

ICS 67.220.10
B 36



中华人民共和国国家标准

GB/T 7652—2006
代替 GB/T 7652—1987

八角

Star anise

2006-09-14 发布

2007-01-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
八 角

GB/T 7652—2006

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:(010)51299090、68522006

2007年1月第一版

*

书号:155066·1-28778

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68522006

前 言

本标准是对 GB/T 7652—1987《八角》的修订。本标准按照香辛料产品标准的要求进行修订,与 GB/T 7652—1987 相比,本标准的取样方法、外来物、水分、灰分含量测定方法均作了修订;将挥发油和水分两项指标分别由 7%和 13%调整为 7.5%和 12.5%;增加二氧化硫残留量指标。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 7652—1987。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 7652—1987。

八角

1 范围

本标准规定了八角的术语和定义、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

下列文件中的条款,通过本标准的引用而成为本标准的条款,凡是注明日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.34—2003 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—1991, neq ISO 948:1980)

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(GB/T 12729.5—1991, neq ISO 927:1982)

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法(GB/T 12729.6—1991, neq ISO 939:1980)

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—1991, neq ISO 928:1980)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

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烤干的八角果实。

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烤干的八角果实。

3.3

干枝八角 gan-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瓣~4瓣连结在一起的碎体。