ICS 67.220.10
CCS X40

T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6712—2024

地理标志证明商标 玉林八角
生产流通企业产品检测基本要求

Basic requirements for product testing of Geographical indicator certificate mark Yulin Star Anise production and distribution enterprises

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024 年月日）

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

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。

本文件由广西玉林市场监督管理局提出提出。

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：海乐香辛料（济南）有限公司、广西七色草科技有限公司、青岛洪堡生物科技有限公司、玉林市食品药品检验检测中心、梧州海关综合技术服务中心、玉林市检验检测研究院、玉林福达香料股份有限公司、广西容县石头镇农业农村综合服务中心、肇庆市宏志达农产品有限公司、宏芳生物科技（昆山）有限公司、四川美味美料食品科技有限公司、陕西宏达香料科技有限公司、广西北流松辉香料集团有限公司、广西七色草科技有限公司、梧州市聚丰贸易有限公司。

本文件主要起草人：张明月、吴德煌、王丽华、陈宇、刘桂宁、梁科平、李琴、林海志、赖雅纳、黄意、李漪、袁秉康、张春、吴耀军、周娟妮、庞香贤、姜亚萍、李福禄、吴德煌、黄楚华。

中国食品土畜进出口商会

地理标志证明商标 玉林八角
生产流通企业产品检测基本要求

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标玉林八角产品的术语、定义、检验规则、检验方法、结果判定和不合格品的处置。

本文件适用于从事地理标志证明商标玉林八角生产和交易的相关企业应具备的检测基本要求。

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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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
T/CFNA 6708 地理标志证明商标 玉林八角检验技术规程

3 术语和定义

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

碎口 broken fruit

八角破裂后1瓣-4瓣连接在一起的碎体。

3.3

碎口率 broken-fruit rate

八角破碎后单瓣和2-4瓣连在一起的碎体质量占总质量的百分比例。

3.4

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。

3.5

干燥 stoving

自然晒干或晾干。

3.6

色泽 colour

八角成品表皮呈现的棕红色、褐红色。

3.13

气味flavor

玉林八角应具有八角特征香气、芳香浓烈、香味持久的特征。

3.13

外观 appearance

指玉林八角呈现的色泽、形状等匀整程度和洁净程度。。

3.7

挥发油 volatile oil

八角经水蒸汽蒸馏得到的芳香油。

3.8

杂质 impurity

八角果实以外的其他物质，包括：外源性杂质、内源性杂质。

3.8.1

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，如金属、玻璃、塑料（片、块、丝等）、人和动物的毛发、活虫和虫尸（含碎片） 、啮齿动物的残留物等。

3.8.2

内源性杂质 endogeneity impuritie

八角果实以外的植物源性物质，如植物的枝、茎、叶、梗、壳、花。

3.9

匀整度 shape

指八角杀青干燥前后形状的保持及匀整程度。

3.10

洁净度 cleanliness

指八角表面沾有其他物质影响外观的程度。

4 取样

4.1 取样要求

入库后的产品，应成批堆垛后，才能进行抽样检验。抽样时以一批为一个检验单位，在同一批产品中每次抽取样品的方式和数量要始终一致。

4.2 取样条件

4.2.1 取样用器具

八角取样须置备洁净的经消毒处理的不锈钢取样（铲）勺、一次性手套、无菌聚乙烯塑料袋等工具和容器，工具和容器应清洁、干燥、无锈、无异味，容器应具有良好的密闭性。

4.2.2 取样场所

取样工作应在清洁卫生、干燥、光线充足的仓库内进行，避免日光直接照射。

4.2.3 取样比例

全批件数在1件～5件，逐件取样；

全批件数在6件～49件，随机抽5件；

全批件数在50件～100件，按10%取；

中国食品土畜进出口商会

全批件数在100件以上，按式(1)计算。

$$S = \sqrt{N} \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：S— 取样件数(取整数，小数部分向上取整数；

N— 全批总件数。

4.3 取样方法

4.3.1 基本要求

取样员应根据报检申请单的批次、品名、规格、数量、质量、标签等与实际堆存货物核对相符后，在堆垛各部位随机拆开应抽件数，用不锈钢取样(铲)勺在包件内进行随机扦取代表性样品，确保样品具有代表性。在取样过程中，必须注意产品的色泽、气味、虫害、杂质和包装等情况，如有异常，应酌情增加抽样比例和数量，必要时可停止取样。

4.3.2 微生物检测样品的取样

4.3.2.1 一般要求

微生物检验取样过程应遵循无菌操作程序，防止一切可能的外来污染。每取完一份样品，应更换取样工具或将用过的取样工具迅速消毒。直接食用的小包装产品，应从原包装取样，检验前不得开封， 以防污染。

4.3.2.2 取样数量

贸易双方对取样数量有明确规定的，按照贸易规定取样。贸易双方没有规定具体取样数量的，每批取样量按照4.2.3规定取样。每批取样量不少于5件。对于需要检验沙门氏菌的产品，取样数量应增加，每批不少于10件，微生物检验样品质量为500g。

4.4 试样制备与保存

4.4.1 样品制备要求

每件取样50g～200g，立即装入样品袋中，取样完毕后将样品充分混匀(取样过程防止样品受潮)，按四分法缩分样品至500g，将袋口扎紧，及时送达实验室进行检验。如果取样件数＜5,总取样量应达到1000g左右。在取样过程中，一件取完样密封后，再开取另一件。

4.4.2 标注

取好的试样应在样品袋上准确标明：试样编号、品名、试样数量、试样来源、取样人姓名和取样日期等。

4.4.3 试样保存

实验室样品应在常温下保存，需长期保存的样品应置于阴凉干燥处,温度20℃以下,相对湿度55%～75%，或不会改变样品性状的条件下。保存期应满足合同的索赔期限要求。无特别要求的保存期等同于产品保质期期限。

5 检验

5.1 检验基本要求

按检验批，对产品进行包装和标识、感官、规格、理化等项目检验。检验流程图参见附录A。

5.2 检验场所条件

应符合GB 27025规定的要求。

5.3 检验工具

5.3.1 衡器

应经国家或有资质计量机构检定或校准合格,并在规定的有效期内,衡器最大称量应低于样品质量的5倍，特殊情况下可以适当放宽，但不得高于被称样品质量的10倍。

天平：精度：0.01g，0.0001g。

5.3.2 检验操作台

应平整光滑、易清洗消毒、清洁卫生无异味。

5.3.3 白瓷盘或不锈钢盘

应清洁卫生、无异味、大小能均匀铺开样品为宜。

5.3.4 铲、小刀、剪刀、镊子

易清洗消毒，耐腐蚀。

5.3.5 其他

检测中需要的其他器具，器皿。

5.4 包装使用性能和标识检验

5.4.1 外包装检验

抽样前应检查全批货物的外包装，观察其外包装封口是否牢固，外观是否完整、清洁、卫生、有无污染和异味，包装形式及包装材料应符合长途运输的要求。

5.4.2 内包装检验

开封后检验内包装是否破口或封口是否牢固、良好，材料是否易脱落以至可能污染产品等。

5.4.3 标识检验

检查内外包装，包装上的品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）、商标、生产日期、批号、保质期、净含量、生产企业名址、电话、贮存条件等是否与内容物相符，书写是否正确清晰，以及交易双方特殊约定标识或预包装食品按GB 7718的要求进行检验。

5.5 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

5.6 感官检验

5.6.1 外观质量检验

取试样250g平铺在白搪瓷盘中,检验色泽、气味、果型特征是否符合《“玉林八角”地理标志证明商标使用管理规定》要求或T/CFNA 6706要求，检查样品有无干缩现象,观察样品形状的匀整度、洁净度以及是否存在霉变情况。如实记录检验过程及结果。

5.6.2 杂质检验

在5.6.1进行外观质量检验的同时，挑出内源性杂质和外源性杂质，用精度0.0001g 的天平称量，按公式（2）、公式（3）分别计算杂质含量，检测结果报告至小数点后一位。

$$G = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad (2)$$

式中：

G— 内源性杂质含量，%；

m_1— 内源性杂质质量,单位为克(g)；

m_2— 样品质量，单位为克(g)。

$$H = \frac{m_3}{m_4} \times 100 \quad (3)$$

中国食品工业进出口商会

式中：

H— 外源性杂质含量，%；

m_3— 外源性杂质质量 单位为克(g)；

m_4— 样品质量，单位为克(g)。

5.6.3 规格检验

对直径或长度等规格有要求的，用不锈钢尺或卡尺直接测量。

5.7 理化检验

5.7.1 果体大小

按GB/T 7652规定进行。

5.7.2 碎口率

按GB/T 7652规定进行。

5.7.3 水分检测

按GB 5009.3规定进行。

5.7.4 总灰分检测

按GB 5009.4规定进行。

5.7.5 挥发油检测

按GB/T 30385规定进行。

5.7.6 莽草酸检测

按照T/CFNA 6708附录A规定进行。

5.7.7 醇溶提取物

按照GB/T 12729.10规定进行。

5.7.8 污染物限量检测

按GB 2762规定进行。

5.7.9 农药残留量检测

按GB 2763规定进行。

6 检验

6.1 出厂检验

6.1.1 检验项目

包括感官指标、果体大小、碎口率、杂质、水分、总灰分、挥发油。

6.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.1.3 型式试验

包括本文件中提到的所有项目。正常每年进行一次型式检验。

6.2 检验结果的判定

中国食品土畜进出口商会

按照本文件检验后形成的检验结果，对照交易合同中的质量条款或我国法律法规及技术规范进行综合评定。符合要求的判该检验批为合格批，否则为不合格批。

7 不合格产品处置

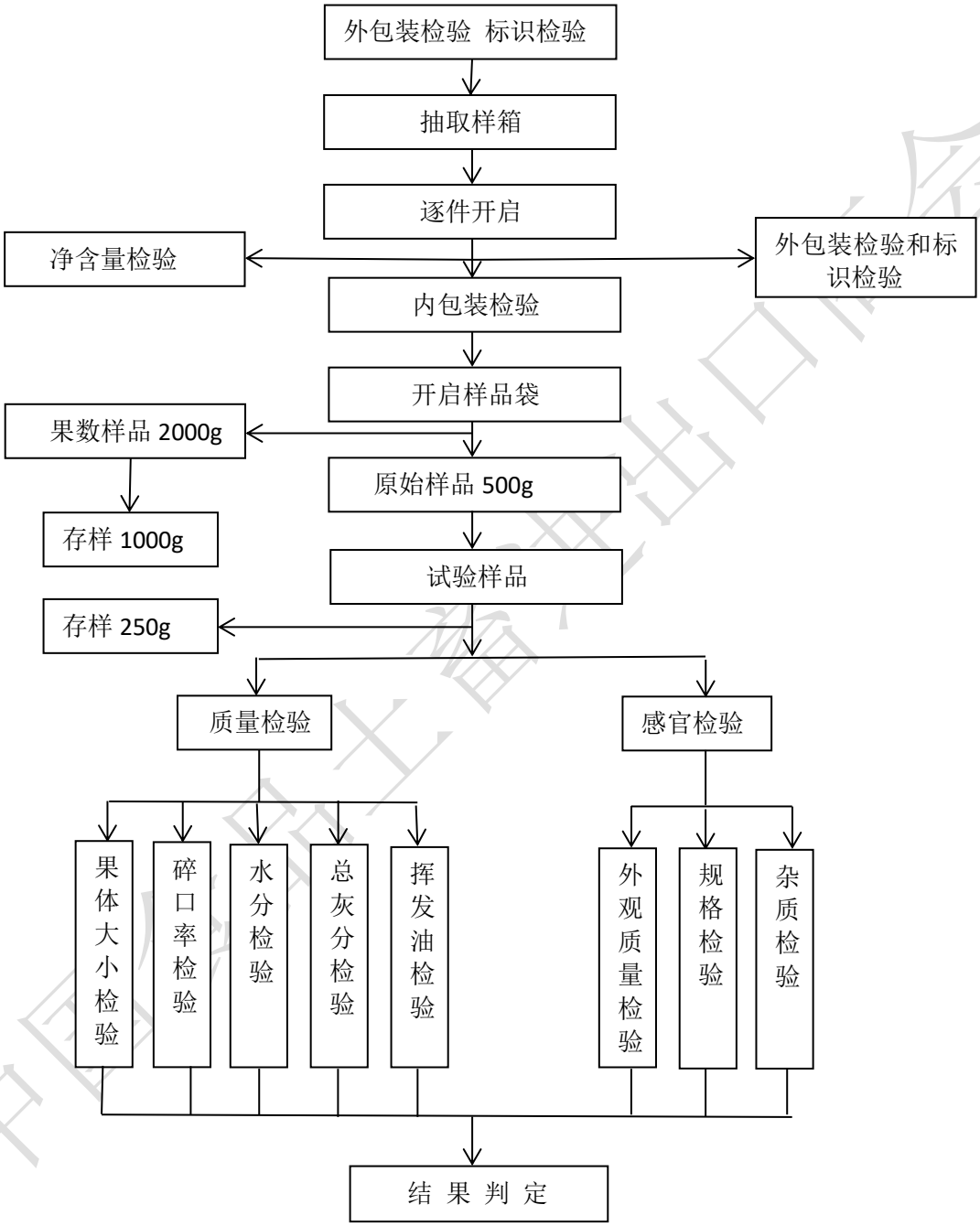
被判不合格的产品可以在返工整理后申请复验一次，以复验结果为最终判定。

8 检验结果有效期

玉林八角检验有效期为产品保质期内。

中国食品土畜进出口商会

附　录　A
（资料性）
检验流程图



中国食品土畜进出口商会