

T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6708—2024

地理标志证明商标 玉林八角
检验技术规程

Geographical indication certification trademark Yulin star anise
code of practice for inspection

2024 - 08 - 25 发布

2024 - 10 - 01 实施

中国食品土畜进出口商会 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：玉林市食品药品检验检测中心、广西七色草科技有限公司、广西壮族自治区药品检验研究院、玉林海关综合技术服务中心、广西壮族自治区药用植物园、广西林业科学研究院、梧州海关综合技术服务中心、广西-东盟食品检验检测中心、纽利味（北京）食品有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛洪堡生物科技有限公司、宏芳生物科技（昆山）有限公司、广西舟聪食品有限公司、容县石头镇农业农村综合服务中心。

本文件主要起草人：陈宇、吴德煌、卢森华、庞皓元、罗玲、刘文洁、欧敏、张孟丽、黎贵卿、陈伟洁、刘桂宁、韦升坚、王海波、曲彬、文旭娟、王丽华、张春、廖振儒、林海志。

地理标志证明商标 玉林八角

检验技术规程

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、规定了地理标志证明商标玉林八角的基本配置、人员配置、样品、检验流程、检验方法、检验规则、检验结果判定规则。

本文件适用于地理标志证明商标玉林八角的检验。

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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第3部分：食品实验室

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”保护区域范围内，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

检验样品 inspection sample

按照GB/T 12729.2或《国家食品安全监督抽检实施细则》抽取的用于实验室检验的样品。

3.3

复检备份样品 re-inspection backup samples

指按规定贮存条件保存并未开封的，用于复检的样品。

3.4

复验 repeat test

对原样品进行重复性或再现性的测试。

[来源：GB/T 30642-2014，3.1.38]

注：在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。

3.5

复检 repeat inspection

在原核查总体中再次抽取样本进行检验，决定核查总体是否合格。

[来源：GB/T 30642-2014，3.1.39]

4 基本配置

4.1 实验室配置

4.1.1 感官实验室

应符合 GB/T 13868 的规定。

4.1.2 理化实验室

应符合 GB/T 32146.3 的规定。

4.2 人员配置

4.2.1 应配备经过专业技术培训的人员承担相应的检验工作。检验员专业背景、学历、工作经历、人员数量应满足检验工作的需要。

4.2.2 患有视觉障碍、嗅觉味觉障碍疾病的人员不应从事感官检验工作及理化辨色检验工作。

5 样品

5.1 抽样

5.1.1 企业内部自检或委托具备相应资质的第三方检验检测机构的样品,按 GB/T 12729.2 的规定进行。

5.1.2 监督抽检样品按照《国家食品安全监督抽检实施细则》执行。

5.1.3 抽取的样品分为 2 份,一份作为检验样品,一份作为复检备份样品由承检机构封存。

5.1.4 同产地、同品种、同等级、同一批采收发运,同工艺、同期生产的玉林八角作为一个检验批次。

5.2 标识

对检验样品和复检备份样品进行唯一性标识。

5.3 贮存

实验室应妥善保存实验样品,贮存在干燥、阴凉、无异味的样品柜中,必要时可贮存于专用密封样品容器中以防止串味。

5.4 制备

5.4.1 取满足检验项目所需的足量样品,混匀后用粉碎机粉碎,弃去最初少量试样,收集粉碎试样,全部过孔径为 1 mm 的试验筛,小心混匀,避免层化,密封备用。为确保粉碎机内试样温度不升高,减少有效成分流失,可采取间断性或水冷等降温方法粉碎。

5.4.2 挥发油项目样品制备按 GB/T 12729.3 的规定执行。

6 检验流程

6.1 第一流程

颜色→气味→杂质→果数(果体大小)→碎口率。

6.2 第二流程

水分→挥发油→总灰分。

6.3 第三流程

醇溶抽提物、莽草酸、二氧化硫残留量。

7 检验方法

按 T/CFNA 6706 的规定执行。

8 检验规则

8.1 交收检验

8.1.1 每批产品交收前，应进行交收检验。

8.1.2 检验项目为感官指标，二氧化硫残留量。

8.2 型式检验

8.2.1 首次申请使用“玉林八角”地理标志证明商标时，应进行型式检验。

8.2.2 正常生产时每年应进行一次型式检验。

8.2.3 检验项目为 T/CFNA 6706-2024 中“4 质量等级”的全部指标。

8.3 复验

当初次检验结果为不合格时，应对原检验样品进行再次检验。

8.4 复检

8.4.1 对检验结果有争议的，应调取复检备份样品，送检方可选择有资质的检测机构进行复检。

8.4.2 复检机构不得与初检机构为同一机构。

8.4.3 检验结果以复检结果为准。

8.4.4 有下列情形之一的，复检机构不得予以复检：

- 检验结论显示微生物指标超标的；
- 复检备份样品超过保质期的；
- 逾期提出复检申请的；
- 其他原因导致备份样品无法实现复检目的的。

9 检验结果判定规则

9.1 质量等级判定

9.1.1 综合判定：抽检样品的各项指标均同时符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品为该等级；当有任意一项指标低于该等级标准时，则按较低单项指标所在等级定级。任何一项低于最低等级标准时，则判定所代表的该批次产品为等外级产品。

9.1.2 分项判定：抽检样品某一项（或几项）符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品符合该项（或几项）指标的质量等级。

9.2 合格判定

9.2.1 交收检验判定

9.2.1.1 检验项目全部合格，判定该批次产品为合格。

9.2.1.2 若检验结果感官有异味或虫蛀、霉变时，则判定该批产品为不合格。

9.2.1.3 其他指标如有一项及以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合的，按复检结果判定为不合格。

9.2.2 型式检验判定

9.2.2.1 检验项目全部符合标准要求时，判定该批产品型式检验合格。

9.2.2.2 检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复检，复检后仍不符合标准要求的，判定该批产品型式检验不合格。