

DB 23

黑龙江省地方标准

DB23/T 1620—2025

代替 DB23/T 1620—2016

地理标志产品 庆安大米

Product of geographical indication—Qingan rice

征求意见稿

联系人：王翠玲

联系人电话（微信同号）：15045651337

联系人地址：黑龙江省哈尔滨市南岗区学府路368号农科创新大厦1001

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：57909030@qq.com

2025-04-01 发布

2025-08-01 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	3
4 产地范围	4
5 产地环境	5
6 技术要求	6
7 检验方法	8
8 检验规则	9
9 标签和包装	10
10 储存和运输	11
附录 A（规范性）庆安大米地理标志产品保护范围	12
参考文献	13

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 DB23/T 1620-2016《地理标志产品 庆安大米》，与 DB23/T1620-2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了引用文件（见第2章规范性引用文件，2016版的2）；
- b) 更改了“庆安大米”的定义（见3.1，2016年版的3.1）；
- c) 增加了2长粒米、3.3中短粒米的定义（见第3章）；
- d) 将第4章地理标志产品保护范围变更为产地范围（见第4章）；
- e) 更改了产地环境的相关数据（见第5章，2016年版的第5章）；
- f) 将地貌特征变更为环境特征（第5章，2016年版的第5章）；
- g) 删除了4降水（见第5章2016年版的第5章）；
- h) 将第6章要求变更为技术要求（见第6章）；
- i) 将第6章6.1粳稻谷品种变更为种子（见第6章）；
- j) 删除了第6章6.3（见第6章，2016年版的6）；
- k) 增加了加工工艺、粒型分类（见第6章，6.3、6.5）；
- l) 调整了加工质量指标，增加品质性状特等分类（见第6章6.6表3加工质量指标）；
- m) 更改了碎米的指标（见第6章6.6表3加工质量指标）；
- n) 删除了糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒、垩白度（见第6章6.6表3）；
- o) 增加了垩白粒率（见第6章6.6表3加工质量指标）；
- p) 增加了食用品质判定方法，并更改相应感官评价判定指标（见第6章6.7表4）；
- q) 更改了胶稠度的指标（见第6章6.7表4加工质量指标）；
- r) 增加了碱消值指标（见第6章6.7表4加工质量指标）；
- s) 将“试验方法”更改为“检验方法”，并更改了相应内容（见第7章，2016年版的第7章）；
- t) 增加了1检验的一般规则（见第8章，2016年版的第8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、庆安县市场监督管理局、庆安县庆安县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：王翠玲、王晶、王剑平、李超、白玉双、左彦秋、范军、王桂梅、戴常军、刘宝海、程爱华、潘博、金海涛、陈国峰、刘峰、郭炜、李宛、马文琼、杜英秋、关海涛。

本文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为DB23/T 1620—2016。

——本次为第一次修订。

地理标志产品 庆安大米

1 范围

本文件规定了地理标志产品庆安大米的术语，规定了产地范围、产地环境、技术要求、检验方法、检验规则、标签和包装、运输和储存的要求，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庆安大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品庆安大米的保护和管理。

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 1350 稻谷
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 1354 大米
- 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 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- 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 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB/T 15683 大米直链淀粉含量的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 19266 地理标志产品质量要求 五常大米
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 593 食用稻品种品质
- NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定
- 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和GB/T 17891界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 庆安大米

在国家知识产权管理部门批准保护的范围内,使用经国家或省级审定并符合庆安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。

3.2 长粒粳米

长宽比大于等于2.0的粳米。

3.3 中短粒粳米

长宽比小于2.0的粳米。

4 产地范围

地理标志产品庆安大米的产地范围限于国家知识产权行政管理部门根据《地理标志产品保护办法》批准的范围，即黑龙江省庆安县现辖行政区域，具体范围按附录A。

5 产地环境

5.1 环境特征

地理标志庆安大米的产地位于庆安县地处小兴安岭和松嫩平原交汇处，地势南北高，中部低，形成南北狭长、东西狭窄、中间凹进的地形特点。全县总面积为5466.74平方公里，地势以低山丘陵平原为主，海拔高度在160 m~ 820 m之间，平均海拔约450 m，农业区平均海拔则约为200 m。小兴安岭余脉纵贯南北为庆安县提供了丰富的自然资源和优美的自然风光。

5.2 日照

水稻生长季节（4月~9月）累计日照时间为 1413 h~1417h。

5.3 气温

水稻生长季节（4月~9月）日平均气温16.5℃，昼夜最大温差25.1℃，无霜期 138 d ~142 d 左右， ≥ 10 ℃的积温为2818.1℃。

5.4 土壤

土壤类型主要为黑钙土，土壤中有机质含量大于等于3.7%，耕作层厚度大于等于 25 cm，pH值 5.5~ 6.5。

5.5 水源

灌溉用水主要是保护区内河流，流域面积50平方公里以上河流28条，流域面积50平方公里以下的河流35条。用于稻田灌溉的河流、地下水的水质应符合GB 5084的要求。

5.6 环境空气

环境空气符合GB 3095中二级规定。

6 技术要求

6.1 种子

应选用本标准3.1庆安大米规定的适宜本区域种植的稻谷品种，种子质量应符合GB 4404.1 的要求。

6.2 栽培技术

栽培技术应按照绿色或有机水稻标准化生产规程，采用水稻浸种催芽技术、毯式育苗技术、节水控灌技术、超早钵育技术、宽窄行栽培、绿色防控、机械插秧收割等技术组织生产。

6.3 加工

6.3.1 来源于本标准第4章规定的范围内，质量应符合GB 1350、GB/T 17891规定的稻谷为大米加工原料。

6.3.2 加工工艺：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。

6.3.3 生产加工过程的卫生要求应符合GB 13122 的规定。

6.3.4 大米加工用水应符合GB 5749的要求。

6.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
气味	应有大米固有的气味
色泽	米粒半透明，青白有光泽
口感	蒸煮时具有特有的自然米香味，口感软而有弹性，不黏结，微甜，清香适口，冷后仍有良好口感。

6.5 粒型分类

应符合表2的规定。

表 2 粒型分类

粒型	长粒粳米	中短粒粳米
长宽比	≥ 2.0	< 2.0

6.6 加工质量指标

质量指标应符合表3的规定。

表 3 加工质量指标

品质性状	指标					
	特等		优质一等		优质二等	
	长粒粳米	中短粒粳米	长粒粳米	中短粒粳米	长粒粳米	中短粒粳米

加工精度		精碾				适碾	
碎米	总量/% ≤	5	2.5	7.5	5	10	7.5
	其中小碎米 /% ≤	0.1		0.3		0.5	
不完善粒/% ≤		1.0				1.5	
垩白粒率/% ≤		10		15		20	
杂质	总量/% ≤	0.05		0.1			
	无机杂质 ≤	不应检出		0.01		0.02	
黄粒米/% ≤		0.1					
互混/% ≤		3.0		4.0		5.0	

6.7 理化指标

理化指标应符合表 4 规定。

表 4 理化指标

品质性状			指标					
			特等		优质一等		优质二等	
			长粒粳米	中短粒粳米	长粒粳米	中短粒粳米	长粒粳米	中短粒粳米
水分/% ≤			15.5					
蛋白质/%			6.0~9.0					
食用品质	I	碱消值, 级	7.0			≥6.0		
		直链淀粉含量 /%	16.0~22.0					
		胶稠度/mm ≥	60~90					
	II	感官评价/分	90		85		80	

6.8 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标检验

按 GB/T 5492 规定执行。

7.2 质量指标检验

- 7.2.1 加工精度：按 GB/T 5502规定执行。
- 7.2.2 碎米：按 GB/T 5503规定执行。
- 7.2.3 粒型：按NY/T 2334规定执行。
- 7.2.3 不完善粒、杂质：按 GB/T 5494规定执行。
- 7.2.4 垩白粒率：按 GB/T 19266-2024中附录B规定执行。
- 7.2.5 黄粒米：按 GB/T 5496规定执行。
- 7.2.6 互混：按 GB/T 5493规定执行。

7.3 理化指标检验

- 7.3.1 水分：按GB 5009.3或GB/T 5497规定执行。
- 7.3.2 蒸煮食用：I为第一法（理化指标法）按NY/T 593规定执行；II为第二法（感官评价法）按GB/T 15682规定执行。
- 7.3.3 蛋白质含量：按GB 5009.5规定执行。
- 7.3.4 碱消值：按NY/T 83 规定执行。
- 7.3.5 直链淀粉含量：按 GB/T 15683规定执行。
- 7.3.6 胶稠度：按 GB/T 22294规定执行。

7.4 安全指标检验

- 7.4.1 按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定执行。
- 7.4.2 检验检疫按有关标准和国家有关规定执行。

7.5 净含量检验

按 JJF 1070规定执行。

8 检验规则

8.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490规定执行。

8.2 扦样、分样

按 GB /T 5491规定执行。

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次。

8.4 出厂检验

8.4.1 每批产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为感官指标、加工质量指标、垩白粒率、水分、净含量等。

8.5 型式检验

型式检验为本标准规定的全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，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) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

8.6 判定规则

8.6.1 凡不符合卫生指标以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

8.6.2 定等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。

8.6.3 初验不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

9 标签和包装

9.1 标签

9.1.1 标签标识应符合GB 7718、GB 28050及相关规定。

9.1.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

9.1.3 凡是采用本标准的大米产品，应按本标准规定的名称和等级标注。

9.1.4 获得批准的企业，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志应符合《关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告》规定。

9.2 包装

9.2.1 包装应符合GB/T 17109的规定及有关要求。

9.2.2 若采用包装袋，则包装袋应清洁、坚固、结实，封口或缝口应严密。

10 储存和运输

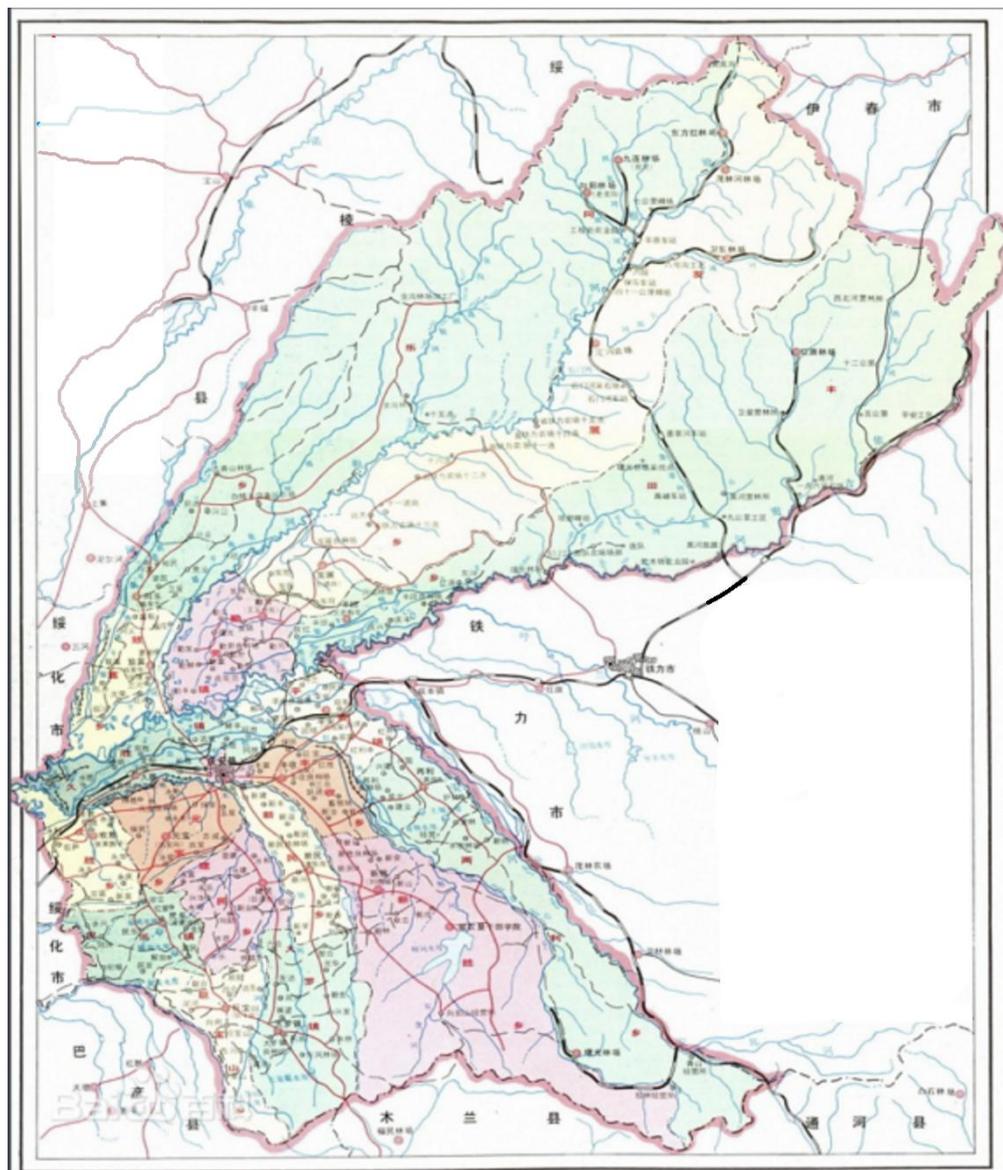
10.1 贮存场所应满足清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠的要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等物品混存。

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

10.3 在满足上述包装、运输和贮存条件下，保质期应不低于3个月。

附录 A
(规范性)
庆安大米地理标志产品保护范围

A.1 庆安大米地理标志产品保护范围见图A.1。



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）