

ICS XX. XXX

B X. XX

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T2195-××××

代替DB23/T2195-2018

地理标志产品 海伦大米

Geographical indication product—Hailun rice

（征求意见稿）

联系人：马文琼

联系电话：13936523069

联系人地址：黑龙江省哈尔滨市学府路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：2786214@163.com

××××-××-××发布

××××-××-××实施

黑 龙 江 省 质 量 技 术 监 督 局

发 布

前 言

本文件依据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 2195-2018《地理标志产品 海伦大米》，与DB23/T 2195-2018相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

- a) 增加了海伦大米适用品种1个（见3.1）；
- b) 增加了河流径流量（见5.6.1）；
- c) 增加了水源类型（见5.6.2、5.6.3）；
- d) 增加了无机杂质含量（见7.3表2）；
- e) 增加了技术要求（见6、6.1）；
- f) 更改了规范性引用文件（见2, 2018版2）；
- g) 更改了日照条件（见5.2, 2018版5.2）；
- h) 更改了气温条件（见5.3, 2018版5.3）；
- i) 更改了降水条件（见5.4, 2018版5.4）；
- j) 更改了垩白粒率检验方法（见8.2.4, 2018版8.2.4）；
- k) 更改了加工精度内容（见7.3表2, 2018版表2）；
- l) 删除了杂质最大限量中糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒指标（见7.3表2）；

本文件由黑龙江省质量技术监督局提出。

本文件由黑龙江省农业农村厅归口。

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、海伦市市场监督管理局、齐齐哈尔市绿色食品发展中心、黑龙江晒谷米业有限公司、黑龙江省康晒米业有限公司。

本文件主要起草人：马文琼、杜英秋、程爱华、孙悦萍、杨姗、赵琳、尚武、任红波、王翠玲、王剑平、潘博、刘峰、郭炜、陈国峰、金海涛、黄文功、李宛、刘宝海、王晶、陈国友、史冬梅、孙丽容、梁溪桐、陈美云、戴常军、张晓磊、闫洪霞、刘琳、姚亭亭、倪蓓、潘蓓蓓。

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 2195-2018；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 海伦大米

1 范围

本标准规定了地理标志产品 海伦大米的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、栽培管理、要求、试验方法、检验规则、包装和标志、储存和运输。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护范围内生产的海伦大米。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 3095-2012 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 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 17924 地理标志产品标准通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 19266-2024 地理标志产品质量要求 五常大米
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 78 号 地理标志产品保护规定
 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

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海伦大米 Hailun rice

在国家质量监督检验检疫行政主管部门批准的地理标志产品保护范围内，选用熟期适宜的绥粳 4、垦稻 12、绥粳 18、龙育 109 等具有产品食味特色的品种。采用海伦特色的栽培管理方式生产的粳稻为原料经加工而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

海伦大米地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即海伦市行政辖区内（不包括辖区内国有林场和国有农场），见附录 A。

5 自然环境

5.1 地貌特征

海伦大米作业区是由小兴安岭山地向松嫩平原的过渡地带，属松嫩平原的一部分。地势由东北向西南缓缓倾斜，东北部是山丘区，最高海拔高度 471m，最低 147m，向西逐渐过渡为平原区。境内无高山，多平原，少丘陵，平均海拔高度为 239m。漫川漫岗，河阶地、河滩地各占 30%左右。夏季高温多雨，为黑龙江省第三、四积温带。

5.2 日照

年平均日照为 2571h。水稻生长季（4 月～9 月）日照 1450.7h。

5.3 气温

5.3.1 水稻生长季节（4 月～9 月）日平均气温 16℃。

5.3.2 无霜期 149d 左右。

5.3.3 水稻生长季节 $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 的积温为 2662.3℃。

5.4 降水

水稻生长季节（4 月～9 月）降水量 523.3mm，雨热同期。

5.5 土壤

耕地土壤类型为黑土、草甸土、水稻土，耕作层厚度 $\geq 25\text{cm}$ ，土壤有机质含量 $\geq 3\%$ ，pH 值为 6.0~7.0。

5.6 水源

5.6.1 河流

海伦市境内主要有扎音河、通肯河、克音河、海伦河、三道乌龙沟 5 条河流，水质良好，平均年自然径流总量为 4.1 亿米，径流深 340 毫米。

5.6.2 水库

产地范围内有蓄水工程大中型水库 5 座，小型水库 30 座；引水工程 2 处；提水工程小游动泵站 391 处。蓄、引、提等水利工程总净调节水量 1.55 亿立方米。

5.6.3 地下水

产地范围内可开采地下水资源为地下水资源 20300 万立方米（不含基岩裂隙水）。

5.7 环境空气

环境空气符合 GB 3095-2012 中二级规定。

6 技术要求

6.1 种子

应选用通过审定并符合海伦市种植条件的绥粳 4、垦稻 12、绥粳 18、龙育 109 及其他粳稻系列品种。种子质量应符合 GB 4404.1 要求。

6.2 栽培管理

6.2.1 催芽

3 月下旬~4 月上旬智能化催芽室浸种催芽，芽势好，整齐一致，出芽率 90%以上。

6.2.2 育苗

育苗时间 4 月上中旬。采取塑料大棚钵体式旱育苗技术，播期 4 月 5 日~4 月 15 日，机插大苗每盘播芽籽 100g，机插中苗每盘播芽籽 125g，平方米播芽籽 600g~750g。要求播种均匀，播量准确。

6.2.3 插秧

插秧时期，常规旱育中苗机械插秧 5 月 10 日～5 月 25 日，秧龄 30d～35d；大苗钵育摆栽 5 月 15 日～25 日，秧龄 35d～40d；插秧密度每 hm^2 ≤25 万穴，每穴 3 株～5 株。

6.2.4 田间管理

每 hm^2 施农肥 30t，三年轮施一次，加强地力培肥。采取测土配方施肥技术，高产攻关地块钾肥应适当增加，增施硅肥。适用化肥总量：纯氮（N）≤100kg、纯磷（ P_2O_5 ）≤50kg、纯钾（ K_2O ）≤50kg。

6.2.5 收获

收获期为 9 月 15 日～10 月 10 日。

6.2.6 环境、安全要求

农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

7 质量要求

7.1 原料稻谷

应选用本标准第 3 章规定的稻谷品种生产的粳稻谷，质量应符合 GB 1350、GB/T 17891 的要求。

7.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
气味	应有大米固有的气味
色泽	米粒饱满，晶莹半透明，垩白粒率低，腹白小
口感	质地硬而有韧性，米饭柔软可口有光泽，不回生

7.3 质量指标

质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项目	指标		
	优质一级	优质二级	优质三级
加工精度	精碾		适碾

碎米	总量/ %	≤	2.5	5.0	7.5
	小碎米含量/ %	≤	0.1	0.3	0.5
不完善粒/ %			≤	3.0	4.0
垩白粒率/ %			≤	10.0	20.0
品尝评分值/分			≥	90	80
杂质	总量/ %	≤	0.25		0.3
	无机杂质含量/ %	≤	0.02		
水分/ %			≤	15.5	
黄粒米/ %			≤	1.0	
互混率/ %			≤	5.0	

7.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
直链淀粉含量/ %	15.0~19.5
蛋白质/ g/100g	6.3~8.7

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 生产加工过程的卫生要求

7.6.1 生产加工工艺为：稻谷→筛选→清理→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装。

7.6.2 生产加工过程应符合GB 13122和GB 14881及有关规定。

7.6.3 生产过程中，除符合GB 5749规定的水之外不得添加任何物质。

7.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求检验

按 GB/T 5492 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 垩白粒率：按GB/T 19266-2024中附录B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。

8.4 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

出厂检验项目按国家有关规定执行。

9.5 判定规则

- 9.5.1 凡不符合GB 2715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。
- 9.5.2 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。其他指标有一项不符合表1、表2、表3的要求为非等级产品。

9.5.3 初验不合格时，可按国家有关规定进行复验，以复验结果为准。

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 标志应符合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

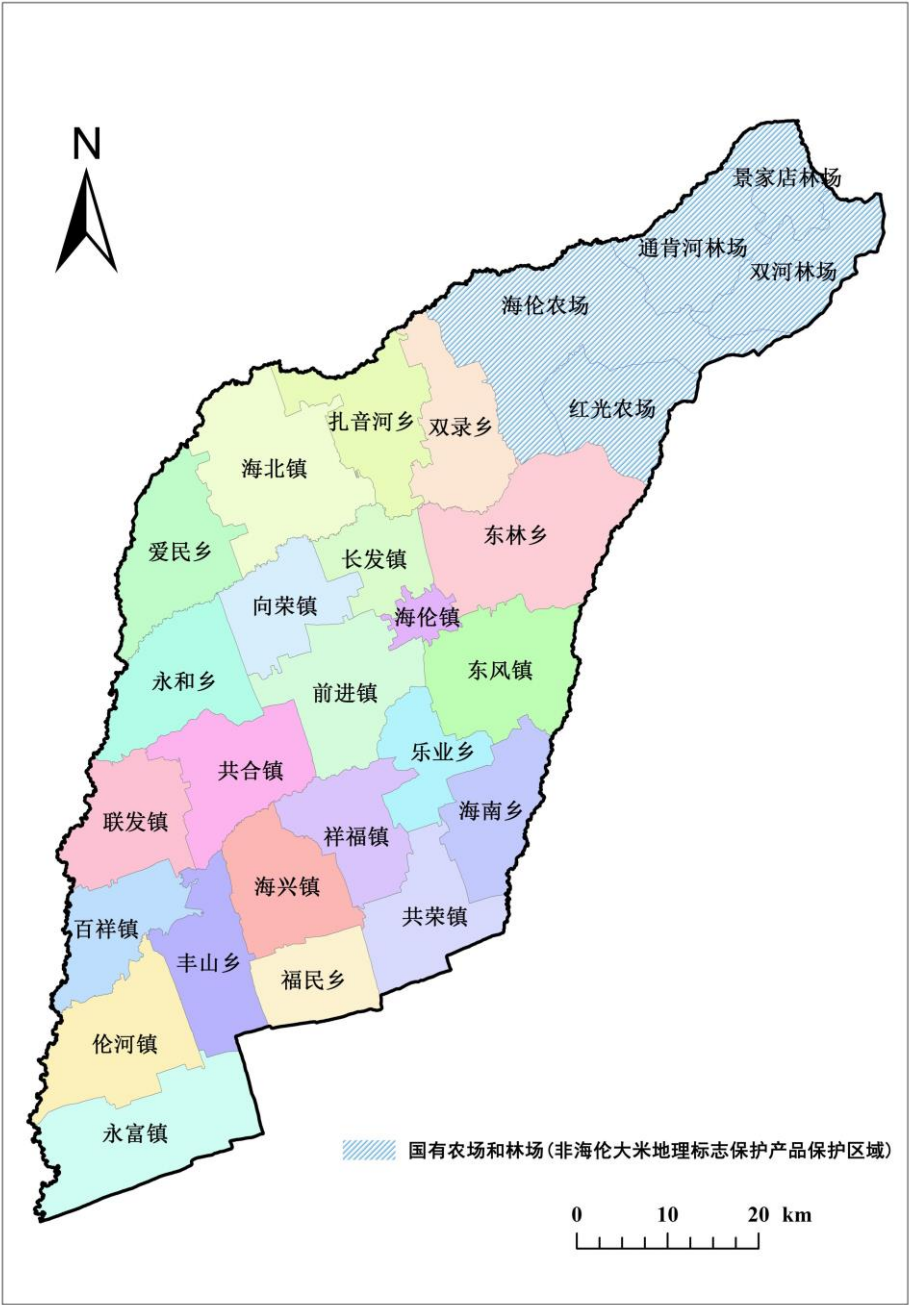
11.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

11.2 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。

11.3 产品在常温下的保质期不应低于3个月。

附 录 A
(规范性附录)
海伦大米地理标志产品保护范围图

A. 1 海伦大米地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 海伦大米地理标志产品保护范围图