

黑龙江省地方标准

DB23/T 1481—2025

代替 DB23/T 1481—2019

地理标志产品建三江大米

Product of geographical indication—Jiansanjiang rice

(征求意见稿)

联系人: 王晶

联系人电话: 13936262472

联系人地址: 黑龙江省哈尔滨市南岗区学府路368号

联系人单位: 黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所

联系人邮箱: buyijingjing@163.com

2025-08-01 发布

2025-10-01 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	3
3.1 建三江大米 Jiansanjiangrice	3
4 产地范围	4
5 产地环境	5
5.1 环境特征	5
5.2 日照	5
5.3 气温	5
5.4 土壤	5
5.5 水源	5
5.6 降水	5
5.7 环境空气	5
6 技术要求	6
6.1 种子	6
6.2 种植管理	6
6.3 加工	6
6.4 加工质量指标	6
6.5 感官指标	7
6.6 理化指标	7
6.7 卫生指标	7
6.8 净含量	7
7 检验方法	8
7.1 加工精度	8
7.2 黄粒米	8
7.3 杂质、不完善粒	8
7.4 碎米	8
7.5 感官要求	8
7.6 水分	8
7.7 垩白度	8
7.8 碱消值	8
7.9 直链淀粉	8
7.10 胶稠度	8
7.11 蛋白质	8
7.12 净含量	8
7.13 卫生指标	8

8 检验规则	9
8.1 一般规则	9
8.2 扦样、分样	9
8.3 产品组批	9
8.4 出厂检验	9
8.5 型式检验	9
8.6 判定规则	9
9 标志、包装	10
9.1 标志	10
9.2 包装	10
10 储存和运输新章节	11
11 生产记录	12
附录 A（规范性） 地理标志产品建三江大米产地范围	13
参考文献	14

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DB23/T 1481—2019《地理标志产品 建三江大米》，与DB/T 148—2019《地理标志产品 建三江大米》相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了建三江大米的定义（见3.1，2019年版的3.1）；
- b) 更改了“栽培管理”的相关数据（见第5章，2019年版的第5章）；
- c) 调整了“栽培管理”的技术内容位置（见第6章，2019年版的附录B）；
- d) 调整了加工质量指标（见第5章，2019年版的7.3）；
- e) 更改了碎米的指标（见表1，2019年版的表2）；
- f) 更改了垩白度的指标（见表1，2019年版的表2）；
- g) 删除了“优质三级”质量等级和指标要求（见表1、表2）；
- h) 更改了品尝食味分值的指标（见表3，2019年版的7.3）；
- i) 更改了胶稠度的指标（见表3，2019年版的表3）；
- j) 将“试验方法”更改为“检验方法”，并更改了相应的内容（见第7章，2019年版的第9章）；
- k) 更改了“检验规则”中的内容（见第8章，2019年版的第10章）；
- l) 更改了“标志”的使用规定（见1，2019年版的11.2）；
- m) 其他补充了生产记录（见第11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。

本文件由黑龙江省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

本文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况为：

——2019年首次发布为DB23/T 1481—2019。

——本次为第一次修订。

地理标志产品建三江大米

1 范围

本文件界定了地理标志产品建三江大米的术语，规定了产地范围、技术要求、检验规则、检验规则、标志、包装、储存和运输的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品建三江大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品建三江大米的保护和管理。

注：适用界限指文件(而不是标准化对象)适用的领域使用者。

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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T83 米质测定方法
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 1354-2018、JJF1070界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 建三江大米 Jiansanjiang rice

在国家知识产权管理部门批准的地理标志保护范围内,选用通过审定并符合建三江地区种植条件的水稻品种,完成种植、收获、加工、包装等全部环节的大米。

4 产地范围

地理标志产品建三江大米的产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即黑龙江省农垦总局建三江分局，具体范围按附录A。

5 产地环境

5.1 环境特征

地理标志产品建三江大米的产地是三江平原腹地，地势平坦，黑龙江、乌苏里江、松花江三江环绕，属寒温带湿润季风气候。

5.2 日照

水稻生产季节（4月—9月）累计日照为1265.5 h左右。

5.3 气温

水稻生长季节（4月—9月）日平均气温15.5℃，昼夜温差11.2℃，无霜期138d左右，大于等于10℃的积温平均为2558.5℃。

5.4 土壤

土壤类型主要是草甸白浆土，黑土层的厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量为4%~6%，耕层土壤pH值变化范围为6~6.5。

5.5 水源

保护区内年过境水量2739亿 m^3 ，径流面积12375 km^2 ，年径流量10.93亿 m^3 ，年径流水深88.5mm。用于稻田灌溉的河流水质应符合GB 5084要求。

5.6 降水

水稻生长季节（4月—9月）降水量为457.7mm。

5.7 环境空气

应符合GB 3095中二级规定。

6 技术要求

6.1 种子

应选通过审定并符合建三江地区种植条件的龙粳31及其他早熟耐冷粳稻系列品种，种子质量应符合GB 4404.1要求。

6.2 种植管理

6.2.1 育苗

采用大棚高台旱育秧，播种期4月5日—15日，常规机插中苗播种量为每100cm²播芽种≤275粒；钵育摆栽育大苗每穴播芽种3粒~5粒。要求播种均匀，播量准确，芽率≥90%。

6.2.2 插秧

插秧时期，常规旱育中苗机械插秧5月15日—25日，秧龄30d~35d；大苗钵育摆栽5月15日—23日，秧龄35d~40d；插秧密度每公顷≥25万穴，每穴5株~7株。

6.2.3 田间管理

每公顷施纯氮素量≤97kg、纯磷（P₂O₅）≤55kg、纯钾（K₂O）≤82kg，氮:磷:钾比例为2:1:1.8。采用浅湿间歇灌溉方式灌溉，用符合5.5要求的农田灌溉水灌溉稻田。

6.2.4 收获

收获期为9月25日—10月15日，水稻收获综合损失率≤3%，谷外糙米≤2%。

6.3 加工

6.3.1 应采用清理、砻谷、碾米、白米分级、包装等加工工艺，亦可有抛光或色选工序。

6.3.2 大米加工用水应符合GB 5749的要求。

6.4 加工质量指标

应符合表1的规定。

表 1 加工质量指标

项目		优质一等	优质二等
碎米/%	≤	长宽比≤2.0	5.0
		长宽比≥2.0	7.5
	小碎米/%	长宽比<2.0	0.1
		长宽比>2.0	0.2
加工精度		精碾	精碾
垩白度/%	≤	1.0	2.0
不完善粒含量/%	≤	3.0	
杂质/%	≤	总量/%	0.25
		无机杂质含量/%	0.02
黄粒米/%	≤	0.5	
互混率/%	≤	5.0	

注：精碾为背沟基本无皮或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占85%以上。

6.5 感官指标

应符合表2的规定

表 2 感官指标

项目	指标
组织形态和色泽	米粒晶莹透亮，光泽度好，粒型适中，垳白粒率小，垳白度小，视觉感官好
滋味和气味	蒸煮时饭有清香味，米饭饭粒晶莹，口感绵软油润有弹性，饭味清香适口、香味持久，有光泽，口感好，米饭冷后不返生

6.6 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目			指标		
			优质一等	优质二等	
水分/%			≤		
			15.5		
蒸煮食用	I	感官评分/分	≥	90	80
		碱消值	≥	7.0	
	II	胶稠度	≥	70	
		直链淀粉含量/%		13.0~18.0	13.0~19.0
蛋白质/%			≥		
			6.0		

6.7 卫生指标

按GB 2715执行，不得使用陈化粮。

6.8 净含量

定量包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，为产品最大允许水分状况下的质量。

7 检验方法

7.1 加工精度

按GB/T 5502执行。

7.2 黄粒米

按GB/T 17891中附录D执行。

7.3 杂质、不完善粒

按GB/T 5494执行。

7.4 碎米

按GB/T 5503执行。

7.5 感官要求

按GB/T 5492执行。

7.6 水分

按GB5009.3执行。

7.7 垩白度

按GB/T 1354执行。

7.8 碱消值

按NY/T 83执行。

7.9 直链淀粉

按GB/T 15683执行。

7.10 胶稠度

按GB/T 22294执行。

7.11 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

7.12 净含量

按JJF1070执行。

7.13 卫生指标

按GB 2715执行。

8 检验规则

8.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

8.2 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

8.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂时，应由企业质量管理部门对该批产品进行抽检，检验合格后签发合格证明，方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目包括黄粒米、不完善粒、杂质、碎米、水分、垩白粒率和感官指标中组织形态和色泽。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时，每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
- d) 市场监督管理部门提出型式检验要求时；

8.5.2 型式检验项目为6.4~6.6规定的内容。

8.6 判定规则

8.6.1 卫生指标有一项不合格，即判该批产品为不合格。

8.6.2 大米的定等指标中有一项及以上达不到该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。其他指标有一项及以上不符合要求的，作为非等级产品。

8.6.3 型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

9 标志、包装

9.1 标志

9.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号，并同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

9.1.2 食品标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合GB 28050的规定。

9.2 包装

包装应符合国家食品包装卫生规定。包装物应清洁结实。包装同期封口应严密，不应破损、泄露。

10 储存和运输新章节

10.1 贮存场所应符合清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠要求，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。

10.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输。运输过程中应防止雨淋和被污染。

10.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于3个月。

11 生产记录

应在生产车间建立关于原粮提取品种、加工生产班次、设备运载情况的相关生产记录。生产记录保存期不少于2年。

附录 A
(规范性)
地理标志产品建三江大米产地范围

地理标志产品建三江大米产地范围应符合A.1中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品产地范围

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
- [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
- [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）