外包装上标注过敏原提示信息。

## 8 包装、贮存和运输

### 8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用带透气孔的食品级聚乙烯薄膜袋、带透气孔的食品级铝箔袋等包装，外包装可用编织袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应牢固、完好、洁净。

### 8.2 贮存和运输

#### 8.2.1 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内，并应离墙离地，避免与可能产生过敏反应的食品及其制品混放；不得与有异味物品一起堆放。建议有条件的生产加工企业采用恒温恒湿方式贮存（温度控制在 $30^{\circ}\text{C}$ 以下，湿度控制在70%以下）。

#### 8.2.2 运输



运输途中应防雨、防潮、防暴晒，避免与可能产生过敏反应的食品及其制品混运，严禁与有毒、有害、有异味的物品混运；严禁使用受污染的运输工具装载运输。

CFNA