

DB23

黑龙江省地方标准

DB23/T 1482—XXXX
代替 DB23/T 1482-2012

地理标志产品 通河大米

(征求意见稿)

联系人: 刘峰

联系人电话: 13766881790

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: 13766881790@126.com

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

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 1482-2012《地理标志产品 通河大米》，与DB23/T 1482-2012相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了通河大米的定义(见3.1；2012年版的3.1)；
- b) 将“地理标志产品保护范围”更改为“产地范围”(见第4章；2012年版的第4章)；
- c) 将“自然环境”更改为“产地环境”，并更改了相关数据(见第5章；2012年版的第5章)；
- d) 增加了“口感”感官要求(见6.4；2012年版的6.3)；
- e) 增加了粒型分类和质量要求(见表2、表3)；
- f) 更改了加工精度、不完善粒、直链淀粉、胶稠度、品尝评分值的指标(见6.6；2012版的6.4)；
- g) 删除了糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒、垩白粒率的指标(见6.6；2012版的6.4)；
- h) 增加了无机杂质、垩白度、品尝评分值的指标(见6.6；2012版的6.4)；
- i) 删除了“卫生要求”“农药最大残留限量”的要求(见2012版的6.5，6.7)；
- j) 更改了“净含量”的技术内容(见6.7；2012版的6.6)；
- k) 更改了“检验方法”“检验规则”相应的内容(见第7章，第8章；2012版的第8章，第9章)；
- l) 将“包装和标签”更改为“包装、标签、标志”，并更改了相应的内容(见第9章；2012版的第10章)；
- m) 将“储存和运输”更改为“贮存和运输”，并更改了相应内容(见第10章；2016版的第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。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、黑龙江省农业科学院、哈尔滨市市场监督管理局通河分局。

本文件主要起草人：刘峰、戴常军、李国泰、王翠玲、陈国峰、黄文功、兰静、任红波、董见南、田伟鹏。

本文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况为：

——2012年首次发布为DB23/T 1482—2012；

本次为第一次修订。

地理标志产品 通河大米

1 范围

本文件界定了地理标志产品通河大米的术语,规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求,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通河大米的种植、加工、检验、流通,亦适用于地理标志产品通河大米的保护和管理。

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 1350 稻谷
- GB 1354 大米
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混的检验
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
- GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 15683 大米直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 83 米质测定方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 通河大米 Tonghe rice

在国家知识产权管理部门（或原国家质量监督检验检疫行政主管部门）批准保护的范围内，使用通过审定并符合通河县种植条件的粳稻系列品种，完成种植、收获、加工、包装等全部环节的大米。

4 产地范围

通河大米地理标志产品保护范围限于国家知识产权行政主管部门（或原国家质量监督检验检疫行政主管部门）发布的批准公告中的产地范围。具体按附录A。

5 产地环境

5.1 日照

年平均日照时数为2450 h~2550 h。在稻谷生长季节每日实照8 h~10 h，夏至（6月20日）前后13 h~14 h。

5.2 气温

年平均气温3.4℃， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 的活动积温为2300℃~2700℃。

5.3 降水

年平均降水量550 mm~600 mm。

5.4 土壤

土壤类型主要为黑土，次之为草甸土、白浆土、暗棕土、沼泽土、泥炭土和泛滥土7个土类。有机质含量2.5%~3%，pH值6~7。

5.5 水源

本区域灌溉用水为松花江水及其他洁净无污染的水，水质应符合GB 5084要求。

5.6 环境空气

本区域环境空气应符合GB 3095中的二级规定。

6 技术要求

6.1 栽培技术

栽培技术见附录B。

6.2 原料

来源于本文件第4章规定的地理范围内，稻谷质量应符合GB 1350或GB/T 17891的规定。

6.3 加工

6.3.1 加工过程应符合GB 13122和GB 14881的要求。

6.3.2 加工用水应符合GB 5749的要求。

6.4 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
透明度和色泽	半透明，有光泽
滋味和气味	具有本大米特有的气味和口味，不得有发霉变质现象，无异味
口感	滋味清甜，口感润滑，软硬适中有弹性

6.5 粒型分类

表2 粒型分类

粒型	长宽比
长粒米	≥ 2
中短粒米	< 2

6.6 质量要求

应符合表3规定。

表3 质量指标

项 目		指 标					
		特 级		优 质 一 级		优 质 二 级	
		长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米
加工精度		精碾				适碾	
碎米/% \leq	总量	7.5	2.5	10.0	5.0	12.5	7.5
	其中：小碎米	0.1				0.2	
不完善粒/% \leq		3.0					
杂质/% \leq	总量	0.25		0.3			
	无机杂质	不得检出		0.01		0.02	
水分/% \leq		15.5					
黄粒米/% \leq		1.0					
互混/% \leq		4.5					
垩白度/% \leq		2.0		4.0		6.0	
直链淀粉（干基）/%		13.0-18.0					
胶稠度/mm \geq		80		70		70	
品尝评分值/分 \geq		90		85		80	

6.6 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》。

7 检验方法

7.1 感官

按GB/T 5492执行。

7.2 加工精度

按 GB/T 5502 执行。

7.3 碎米

按 GB/T 5503 执行。

7.4 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 执行。

7.5 水分

按 GB/T 5009.3 执行。

7.6 黄粒米

按 GB/T 5496 执行。

7.7 互混

按GB/T 5493执行。

7.8 垩白度

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 品尝评分值

按 GB/T 15682 执行。

7.12 净含量

按 JJF 1070 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/ 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

出厂检验项目按 6.3~6.4 的规定检验。

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、设备等有较大改变,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) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

8.5.2 9.5.2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 大米的定等级指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。其他指标有一项不符合表2要求的，作为非等级产品。

8.6.2 初检不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

9 10 包装、标签、标志

9.1 包装

9.1.1 包装应符合GB/T 17109的规定和国家食品包装卫生要求。

9.1.2 若采用包装，则包装物应坚固结实，封口或者缝口应严密。

9.2 标签、标志

9.2.1 预包装大米的标签标识应符合GB 7718和GB 28050等相关国家标准的规定。

9.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

9.2.3 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，并同时使国家知识产权管理部门（或原国家质量监督检验检疫行政主管部门）核准公告的地理标志专用标志。

10 贮存和运输

10.1 产品应贮存在清洁、干燥、防雨、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或者水分较高的物质混存。

10.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

10.3 产品在常温条件下，保质期不应低于3个月。

附录 A
(规范性)

地理标志产品通河大米产地范围

地理标志产品通河大米产地范围应符合图A.1 中所示的地理范围。



图A.1 地理标志产品通河大米产地范围

附录 B

(规范性)

栽培技术

B.1 种植管理

B.1.1 育苗

采用适时早育苗，培育壮秧，稀植，早插秧。采用草木灰10 cm~15 cm垫置苗床、苗床铺稻壳、隔寒增温。提早育苗，播种期4月1日—4月10日左右，一般是当日平均气温稳定在5 ℃~6 ℃时开始播种育苗，4月15日前结束。

B.1.2 插秧

当日平均气温稳定在12 ℃~13 ℃时开始插秧，约5月10日—5月20日左右。穗数型品种以30 cm×20 cm稀植为宜，插植穴数约为16.7穴/m²；穗重型品种以33.3cm×20cm为宜，插植穴数约为15 穴/m²。

B.1.3 田间管理

全年施用纯氮素量为105 kg/hm²~120 kg/hm²。农田灌溉用水应符合本文件5.5的要求。

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令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）
-