

# T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6707—2024

## 地理标志证明商标 玉林八角 加工技术规范

Geographical indication certification trademark Yulin star anise  
manufacture practice

2024 - 08 - 25 发布

2024 - 10 - 01 实施

## 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。

本文件由玉林市市场监督管理局、玉林市香料行业协会共同提出。

本文件由中国食品土畜进出口商会归口。

本文件起草单位：梧州海关综合技术服务中心、玉林市食品药品检验检测中心、广西七色草科技有限公司、广西容县石头镇农业农村综合服务中心、玉林海关综合技术服务中心、玉林福达香料股份有限公司、广西林业科学研究院、广西宝爵商贸有限公司、肇庆市宏志达农副产品有限公司、梧州市聚丰贸易有限公司、广西桂百味农产品有限公司、广西百味香料有限公司。

本文件主要起草人：刘桂宁、陈宇、吴德煌、陈伟洁、陈大建、甘洋葱、关龙图、李厦、林海志、李琴、李军集、黎贵卿、杨国美、赖雅纳、黄意、黄楚华、秦逢、王鹤鸣。

# 地理标志证明商标 玉林八角 加工技术规范

## 1 范围

本文件界定了地理标志证明商标玉林八角的相关术语和定义、规定了加工要求、质量管理与溯源召回及标志、包装、贮存、运输要求。

本文件适用于地理标志证明商标玉林八角的生产加工。

## 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 3095 环境空气质量标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T7652 八角  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
T/CFNA 6706 地理标志证明商标 玉林八角质量等级

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**地理标志证明商标 玉林八角** geographical indication certification trademark Yulin star anise

在地理标志证明商标“玉林八角”保护区范围内，从木兰科植物八角茴香(*Illicium Verum* Hook. f.) 采收、加工的干燥果实，产品质量符合《“玉林八角”地理标志证明商标使用管理规则》要求。

### 3.2

**脱青** depigmentation

用加热处理，使八角鲜果原有的叶绿素消失的方法。

### 3.3

**杂质** impurity

八角果实以外的其他物质，包括：内源性杂质、外源性杂质。

#### 3.3.1

**内源性杂质** exogenous impurity

八角果实以外的植物源性物质，如植物的枝、茎、叶、梗、壳、花等。

#### 3.3.2

**外源性杂质** endogeneity impurity

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）以及对人体健康产生危害风险的物质，如人和动物的毛发、金属、玻璃、硬塑料（片、块）、肉眼可见的活虫、虫尸及其碎片和啮齿动物的残留物等）

## 4 加工要求

#### 4.1 基本工艺流程

鲜果采收→脱青→摊晒干燥→去柄→除杂→分级→包装

#### 4.2 采收

八角鲜果采收宜在9月~10月上旬（果实由青色变黄色时）陆续进行。采收后未能及时脱青的鲜果存放时应保持通风。

#### 4.3 脱青

##### 4.3.1 热水煮烫法脱青

4.3.1.1 加工用水应符合 GB 5749 要求。

4.3.1.2 将适量的鲜果装入吊篮或其他盛器，鲜果完全浸没于 70℃~100℃水中，煮烫时间宜控制在 2 min~8 min。

4.3.1.3 八角鲜果表面颜色由青绿色变淡黄色后迅速取出，用冷水淋冷、浸冷或摊开晾冷，沥干水后及时转运至晒场摊晒、晾晒。

##### 4.3.2 蒸汽法脱青

4.3.2.1 链带式蒸汽脱青：将八角鲜果均匀平铺于输送带上，平铺厚度约 8 cm~10 cm，根据投料量，设定合适的脱青时间、蒸汽温度和输送带行程速度，经过蒸汽仓的高温脱青，冷却后转移至户外晒场摊晒、晾晒。

4.3.2.2 柜式蒸汽脱青：将载有八角鲜果的不锈钢蒸笼车上推进蒸汽柜，根据投料量，设定合适的脱青时间、

4.3.2.3 应加强对操作人员的安全教育培训，在蒸汽脱青场所应设置必要的安全警示标识。

##### 4.3.3 薄膜覆盖法脱青

4.3.3.1 应选用食品级的塑料透明薄膜，干净无破损。

4.3.3.2 鲜果平铺于地表温度>40℃的晒场上，平铺厚度约 5 cm。

4.3.3.3 以干净无破损的食品级塑料透明薄膜覆盖八角鲜果，在地面与薄膜接触的周边部位洒水，保持薄膜与地面紧密贴合不透气。

4.3.3.4 在晴朗天气下，保持薄膜内八角鲜果日照时间约 5 h~6 h，或八角鲜果色泽由青绿色变褐黄色时，揭开薄膜，自然晾干至合格水分。

#### 4.4 干燥

4.4.1 根据天气状况，将脱青后的八角鲜果在晒场上摊成厚度约 3 cm~5 cm 的正方形或长方形晒堆。自然晾晒 5 d~6 d，当果实颜色变为棕红或红褐色且充分干燥时，用适当容器分装后入库。

4.4.2 去柄：干燥后的八角在八角去柄机上去除八角柄，应合理调节去柄网行程速度，避免八角瓣脱落或折断。

4.4.3 除杂、分级：通过筛分、风选、拣剔，除去柄、叶、花、片及非八角类物质，达到分级要求。

#### 4.5 晒场

4.5.1 应选择在地势干燥，日照充分的地方；晒场周围应清洁卫生，不得有粉尘、有害气体、放射性物质或其他污染源。

4.5.2 地面应坚固、平整，易于清洁并设计有一定的坡度，相邻两块晒地间应留有排水沟。

4.5.3 应保持整洁、干净、无异味。有独立工器具存放间，辅助用工器具使用完毕后及时清洗干净，存放整齐。

4.5.4 晒场区与加工区、生活区应相互隔离，晒场区域内不得豢养家禽或动物。

4.5.5 按不同时间段采收的八角，应采用相应的摊晒方法，根据天气状况及日照温度，重点控制好八角摊晒时的堆放厚度、摊晒时间等参数。

#### 4.6 设备设施

设备设施应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.7 人员要求

人员要求应符合GB 14881的规定。

#### 5 质量管理、溯源与召回

对不符合 T/CFNA 6706 质量要求的产品，应立即实施召回。

#### 6 标志、包装、贮存、运输

按GB/T 7652的规定执行。

---