



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 7652—2026

代替 GB/T 7652—2016

## 八角

Star anise

2026-03-31 发布

2026-10-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

本文件代替 GB/T 7652—2016《八角》。与 GB/T 7652—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“大红八角”的定义，删除了“自然干燥”“色泽”“香味”“黑果”“挥发油”“总灰分”的定义（见第 3 章，2016 年版的第 3 章）；
- 更改了部分理化指标的要求（见表 2，2016 年版的表 2）；
- 删除了“检验流程”（见 2016 年版的 5.1）；
- 更改了“水分”与“总灰分”的检验方法（见 6.2.4、6.2.5，2016 年版的 5.3.4、5.3.5）；
- 更改了“判定规则”的要求（见 7.3，2016 年版的 6.3）；
- 更改了“包装、标志、贮存和运输”的要求（见第 8 章，2016 年版的第 7 章）。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、广西壮族自治区林业科学研究院、云南八角产业研究院有限公司、广东省公共卫生研究院、南京野生植物综合利用研究设计所、宏芳生物科技(昆山)有限公司、云南众木农林发展有限公司、四川如实美料食品有限公司、江苏味门食品有限公司、山东乐畅调味品有限公司、晨光生物科技集团股份有限公司、黑龙江省标检产品检测有限公司、南京黄教授食品科技有限公司、广西壮族自治区国有六万林场、广西壮族自治区国有派阳山林场、广西绿香源农产品贸易有限责任公司、广西玉蓝生物科技有限公司、广西桂平悦达香料有限公司。

本文件主要起草人：张锋伦、李开祥、黄庆波、陈斌、聂韡、陈子慧、黄兴太、孙晓霞、黄成玉、黄晓德、邱洪冰、禹国庆、吴耀军、陈金星、赵文晶、黎贵卿、傅雷、赵德洲、蒋琦、武亚明、黄继超、王振光、焦利卫、李伟、廖建智、杨文洁、易俊洁、侯北伟、宗伟璐、曾祥艳、吴祖源、周怀勋、刘源澄、付军、张德华、杨少凡、覃政豪、侯玲华、陈远光、覃继承。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1987 年首次发布为 GB/T 7652—1987，2006 年第一次修订，2016 年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

# 八 角

## 1 范围

本文件规定了八角的分级、技术要求、检验规则以及包装、标志、贮存和运输要求,描述了相应的检验方法。

本文件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/T 191 包装储运图形符号标志

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/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 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且一般具有6个~10个果角,多数具有8个果角的八角果实。

### 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 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

**碎口 broken-fruit**

八角破裂后1瓣~4瓣连结在一起的碎体。