



# 中华人民共和国国家标准

GB 7652—87

---

八角

Star anise

1987-04-17发布

1987-12-01实施

---

国家标准局 发布

八角

Star anise

本标准适用于不同季节采收和不同方法加工的八角 (*Illicium verum hooch*) 果实的干制品。

1 名词术语

- 1.1 大红八角：指秋季成熟期采收，经脱青处理后晒干或烤干的八角果实。
- 1.2 角花八角：指春季成熟期采收，经脱青处理后晒干或烤干的八角果实。
- 1.3 干枝八角：指落地自然干燥的八角果实。
- 1.4 脱青：指用加热处理，使八角鲜果原有的叶绿素消失的方法。
- 1.5 自然干燥：指直接晒干或晾干八角。
- 1.6 色泽：指八角成品的不同色泽，有棕红、褐红和黑红之分。
- 1.7 碎口：指八角破裂后1~4瓣连结一起的碎体。
- 1.8 杂质：指八角果实外的其他物质（包括果梗）。
- 1.9 香味：成品八角特有的芳香味。
- 1.10 黑果：指加工不当造成颜色全部变黑的果实。
- 1.11 芳香油：八角经水蒸馏得到的挥发油。
- 1.12 灰分：八角在高温下炽灼至完全灰化的残渣。

2 规格质量

- 2.1 规格：大红八角分一、二、三级，角花八角分一、二级，干枝八角统级六个级别。
- 2.2 质量
- 2.2.1 感观指标见表1。

表 1

类别	级别	颜色	气味	果形特征
大红	一	棕红或褐红	芳香	角瓣粗短、果壮肉厚、无黑果、无霉变、干爽
	二	棕红或褐红	芳香	角瓣粗短、果壮肉厚、无黑果、无霉变、干爽
	三	棕红或褐红	芳香	角瓣粗短、果壮肉厚、无黑果、无霉变、干爽
角花	一	褐红	芳香	角瓣瘦长、果小肉薄、无黑果、无霉变、干爽
	二	褐红	芳香	角瓣瘦长、果小肉薄、无黑果、无霉变、干爽
干枝	统级	黑红	微香	壮瘦兼备、碎角多、无霉变、干爽