

ICS 67.060

CCS B 20

DB 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 1684—XXXX

代替 DB23/T 1684—2016

地理标志产品 香磨山大米

（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

黑龙江省市场监督管理局 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DB23/T 1684-2016《地理标志产品 香磨山大米》，与DB23/T 1684-2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了香磨山大米的定义（见3.1；2016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；2016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；2016年版的第5章）；
 - d) 增加了粒型分类和质量要求（见表2、表3）；
 - e) 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；2016版的6.5）；
 - f) 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；2016版的6.5）；
 - g) 增加了无机杂质、垩白度的指标（见6.6；2016版的6.5）；
 - h) 删除了“安全指标”（见2016版的6.6）；
 - i) 更改了“净含量”的技术内容（见6.9；2016版的6.7）；
 - j) 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版的第7章）；
 - k) 将“包装和标签”更改为“包装、标签、标志”，并更改了相应内容（见第9章；2016版的第9章）；
 - l) 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10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。

本文件主要起草单位：黑龙江省质量技术监督局、黑龙江省绿色食品发展中心、木兰县质量技术监督局、木兰县农业农村局。

本文件主要起草人：刘峰、王剑平、于铭、戴常军、陈国峰、黄文功、王翠玲、兰静、任红波、董见南、刘宏宇。

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 1684—2016；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 香磨山大米

1 范围

本文件界定了地理标志产品香磨山大米的术语，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香磨山大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品香磨山大米的保护和管理。

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 4285 农药安全使用标准
- 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 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 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮食检验粮食、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 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 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 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 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- 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 1354、GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 香磨山大米 Xiangmoshan 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香磨山大米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

香磨山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，具体范围按附录A。

5 产地环境

5.1 地貌特征

香磨山大米产区位于松嫩平原腹地，小兴安岭余脉从东南、东、北三面环抱，阻断了来自东北方向的寒流，而松嫩平原的暖流可直接进入盆地回旋，因此造就了木兰水稻生长的独特地域特征。

5.2 日照

水稻生长季节（4月～9月）平均日照时数为1178 h～1306 h。

5.3 气温

5.3.1 水稻生长季节（4月～9月）日平均气温16.9℃左右，最大温差20℃。

5.3.2 无霜期139 d～152 d。

5.3.3 稻生长季节（4月～9月） $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 的积温为2683℃～3085℃。

5.4 降水

水稻生长季节（4月～9月）降水量平均为479 mm～635 mm。

5.5 土壤

土壤类型主要为黑钙土、草甸土、白浆土，土壤中有机质含量 $\geq 3.7\%$ ，耕作层厚度 $\geq 25\text{ cm}$ ，pH值5.5～6.5。

5.6 水源

产地范围内河流总长685.8 km，平均年径流量16.5亿 m^3 ，年径流深180 mm。灌溉用水水质符合GB 5084要求。

5.7 环境空气

环境空气应符合GB 3095中二级的要求。

6 技术要求

6.1 栽培技术

见附录B。

6.2 原料

按 6.1 中收获的质量符合GB 1350或GB/T 17891的要求稻谷为大米加工原料。

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 加工过程中，除了符合GB 5749要求的加工用水之外，不得添加任何物质。

6.4 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
气味	应有大米固有的气味，无异味
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，口感绵软而有弹性，不黏结，微甜，清香适口感口，冷却后仍有良好口感。

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 质量指标

应符合表3的规定。

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/% ≤	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/% ≤		3.0					
杂质/% ≤	总量	0.25		0.3			
	无机杂质	不得检出		0.01		0.02	
水分/% ≤		15.5					
黄粒米/% ≤		1.0					
互混/% ≤		4.5					
垩白度/% ≤		2.0		4.0		6.0	

直链淀粉（干基）/%	13.0～18.0		
胶稠度/mm ≥	80	80	70
品尝评分值/分 ≥	90	85	80

6.7 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、小碎米

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 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 垳白度

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 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、同班次生产的产品为一批。

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、垩白度和感官指标中6.6。

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 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。

8.6.2 初验不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

9 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 包装物应清洁、坚固、结实，封口或缝口应严密。

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 凡是采用本文件的大米产品，应按本文件规定的名称、分类和等级标注标签。

9.2.4 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

10.1.1 产品应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害或水分较高的物质混存。

10.1.2 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。

10.1.3 产品在常温条件下，保质期不应低于3个月。

附 录 A

(规范性)

地理标志产品香磨山大米产地范围

地理标志产品香磨山大米产地范围应符合图 A. 1 中所示的地理范围。



图 A. 1 地理标志产品香磨山大米产地范围



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3月25日—4月1日，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—15日开始，5月20日结束。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33.3 cm×20 cm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。

农田灌溉水应符合本文件5.6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）