ICS 67.220.10
CCS X10

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 indicator certificate mark Yulin Star Anise Manufacture practice

（工作组讨论稿）

（本草案完成时间：）

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

中国食品土畜进出口商会 发 布

中国食品土畜进出口商会

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　加工要求 2
4.1　脱青/杀青 2
4.2　晒场 2
4.3　加工厂 3
4.4　设备设施 3
4.5　加工人员 3
4.6　加工工艺 3
5　加工过程安全卫生控制要求 4
6　体系运行的管理 5
7　质量管理 4
8　标志、包装、运输、贮存和保质期 5
8.1　标志 5
8.2　包装、贮存和运输 5

中国食品土畜进出口商会

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提出。

本文件由中国食品土畜进出口商会和玉林香料行业协会归口。

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技术服务中心、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、广西七色草科技有限公司。

本文件主要起草人：刘桂宁、陈宇、吴德煌、陈伟洁、陈大建、甘洋萦、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、吴德煌、李漪、袁秉康。

中国食品土畜进出口商会

地理标志证明商标 玉林八角
加工技术规范

1 范围

本标准规定了地理标志证明商标玉林八角（Yulin star anise）的术语和定义、加工要求及技术、加工过程安全卫生控制要求、体系运行的管理。

本标准适用于地理标志证明商标玉林八角的生产加工过程。

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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19538 危害分析和关键控制点(HACCP)体系及其应用指南
GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求
GB/T 38574 食品追溯二维码通用技术要求
T/CAI 197 地理标志证明商标 玉林八角
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

GB/T 12729.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1
玉林八角 Yulin star anise
在地理标志证明商标“玉林八角”保护区域范围内，从八角茴香植物（*Illicium* Verum Hook.f.）采收、加工的的干燥果实，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
大红八角 autum star anis
秋季（9月～10月上旬）成熟期采收，经脱青处理后自然晾晒至干的八角果实。

3.3
脱青/杀青 depigmentation
用加热处理,使八角鲜果原有的叶绿素消失的方法。

3.4
干燥 stoving
自然晒干或晾干。

3.5
色泽 colour
八角成品表皮呈现的棕红色、褐红色。

中国食品土畜进出口商会

3.6

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。

3.6.1

内源性杂质 endogeneity impurities

八角果实以外的植物源性物质，如植物的枝、茎、叶、梗、壳、花等。

3.6.2

外源性杂质 exogenous impurities

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 八角采收与保鲜

4.1.1 采收时间

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。备作种子用的需在霜降后3d～4d采收。

4.1.2 鲜果保鲜

必要时，采收的鲜果宜在室内平铺成厚度约3cm～5cm的正方形或长方形堆，厚度约15cm～20cm，保鲜期间应保持室内通风。

4.2 脱青/杀青

4.2.1 热水煮烫法杀青

4.2.1.1 八角鲜果采摘后，宜及时杀青。

4.2.1.2 按照不同品种、不同场区、不同时间段采收的八角选择适宜的杀青温度和杀青时间。

4.2.1.3 采用热水煮烫杀青方式时，煮烫用水应符合 GB 5749 要求。

4.2.1.4 煮烫水池边应加装防护栏，防止人员或家禽动物意外跌入池内。

4.2.1.5 煮烫过程中使用的装载器具、容器、加热装置、吊机、锅炉等工器具必须规范操作，严防安全事故发生。

4.2.2 蒸汽法杀青

4.2.2.1 蒸汽法杀青设备主要有两种，一种是链带式蒸气杀青，杀青时间约为 15min.。一种是柜式蒸气杀青，杀青时间约为 15min.。

4.2.2.2 采用蒸汽杀青时，按工艺要求设置适当的蒸气温度。

4.2.2.3 应加强对操作人员的安全教育培训，在蒸汽杀青场所应设置必要的安全警示标识，避免高温蒸汽烫伤事故发生

4.2.3 薄膜覆盖法杀青

4.2.3.1 杀青场地的地面应平整、干净、无污染，易于清洁。

4.2.3.2 地面应设计有一定的坡度利于排水。

4.2.3.3 应选用食品级的塑料透明薄膜，干净无破损。

4.3 晒场

4.3.1 晒场应选择在地势干燥，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。

4.3.2 晒场地面应坚固、平整，易于清洁。晒场地面应设计有一定的坡度利于排水，相邻两块晒地间应留有排水沟。地面不得有积水、泥泞、污秽等。

中国食品土畜进出口商会

4.3.3　晒场应保持整洁、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。
4.3.4　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。
4.3.5　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。

4.4　加工厂

4.4.1　加工厂的选址、布局、厂房设计应当符合 GB14881 的规定。
4.4.2　八角加工厂应有能满足加工要求的收纳、杀青、摊晾场地及成品、半成品存放仓库。摊晾、干燥设施材料应当符合卫生要求，表面应光洁易清洁，符合食品接触材料相关食品安全国家标准。
4.4.3　加工用水应符合 GB 5749 规定。
4.4.4　包装车间应安装除尘设施。
4.4.5　厂区范围内不得豢养家禽或动物。

4.5　设备设施

4.5.1　设备设施应符合工艺要求，布局合理、前后工序衔接紧凑、流畅，防止交叉污染。
4.5.2　设备、容器和工具应符合食品接触材料相关食品安全国家标准要求,加工设施、器具和工具应清洁干净后使用。同一生产线，如使用含有致敏性物质的配料，应采取措施防止交叉污染。
4.5.3　定期进行设备维修，各部件加油后及时清洁，并不得外溢。食品接触面及附近区域，应使用食品级润滑油。

4.6　人员要求

4.6.1　加工人员应保持良好的个人卫生。
4.6.2　加工人员上岗前必须经过食品安全、个人卫生和技能培训，掌握食品安全卫生要求、加工技术和操作技能。
4.6.3　加工人员上岗前及每年度必须进行健康检查，取得健康证方能上岗。
4.6.4　加工人员进入精加工场地应洗手、更衣、换鞋或穿鞋套，不得吸烟和随地吐痰，不得化妆、留长指甲、涂抹指甲油、喷洒香水，不得在加工车间内用餐和进食食品、饮料。
4.6.5　个人衣物应贮存在更衣室个人专用柜内，个人物品不应带入生产车间。
4.6.6　来访者进入生产车间，应符合加工人员卫生要求。

4.7　加工工艺

4.7.1　工艺流程

4.7.1.1　八角加工基本工艺流程

鲜果采收→杀青→摊晒干燥 →去柄→ 除杂→ 分级→ 包装

4.7.2　工艺要求

4.7.2.1　采收

4.7.2.1.1　八角一年集中采收一次秋果。
4.7.2.1.2　鲜果采收方法有两种：树上采摘，树下捡拾
a)　树上采摘：由采摘工人采摘或结合高空枝剪采收。采摘时应加强人员安全管理。
b)　树下捡拾：由人工捡拾部分在夏、冬季充分成熟后自行落地的果实，不得捡收霉果、烂果。

4.7.2.2　杀青

根据杀青方式不同，八角杀青主要有热水煮烫法杀清、链带式蒸气杀青、柜式蒸气杀青，薄膜覆盖法杀青。
4.7.2.2.1　热水煮烫法杀青：将适量的八角鲜果装入吊篮或其他盛器，八角完全浸没于 70℃～100℃水中，根据盛装量的多少和水温的变化，煮烫时间宜控制在 2min.～8min.，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。
4.7.2.2.2　链带式蒸气杀青：将八角鲜果均匀平铺于输送带上，平铺厚度约 8cm～10cm，根据投料量，

设定合适的杀青时间、蒸汽温度和输送带行程速度，经过蒸气仓的高温杀青，冷却后转移至户外晒场摊晒、晾晒。

4.7.2.2.3　柜式蒸气杀青：将载有八角鲜果的不锈钢蒸笼车上推进蒸气柜，根据投料量，设定合适的杀青时间、蒸汽温度，通入蒸汽杀青，冷却后转移至户外晒场摊晒、晾晒。

4.7.2.2.4　薄膜覆盖法杀青

a)　八角鲜果平铺于地表温度＞40℃的平整、干净晒场上，平铺厚度约 5cm；

b)　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；

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

4.7.2.3　干燥

4.7.2.3.1　根据天气状况，将杀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 5d～6d，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。

4.7.2.4　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。

4.7.2.5　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。

5　加工过程安全卫生控制要求

基本原则：八角生产、加工、储存企业（以下简称企业）应依照国家和相关进口国、地区的法律、法规及食品安全卫生标准进行生产、加工、储存、运输等，并遵守以下原则。

5.1　承担食品安全的主体责任，做好食品安全风险的防范工作。

5.2　原料和产品必须按批次由质检人员检验合格后方可进入下一生产工序或包装、入库、出厂，并做好检验记录。

5.3　配备与生产相适应的专业技术人员和卫生质量管理人员。

5.4　评估生产过程中存在的人为污染风险及可能的突发问题，建立预防性控制措施。

5.5　直接接触食品的产品和半成品包装物，应符合 GB 9683、GB 11680 及食品安全国家标准中食品接触材料的规定。

5.6　八角原料的种植、采收、储存、运输，应符合我国农产品质量安全法律法规要求。八角产品用于出口的，还应符合进口国或地区食品安全法规要求。

5.7　如需辐照或熏蒸处理，应确保处理后原料符合食品安全国家标准要求，并在标签或说明书中给与说明。

5.8　建立诚信机制，确保提供的资料和信息真实有效。

6　质量管理、追溯与召回

6.1　应设立质量安全管理、监督、检验部门。

6.2　宜建立玉林八角质量安全追溯管理体系，该体系应涵盖八角质量和卫生管理、质量追溯、不合格品撤回或召回、应急预案及演练等，并完整记录八角生产加工过程的每个环节质量追溯信息，追溯管理体系的建立应符合 GB/T 22005 的规定。

6.3　宜建立并公开运行玉林八角质量追溯信息系统，该系统应能辨别八角生产的原辅料、加工、储存、运输、包装、销售、等关键信息，并可供客户和相关方查询。追溯识别使用的二维码应符合 GB/T38574 的规定。

6.4　对不符合 T/CFNA 6706 质量要求的八角产品，及时实施撤回或召回。

6.5　鼓励玉林八角生产加工企业建立和实施以危害分析和预防控制措施(HACCP)为核心的食品安全卫生控制体系，并保证体系持续有效运行；进口国家或地区规定必须实施危害分析与关键控制点（HACCP）体系的，应按照其要求或 GB/T 19538 的要求建立和实施 HACCP 体系。

6.6　在物资采购、生产加工、贮运等关键环节，应制定和实施质量控制措施，并记录执行情况。

6.7　建立原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。

6.8　每批产品应编制加工批号或系列号，并做好销售记录。

7 体系运行的管理

7.1 应定期开展玉林八角安全卫生控制体系的内部审核和管理评审，对审核中发现的不符合项及时进行整改和跟踪检查，确保体系运行持续有效。
7.2 应对出口玉林八角监管机构在监督检查中发现的不符合项及时整改。
7.3 应建立玉林八角产品质量安全管理的完整档案记录，涉及生产加工过程的薄弱环节、重点设备设施应设置视频监控。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 规定。
8.1.2 下列各项应直接标注在包装上：

a) 品名；
b) 净含量；
c) 保质期；
d) 生产日期；
e) 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；
f) 贮存条件：通风、阴凉、干燥条件下贮存；
g) 原料原产地；
h) 生产企业名称、地址、电话。

8.2 包装、贮存和运输

8.2.1 包装

包装材料应符合GB 9683及其他食品卫生法律法规要求。足干八角用塑料薄膜袋密封保存。小包装产品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。

8.2.2 贮存

8.2.2.1 产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内，并能防虫、防鼠；产品应离墙离地，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。
8.2.2.2 有条件的生产加工企业宜采用冷库贮存(温度控制在 10℃以下，相对湿度控制在 50%～75%)。

8.2.3 运输

8.2.3.1 采下的鲜果应妥善防护，避免暴晒、雨淋；应及时运抵杀青加工场所，防止变质。
8.2.3.2 鲜果、半成品、成品在运输途中应防雨、防潮、防暴晒，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。

9 文件与记录管理

9.1 应对玉林八角质量管理制度的各类文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。
9.2 记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和查阅，确保质量管理体系的有效性。
9.3 宜采用信息化技术进行文件与记录的管理。
9.4 视频监控录像应保存 6 个月以上，其他各类记录应保存至产品出厂后 3 年以上。对记录和凭证保存期限有特别规定的，按其规定执行。

中国食品土畜进出口商会