ICS 67.220.10
CCS X44

T/CFNA

团 体 标 准

T/CFNA 6706—2024

地理标志证明商标 玉林八角 质量等级

Geographical indicator certificate mark Yulin Star Anise
Quality grades

（工作组讨论稿）

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　质量等级技术要求 2
4.1　感官指标 2
4.2　理化指标 2
4.3　质量安全指标 2
5　检测方法与检验规则 2
5.1　检测方法 2
5.2　检验规则 3
6　标志、包装、运输和贮存 3

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：四川美料美味食品科技有限公司、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、玉林市检验检测研究院、玉林海关综合技术服务中心、广西七色草科技有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、玉林福达香料股份有限公司、肇庆市宏志达农副产品有限公司、广西林业科学研究院、广西宝爵商贸有限公司、广西桂百味农产品有限公司、广西百味香料有限公司、成都如实香料有限公司、宏芳生物科技(昆山)有限公司、梧州市聚丰贸易有限公司。

本文件主要起草人：吴耀军、刘桂宁、陈 宇、卢森华、谭安林、陈大建、甘洋萦、关龙图、李厦、吴德煌、张明月、宋军、李琴、李伟、黎贵卿、秦逢、赖雅纳、杨国美、王鹤鸣、黄意、张春、黄楚华、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
质量等级

1 范围

本标准规定了地理标志证明商标玉林八角质量等级的术语和定义、质量要求、检验方法、质量安全指标、检验规则、包装、标志、运输和储存。

本标准适用于地理标志证明商标玉林八角产品的质量等级评定及其贸易。

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
GB/T 15068 八角茴香（精）油
GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
T/CFNA 6708 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
干燥 stoving
自然晒干或晾干。

3.3
色泽 colour
八角成品表皮呈现的棕红色、褐红色。

3.4
挥发油 volatile oil
八角经水蒸汽蒸馏得到的芳香油。

3.5
碎口率 broken-fruit rate
八角破碎后1-4瓣连在一起的碎体占总重量的比例。

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 质量等级要求

4.1 感官指标

八角的感官指标应符合表1的规定。

表1 八角质量等级 感官指标

商品名称	等级	颜色	气味	果型特征
玉林八角	1	棕红或褐红	具有八角特征香气	角瓣粗短、果壮肉厚、无黑变、无霉变、干爽
	2			
	3			

4.2 理化指标

八角的理化指标应符合表2的规定。

表2 八角质量等级 理化指标

商品名称	等级	指标							
		果体大小/（个/kg）≤	碎口率/%≤	杂质/%≤	挥发油/ml/100g≥	莽草酸/%≥	醇溶抽提物/%≥	水分含量/%≤	总灰分/%≤
玉林八角	1	800	9	0.5	12.8	7.8	6.2	10	3
	2	1150		1.0				12.5	
	3	不限		1.5					

4.3 卫生指标

符合国家相关标准的规定。

5 检测方法与检验规则

5.1 检测方法

5.1.1 果体大小

按GB/T 7652规定执行。

5.1.2 碎口率

按GB/T 7652规定执行。

5.1.3 杂质

按GB/T 12729.5规定执行。

5.1.4 挥发油

中国食品土畜进出口商会

按GB/T 30385规定执行。

5.1.5 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.6 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.1.7 二氧化硫残留量

按GB 5009.34第一法规定进行。

5.2 检验规则

按T/CFNA 6708规定执行。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

按 GB 7718 规定执行

6.2 包装

八角应包装在洁净、完好的包装中，包装材料不得影响产品质量，并能防止水分的进入和挥发性物质的散失。包装材料应符合GB 9683 复合食品包装袋卫生标准及其它有关法规的要求。

6.3 运输

产品在运输中应注意避免日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

6.4 贮存

八角应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内或冷库（0℃左右）内，相对湿度45%～75%，并应离墙离地，避免与可能产生过敏反应的食品及其制品混放；不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放，并能防虫、防鼠，堆跺要整齐，堆间要有适当的通道以利通风。

中国食品土畜进出口商会