

# DB23

## 黑龙江省地方标准

DB23/T 2079—XXXX  
代替 DB23/T 2079-2018

### 地理标志产品 望奎大米

(征求意见稿)

联系人：陈国峰

联系人电话：15114549296

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：hljjiance@163.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 2079—2018《地理标志产品 望奎大米》，与DB23/T 2079—2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了望奎大米的定义（见 3.1；2018 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；2018 年版的第 4 章）；
- c) 将“自然环境”更改为“产地环境”（见第 5 章；2018 年版的第 5 章）；
- d) 更改了加工精度、碎米、黄粒米、水分的指标（见 6.5~6.6；2018 版的 6.4~6.5）；
- e) 删除了垩白粒率的指标（2018 版的 6.4）；
- f) 增加了垩白度的指标（见 6.6）；
- g) 更改了“净含量”的技术内容（见 6.7；2018 版的 6.7）；
- h) 更改了检验方法的相应内容（见第 7 章；2018 版的第 8 章）
- i) 将“标志、包装”更改为“标签、标志、包装”，并更改了相应的内容（见第 9 章；2018 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。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、望奎县质量技术监督检验检测中心。

本文件主要起草人：陈国峰、王翠玲、王剑平、王晶、刘峰、黄文功、董见南、兰静、任红波、张晓波、廖辉、孙晶、孙悦萍。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为DB23/T 2079—2018；

——本次为第一次修订。

# 地理标志产品 望奎大米

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品望奎大米的术语，规定了产地范围、技术要求、检验规则及标志、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望奎大米的生产和加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品望奎大米的保护和管理。

## 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/T 1354 大米
- 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/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分析法
- GB/T 5492 粮食检验 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 15618 土壤环境标准
- 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 17891-2017 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
- 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、GB/T 17891 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 望奎大米 Wangkui rice

在国家知识产权行政管理部门（或原国家质量监督检验检疫行政主管部门）批准的地理标志保护范围内，选用适应当地种植的优良品种，采用具有望奎特色的栽培管理技术生产的粳稻谷为原料加工制成的大米。

### 4 产地范围

地理标志望奎大米的产地范围限于国家知识产权行政管理部门（或原国家质量监督检验检疫行政主管部门）发布批准公告中的产地范围，即黑龙江省望奎县行政区域内的水稻种植区域，具体范围按附录A。

### 5 产地环境

#### 5.1 地貌特征

望奎县水稻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加旋，形成了望奎水稻生产的独特地域特征。

#### 5.2 日照

水稻生长季节（4月～9月）平均日照时数为1276 h～1280 h。

#### 5.3 气温

水稻生长季节（4月～9月）日平均气温21℃，最大温差20℃。

水稻生长季节（4月～9月）大于等于11℃的积温为2400℃～2450℃。

#### 5.4 降水

水稻生长季节（4月～9月）降水量平均为530 mm～560 mm。

#### 5.5 土壤

土壤类型主要为黑土、草甸黑土、黑钙土，以黑土、草甸黑土为主，耕作层厚度≥28 cm，土壤有机质含量≥3.0%，pH值5.5～8.0。

#### 5.6 水源

产地范围内河流总长360 km，平均年径流量20.88亿m<sup>3</sup>，年径流深37 mm。水质符合GB 5084的要求。

#### 5.7 环境空气

符合GB 3095中二级规定。

### 6 技术要求

#### 6.1 种子要求

应选用通过审定并适应当地生产条件和耕作制度的优良品种。可根据省农业农村厅发布的《黑龙江省农作物优质高效品种种植区划布局》选择品种。种植面积较大时，可根据市场需求搭配选择2~3个品种分主次种植。种子质量应符合GB 4404.1的规定。

6.2 栽培技术

按附录B。

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 加工过程应符合GB 13122的规定。

6.3.3 加工过程中，除符合GB 5749要求的水之外，不得添加其他物质。

6.4 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求                                                             |
|-----|-----------------------------------------------------------------|
| 气 味 | 应有大米固有的气味                                                       |
| 色 泽 | 呈透明或半透明状，光泽度好                                                   |
| 口 感 | 蒸煮时饭有清香味，米饭饭粒晶莹，口感绵软油润有弹性，不黏结、微甜，饭味清香适口、香味持久，有光泽，口感好，米饭冷后不硬、不回生 |

6.5 加工质量指标

应符合表2的规定。

表 2 加工质量指标

| 项 目      |              | 指 标  |      |
|----------|--------------|------|------|
|          |              | 优质一级 | 优质二级 |
| 加工精度     |              | 精碾   |      |
| 碎米/% ≤   | 总量           | 7.5  | 10   |
|          | 其中：小碎米       | 0.1  | 0.3  |
| 不完善粒/% ≤ |              | 2.5  | 3.0  |
| 杂质       | 总量 ≤         | 0.10 | 0.20 |
|          | 糠粉/% ≤       | 0.02 | 0.05 |
|          | 矿物质/% ≤      | 0    | 0.02 |
|          | 带壳稗粒（粒/kg） ≤ | 3    |      |

|       |           |   |     |     |
|-------|-----------|---|-----|-----|
|       | 稻谷粒(粒/kg) | ≤ | 3   | 4   |
| 黄粒米/% |           | ≤ | 0.2 | 0.3 |
| 互混/%  |           | ≤ | 5.0 |     |

6.6 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

| 项 目        | 指 标  |                               |
|------------|------|-------------------------------|
|            | 优质一级 | 优质二级                          |
| 水分/%       | ≤    | 15.5                          |
| 直链淀粉（干基）/% |      | 15.0~20.0                     |
| 胶稠度/mm     | ≥    | 70                            |
| 蛋白质（干基）/%  |      | 5.0~9.0                       |
| 垩白度/%      | ≤    | 2.0                      4.0  |
| 品尝评分值/分    | ≥    | 90                         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 感官要求检验

7.1.1 气味、色泽

按GB/T 5492执行。

7.1.2 口感

按 GB/T 17891中附件 B 规定执行。

7.2 质量指标检验

7.2.1 加工精度

按GB/T 5502执行。

7.2.2 碎米

按GB/T 5503执行。

7.2.3 不完善粒、杂质

按GB/T 5494执行。

#### 7.2.4 黄粒米

按GB/T 5496执行。

#### 7.2.5 互混

按GB/T 5493执行。

### 7.3 理化指标检验

#### 7.3.1 水分

按GB 5009.3执行。

#### 7.3.2 直链淀粉

按GB/T 15683执行。

#### 7.3.3 胶稠度

按GB/T 22294执行。

#### 7.3.4 蛋白质

按GB 5009.5执行。

#### 7.3.5 垩白度

按GB/T 17891-2017中附录A执行。

#### 7.3.6 品尝评分值

按GB/T 15682执行。

### 7.4 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/T 5491执行。

### 8.3 产品组批

同一批原料、同一工艺、同一台设备、同一班次生产的产品为一批次。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 每批产品出厂前，应由本企业质量管理部门对该批产品进行抽检，检验项目全部合格后签发合格证明后方可出厂。

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。

## 8.5 型式检验

正常生产时，每半年进行一次。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。

型式检验项目为本文件6.4~6.6规定的内容。

## 8.6 判定规则

8.6.1 定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。

8.6.2 初验不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 9 标签、标志、包装

### 9.1 标签、标志

9.1.1 预包装大米的标签应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

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 凡是采用本文件的大米产品，应按本文件规定的名称和等级标注。

9.1.4 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，并同时使用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。

### 9.2 包装

9.2.1 应采用符合食品安全要求的包装材料，销售包装应符合 GB/T 17109 的规定。

9.2.2 包装物应清洁、坚固、结实，封口或缝口应严密。

## 10 贮存和运输

10.1.1 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。

10.1.2 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。

附录 A  
(规范性)  
地理标志产品望奎大米产地范围

地理标志产品望奎大米产地范围应符合图A.1所示的地理范围。

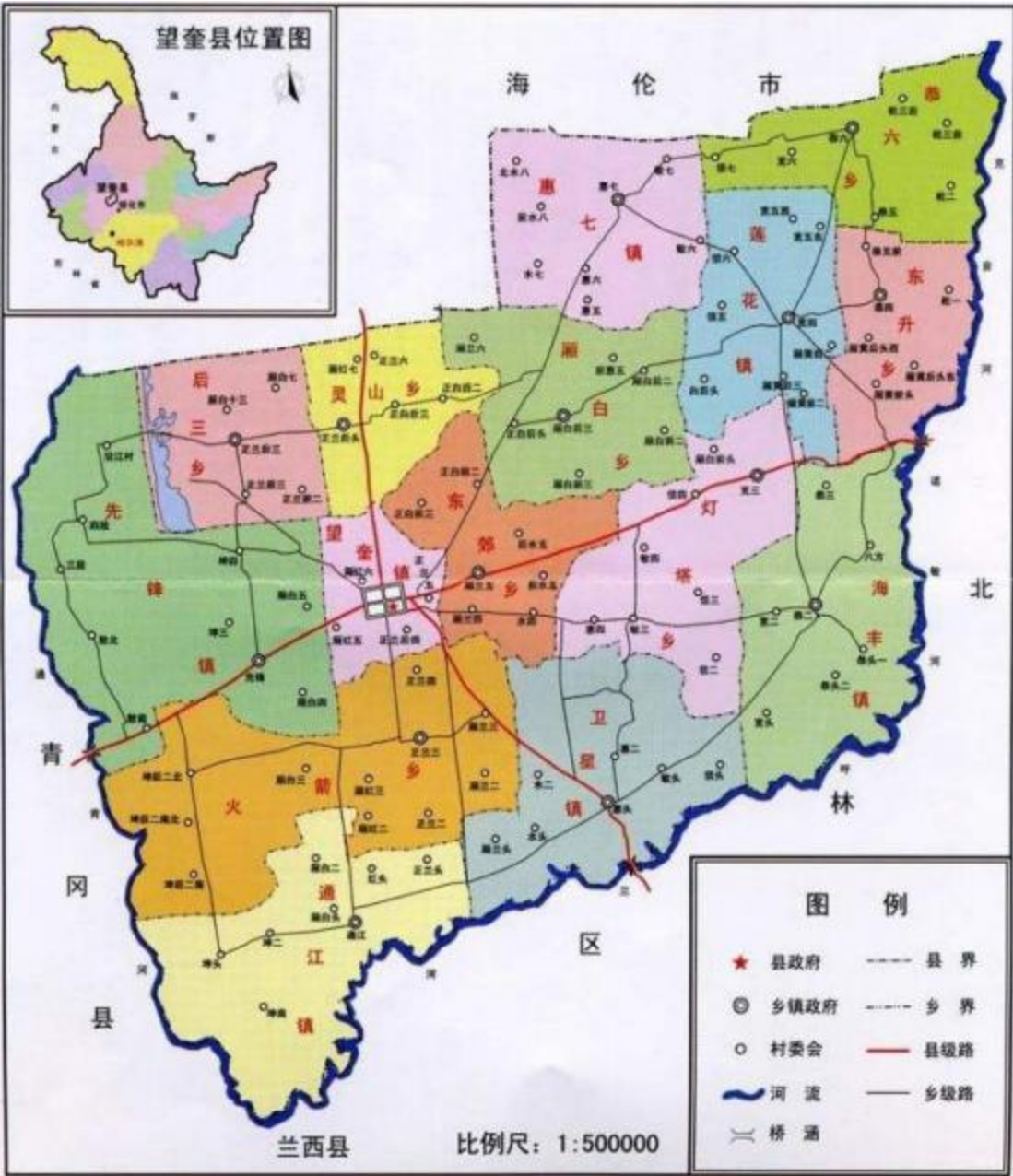


图 A.1 地理标志产品望奎大米产地范围

附录 B  
(规范性)  
栽培技术

B.1 栽培管理

B.1.1 催芽：宜于3月28日～4月5日开始催芽室浸种催芽，发芽率应 $\geq 85\%$

B.1.2 育苗：播种时间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/m<sup>2</sup>）。秧龄32 d～35 d或叶龄3.5叶～4.0叶时可移栽。

B.1.3 插秧：地表温度 $\geq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时开始插秧，以5月10日～25日为宜。插秧密度25穴/m<sup>2</sup>～27穴/m<sup>2</sup>，每公顷 $\leq 27$ 万穴。

B.1.4 田间肥水管理：采用秸秆还田增加土壤蓬松，秸秆还田量 $\geq 3\text{ t/hm}^2$ ，配合施用腐熟有机肥1.5 t/hm<sup>2</sup>左右。每公顷施纯氮（N） $\leq 40\text{ kg}$ 、纯磷（P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>） $\leq 16.9\text{ kg}$ 、纯钾（K<sub>2</sub>O） $\leq 14.4\text{ kg}$ ，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 收获：收获期为9月30日～10月15日。收获后稻谷应经48 h自然晾晒或低温烘干至安全水分。

B.1.6 环境、安全要求：禁用高毒高残留农药。应控制土壤污染物符合GB 15618-2018表1中水田的要求。

### 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）
-