

ICS 67.220.10
X 66



中华人民共和国国家标准

GB/T 7652—2016
代替 GB/T 7652—2006

八角

Star anise

2016-06-14 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 7652—2006《八角》。

与 GB/T 7652—2006 相比,主要存在如下技术差异:

——删除了卫生指标及其测定方法(见 2006 年版的 4.4 和 5.3.7);

——修改了挥发油测定(蒸馏法)(见 5.3.6,2006 年版 5.3.6)。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本标准起草单位:南京野生植物综合利用研究院、晨光生物科技集团股份有限公司。

本标准起草人:张卫明、李凤飞、魏占姣、陈仕荣。

本标准于 1987 年 4 月首次发布,2006 年 9 月第一次修订。

八角

1 范围

本标准规定了八角的术语、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志、贮存和运输。
本标准适用于八角的质量评定及贸易。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 12729.5	香辛料和调味品	外来物含量的测定
GB/T 12729.6	香辛料和调味品	水分含量的测定(蒸馏法)
GB/T 12729.7	香辛料和调味品	总灰分的测定
GB/T 30385	香辛料和调味品	挥发油含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大红八角 da-hong star anise

秋季成熟期采收,经脱青处理后晒干或烘干的八角果实。

3.2

角花八角 jiao-hua star anise

春季成熟期采收,经脱青处理后晒干或烘干的八角果实。

3.3

干枝八角 gang-zhi star anise

落地自然干燥的八角果实。

3.4

脱青 degreening

用加热处理,使八角鲜果原有的叶绿素消失的方法。

3.5

自然干燥 natural drying

直接晒干或晾干八角。

3.6

色泽 color

八角成品的不同色泽,有棕红、褐红和黑红之分。

3.7

碎口 broken-fruit

八角破裂后 1~4 瓣连结在一起的碎体。