

ICS 67.020
CCS X 10

T/MJN

团体标准

T/MJN 0001—2024

八角磁场干燥技术规范

Technical specifications of magnetic field drying for star anise

2024 - 08 - 08 发布

2024 - 08 - 13 实施

南宁市食品药品安全管理服务协会 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。

本文件由广西农业职业技术大学提出。

本文件由南宁市食品药品安全管理服务协会归口。

本文件起草单位：广西农业职业技术大学、广电计量检测（南宁）有限公司、广西医疗器械检测中心、南宁食品药品安全管理服务协会。

本文件主要起草人：孙良广、肖艳、黄忠亮、苏萍、黄文婧、廖强、张积华、方珍文、莫迎、蒙丽琼、黄壮龙、罗统梅。

八角磁场干燥技术规范

1 范围

本文件界定了八角磁场干燥的术语和定义，规定了原料要求、场所及卫生要求、工艺要求、包装、标志、运输、贮存。

本文件适用于以新鲜八角为原料，经清洗后采用磁场干燥的加工。

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 191 包装储运图示标志

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 14095 农产品干燥技术

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

GB/T 14095界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

磁场干燥

将待干燥的八角放置在一定强度的磁场环境中，利用磁场强化热传递的干燥方法。

4 原料要求

应新鲜，色泽符合品种应有性状，角瓣粗短、大小均匀、无黑变、无霉变，气味芳香浓郁。农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

5 场所及卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 工艺要求

6.1 前处理

用水清洗除去八角表面泥沙及异物，通过感官目测拣选，剔除果梗、枝、茎、昆虫等杂质。清洗用水应符合GB 5749的规定。

6.2 入仓

将前处理好的八角装入料盘，均匀摊开，厚度5 cm~7 cm，放入磁场干燥仓，关闭仓门。

6.3 干燥

6.3.1 设定磁场强度为8 mT~10 mT。

6.3.2 设定温度为50℃~70℃。

6.3.3 达到设定温度后，保持持续干燥 9 h~10 h。

6.4 出仓

当干燥时间结束，待八角降至室温后取出。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

包装用材料应符合国家相关标准或行业标准的规定。

7.2 标志

应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输

八角在运输过程中应避免雨淋、日晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混运。不应使用受污染的运输工具装载。

7.4 贮存

应储存在通风、干燥，具有防虫、防鼠设施的库房中。堆垛整齐，堆间预留适当的通风通道。不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。
