

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 1826—XXXX

地理标志产品 延寿大米

（征求意见稿）

联系人：戴常军

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：dcj8752@163.com

电话（微信同号）：13946138202

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。

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。

本文件代替 DB23/T1826-2018《地理标志产品 延寿大米》，与 DB 23/T1826-2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——修改了汤原大米的定义；

——增加了长粒米和中短粒米的定义；

——修改了对种子的要求；

——增加了粒型分类的技术指标。

——修改加工精度的描述

——修改了碎米的技术指标

——删除垩白米率的技术指标

——增加垩白度的技术指标

——删除糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒四项技术指标

——增加无机杂质的技术指标

——修改了出厂检验

本文件由黑龙江省质量技术监督局提出。

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，延寿县市场监督管理局、延寿县农业农村局、黑龙江省质量监督检测研究院、延寿县农业技术推广中心、延寿县农业农村局绿色食品办公室、延寿县仁杰米业有限公司、哈尔滨中实米业有限公司、延寿县品粮现代农业有限公司。

本文件主要起草人：戴常军、王翠玲、程爱华、刘皓、刘宝海、潘博、郭炜、马文琼、关海涛、金海涛、陈国峰、刘峰、王佰洁、王铮、栾君、李闯、王东、姚宏亮、李宁、刘春颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布DB23/T 1826-2016《地理标志产品 延寿大米》； ——本次为第一次修订。

地理标志产品 延寿大米

1 范围

本文件界定了地理标志产品延寿大米的术语、规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、包装、储存和运输，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延寿大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品延寿大米的保护和管理。

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 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 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 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
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
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
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
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

3.1

延寿大米

在国家知识产权管理部门批准保护的范围内。选用经国家或省级审定并符合延寿县种植条件的优质品种，完成种植、收获、加工、包装等全部环节的大米。

4 地理标志产品保护范围

延寿大米地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录 A。

5 自然环境

5.1 环境特征

延寿大米产区位于张广才岭西麓松嫩平原腹地，南北为山区半山区，蚂蚁河流经延寿全境汇入松花江，蚂蚁河两岸为宽阔的冲击平原。优越的自然生态环境，造就了延寿优质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）平均为1290.3 h。

5.3 气温

5.3.1 水稻生长季节（4月～9月）日平均气温 16℃，最大温差 10-12℃。

5.3.2 无霜期 138d。

5.3.3 水稻生长季节（4月～9月） $\geq 10^\circ\text{C}$ 的有效积温在2740.1℃。

5.4 降水

水稻生长季节（4月～9月）降水量平均为527.3mm。

5.5 土壤

土壤类型主要为黑土、水稻土、草甸土、白浆土，耕作层 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质 $\geq 3\%$ ，土壤pH值 6.3～7.0。

5.6 水源

5.6.1 河流

产地范围内的流域面积超过 1000 m²的河流有 24 条，最大河流有蚂蚁河，长度 96.7 千米，呈北东-西南纵贯延寿县中部，其支流有黄泥河、石头河、东柳树河、乌吉密河、东亮珠河等均属牡丹江水系，入境流量 155835 万 m³。

5.6.2 水库产地范围内有水库34座，其中：中型水库2座，为新城水库库容1889万m³和关山水库库容2825万m³，总库容4714万m³；小（I）型水库32座。

5.6.3 地下水产地范围内地下水为山区基岩裂隙水、高平原潜水和平原层间水，可开采储量1.56×108 m³。

5.6.4 水质要求用于稻田灌溉水的河流、水库、地下水的水质应符合GB 5084的要求。

5.7 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延寿大米要求的稻谷品种，种子质量应符合GB 4404.1的要求。

6.2 栽培管理和收获

见附录 B。

6.3 加工

原料稻谷按 6.2 中收获的质量应符合GB 1350、GB/T 17891的要求稻谷为大米加工原料。

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 大米加工用水符合 GB 5749规定，不得添加任何物质。

7 技术指标

7.1 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，无异味
色 泽	米粒晶莹剔透、光泽度好

7.2 粒型分类

粒型分类应符合表2的规定。

表 2 粒型分类

粒型	长宽比
长粒粳米	≥2
中短粒粳米	<2

7.3 质量指标

质量指标应符合表 2 规定。

表 3 质量指标

项 目		指 标					
		特等		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/% ≤	2.5	5	5	7.5	7.5	10
	其中小碎米/% ≤	0.1		0.3		0.5	
不完善粒/% ≤		3.0				4.0	
垩白度 ≤		2		4		6	
杂质	总量/% ≤	0.25		0.3			

7.4 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标		
	特等	优质一级	优质二级
垩白度 ≤	2	4	6
蛋白质含量/(g/100g)	≤8.5		
直链淀粉含量/%	13.0~19.0		
胶稠度/mm ≥	75		
品尝评分值/分 ≥	90	85	80

7.5 安全指标

7.5.1 按 GB 2715及国家有关规定执行。

7.5.2 检验检疫按有关标准和国家有关规定执行。

7.6 净含量

按 JJF 1070规定执行。

8 试验方法

8.1 感官指标检验

8.1.1 色泽、气味：按 GB/T 5492 规定执行。

8.1.2 口感：按 GB/T 17891 规定执行。

8.2 质量指标检验

8.2.1 加工精度：按 GB/T 5502 规定执行。

8.2.2 碎米：按 GB/T 5503 规定执行。

8.2.3 不完善粒、杂质：按 GB/T 5494 规定执行。

8.2.4 垩白度：按 NY/T 83 规定执行。

8.2.5 品尝评分值：按 GB/T 15682 规定执行。

8.2.6 水分：按 GB 5009.3 规定执行。

8.2.7 黄粒米：按 GB/T 5496 规定执行。

8.2.8 互混：按 GB/T 5493 规定执行。

8.3 理化指标检验

8.3.1 蛋白质含量：按 GB 5009.5 规定执行。

8.3.2 直链淀粉含量：按 GB/T 15683 规定执行。

8.3.3 胶稠度：按 GB/T 22294 规定执行。

8.4 安全指标检验

按 GB 2715 规定的方法执行。

8.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

9 检验规则

9.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

9.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

9.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

9.4 出厂检验

9.4.1 产品出厂时，应由企业质队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。

9.4.2 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 7.1、7.2、7.3

9.5 型式检验

9.5.1 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、下艺、设备等有较大改变，可能影响产品质批时；
- 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。

9.5.2 型式检验项目为7.1、7.2、7.3、7.4规定的内容。

9.6 判定规则

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。

10 包装和标签

10.1 包装

10.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定及有关要求。

10.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

10.2 标志

10.2.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

10.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

10.2.3 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。

10.2.4 产品包装上应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。

11 储存和运输

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

11.2 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。

11.3 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。

录 A
(规范性附录)

延寿大米地理标志产品保护范围图

A.1 延寿大米地理标志产品保护范围图见图 A.1。

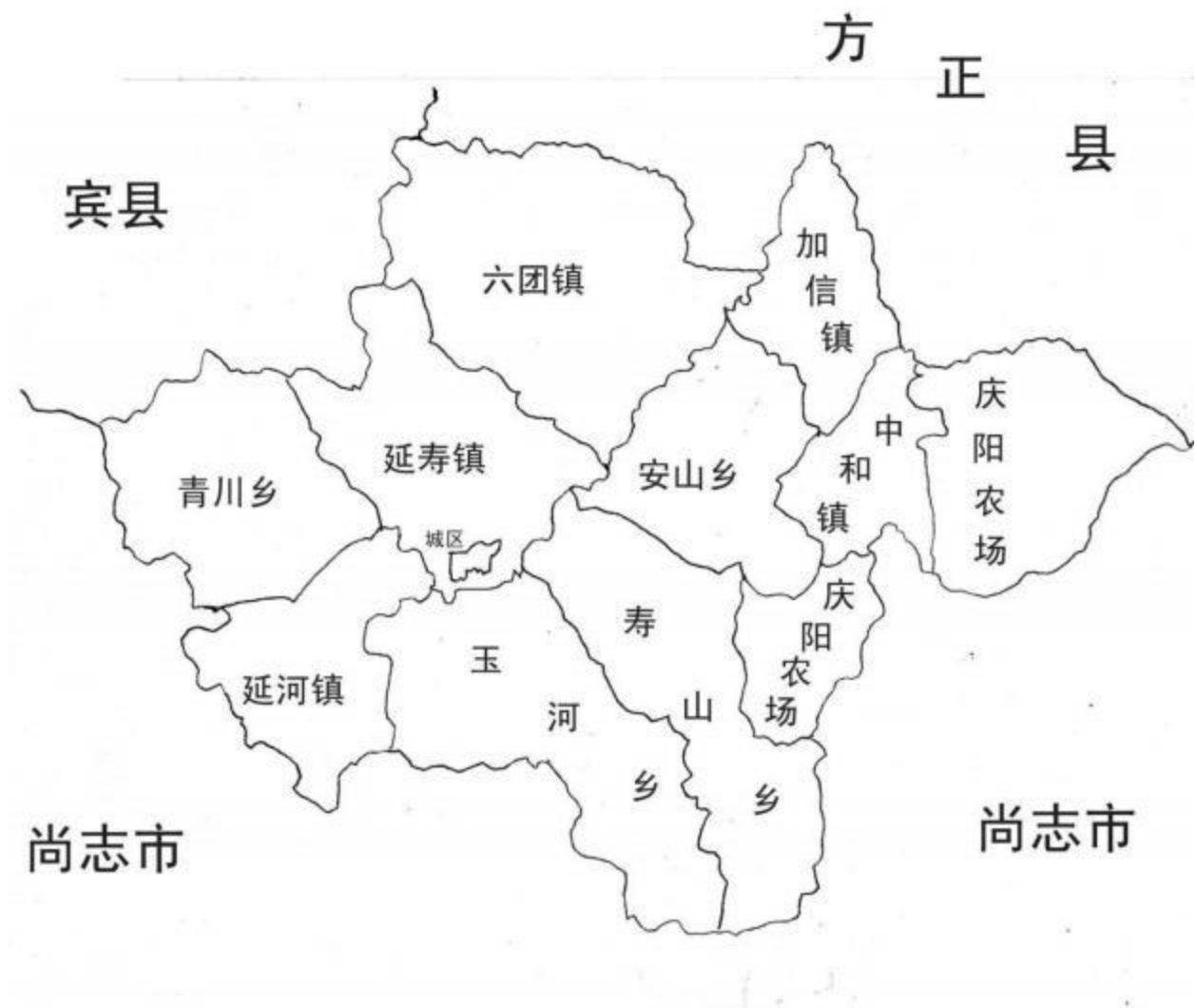


图 A.1 延寿大米地理标志产品保护范

附录 B
（规范性附录）
延寿大米栽培管理和收获

B.1 栽培管理**B.1.1 催芽**

将浸好的种子捞出后在25℃～30℃条件下催芽，芽长1mm～2mm时，晾芽待播，种子可以在大棚或室内常温条件下晾芽，提高芽种的抗寒性，散去芽种表面多余水分，保证播种均匀一致。注意：晾芽不能在阳光直射的地方，不能温度过高，严防种芽过长；同时不能晾芽过度，严防芽干。技术上要高温破胸（30℃），适温催芽（25℃），低温晾芽（自然温度）注意催芽温度不能超过35℃。要求芽势好，整齐一致，出芽率85%以上。

B.1.2 育苗

育苗时间4月5日～4月20日。采用塑料大棚高台盘式早育苗技术，机插苗每盘播芽籽120 g～130 g（700 g～750 g/m²）。秧龄32 d～35 d，叶龄3.5叶～4.0叶。

B.1.3 插秧

插秧时期为5月5日～25日（地表温度高于8℃开始插秧）。插秧密度每平方米25穴～27穴，每公顷≤27万穴，每穴3株～5株。

B.1.4 田间水肥管理

采用秸秆还田增加土壤蓬松，秸秆还田量≥3 t / hm²，配合施用腐熟有机肥 1.5 t / hm²。每公顷施纯氮（N）≤40 kg、纯磷（P2O5）≤16.9 kg、纯钾（K2O）≤14.4 kg，N:P:K为1:0.42:0.36。采用浅湿间歇自流灌溉方式灌溉。

B.1.5 环境安全要求

使用化肥、农药必须符合绿色食品生产技术标准和国家的相关规定，不得污染环境。

B.2 收获

收获期为当95%稻粒达到完熟时，九月末十月初收获。

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[2024年第8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351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）
- [4]国家质量监督检验检疫总局公告[2006]第109号 关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告