DB23

黑　龙　江　省　地　方　标　准

DB23/T 2223—2025
代替 DB23/T 2223—2018

地理标志产品桦川大米

Productofgeographicalindication—Huachuanrice

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

2025-04-30 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 9
8 检验规则 10
9 包装和标签 11
10 储存和运输 12
附录 A（规范性） 桦川大米地理标志产品保护范围 13
参考文献 14

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 2223-2018《地理标志产品 桦川大米》。与 DB23/T2223-2018 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，2018年版的2）；
b) 更改了“桦川大米”的定义(见3.1，2018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，2018年版的第5章)；
f) 删除了4降水（见第5章2018年版的第5章）；
g) 将第6章栽培管理和第7章要求合并更改为技术要求（见第6章，2018年版6、7）；
h) 增加1种子的要求（见第6章）；
i) 调整了“栽培管理”的技术内容，变更为种植管理及收获 （见第6章，2018年版的附录B）；
j) 调整第8章内容到第6章6.3变更为加工（见第6章）；
k) 调整了4感官指标口感的文字描述（见第6章6.4的表1）；
l) 增加5粒型分类（见第6章，6.5表2）；
m) 调整了加工质量指标(见第6章6.6表3加工质量指标)；
n) 更改了碎米的指标(见第6章6.6表3加工质量指标)；
o) 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）；
p) 增加了碱消值指标（见第6章6.7表4理化指标）；
q) 细化检验规则，调整了型式检验（见第8章，2018年版的第10章）；
r) 删除了11.2.4内容（2018年版的第11章11.2.4）；

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、农业农村部稻米及加工品质量与营养检验测试中心（桦川）、黑龙江省农业科学院水稻研究所、桦川县市场监督管理局、佳木斯市市场监督管理局、桦川县富桦现代农业发展投资有限公司、桦川县桦誉粮油有限公司。

本文件主要起草人：王翠玲、郭炜、孙露宏、杜晓东、史京京、戴常军、王显明、张国辉、王晶、刘宝海、程爱华、潘博、金海涛、李宛、王剑平、陈国峰、刘峰、马文琼、杜英秋、关海涛、李辰晖、孟繁荣、赵娟。

本文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为DB23/T 2223—2018

——本次为第一次修订。

地理标志产品桦川大米

1 范围

本文件规定了地理标志产品桦川大米的术语，产地范围、产地环境、技术要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输的要求，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桦川大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品桦川大米的保护和管理。

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 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/T 191 包装储运图示标志
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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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/T 21719 稻谷整精米率检验法
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 桦川大米

在国家知识产权管理部门批准保护的范围内，使用通过国家或省级审定并符合桦川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

地理标志产品桦川大米的产地范围限定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，即黑龙江省桦川县现辖行政区域，具体范围按附录A。

5 产地环境

5.1 环境特征

地理标志桦川大米的产地位于黑龙江省东北部，三江平原西部、松花江下游南岸，以平原为主，地势平坦，土壤肥沃。种植区北临松花江，西南枕完达山，依山傍水，西南高、东北低，具有天然独特的地形条件。四季分明、夏季暖热多雨，属中温带大陆季风气候。

5.2 日照

水稻生长季节（4 月～9 月）累计日照时间为1152 h。

5.3 气温

水稻生长季节（4 月～9 月）日平均气温 17.2 ℃，昼夜最大温差 22.2℃，无霜期 158 d 左右，≥10 ℃的积温为3024.4℃。

5.4 土壤

位于三江平原黑土带，耕作土壤类型为黑土、水稻土、草甸土、白浆土，耕作层厚度≥25cm，土壤有机质含量≥3.6 %，土壤pH6.0～7.0。

5.5 水源

灌溉用水主要是松花江水系及支流铃铛麦河水系,境内有一江七河一库，松花江流经桦川县域江道总长88.12 km 以上，地表水和地下水资源丰富。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桦川大米规定的稻谷品种，种子质量应符合GB 4404.1 的要求。

6.2 种植管理及收获

6.2.1 催芽

4月上旬智能化催芽室浸种催芽，芽势好，整齐一致，出芽率85%以上。

6.2.2 育苗

4月中下旬开始育苗，采用塑料大棚盘式旱育苗技术，机插大苗每盘播芽籽100 g，机插中苗每盘播芽籽125 g。

6.2.3 插秧

中苗秧龄 30 d～35 d，大苗秧龄 35 d～40 d。插秧时期为 5月15日～25日。插秧密度25万穴/hm2,每穴6 株～8 株。

6.2.4田间施肥管理

每三年每公顷轮施发酵腐熟好的农肥≥30 t，施用化肥总量：每公顷施纯氮（N）100 kg～120 kg，按底肥40%、返青肥30%、分蘖肥20%、穗肥10%的比例分期施用；纯磷（P_2O_5 ）50 kg～60 kg，作底肥；纯钾（K_2O）60 kg～72 kg，底肥60%、穗肥40%。N:P:K 比例为2 :1:1.2。

6.2.5 收获

成熟期撤水，收获适宜期为9月25日～10月10日。

6.2.6 环境和安全要求

农药、化肥等的使用应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。

6.3 加工

6.3.1 来源于本标准第4章规定的产地范围内，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，无异味
色 泽	色泽青白色有光泽，晶莹半透明。
口 感	蒸煮后米饭口感柔软、适口性强，饭粒表面有光，隔餐不返生，冷后仍能保持良好的口感。

6.5 粒型分类

应符合表2的规定。

表 2 表标题

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					
		优质一级		优质二级		优质三级	
		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/% ≤	7.5	5.0	10.0	7.5	12.5	10.0
	其中小碎米/% ≤	0.1		0.3		0.5	
不完善粒/% ≤		2.0				3.0	
垩白度/% ≤		2.0		4.0		6.0	
杂质	总量/% ≤	0.25					
	无机杂质含量/% ≤	不应检出		0.01		0.02	
黄粒米/% ≤		0.5					
互混/% ≤		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					
			优质一级		优质二级		优质三级	
			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/%			6.0～8.0					
食用品质	I	碱消值， 级	7.0				≥6.0	
		直链淀粉含量/%	14.0～20.0					
		胶稠度/mm ≥	70					
	II	感官评价/分	85		80			

6.8 安全指标

6.8.1 按GB 2715及国家有关规定执行。

6.8.2 检验检疫按有关标准和国家有关规定执行。

6.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》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。
7.2.4 不完善粒、杂质：按GB/T 5494规定执行。
7.2.5 垩白度：按GB/T 1354中附录A 规定执行。
7.2.6 黄粒米：按GB/T 5496规定执行。
7.2.7 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 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 直链淀粉含量：按GB/T 15683规定执行。
7.3.5 胶稠度：按GB/T 22294规定执行。
7.3.6 碱消值：按NY/T 83规定执行。

7.4 安全指标检验

按GB 2715规定的方法执行。

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 出厂检验项目按6.4、6.5、6.6、6.7的规定检验。

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 包装和标签

9.1 包装

9.1.1 包装应符合GB/T 17109的规定及有关要求。

9.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

9.2 标签

9.2.1 标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，产品名称应按本标准规定的名称和等级标注。

9.2.2 外包装物包装储运标识应符合GB/T 191的要求。

9.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

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，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

10 储存和运输

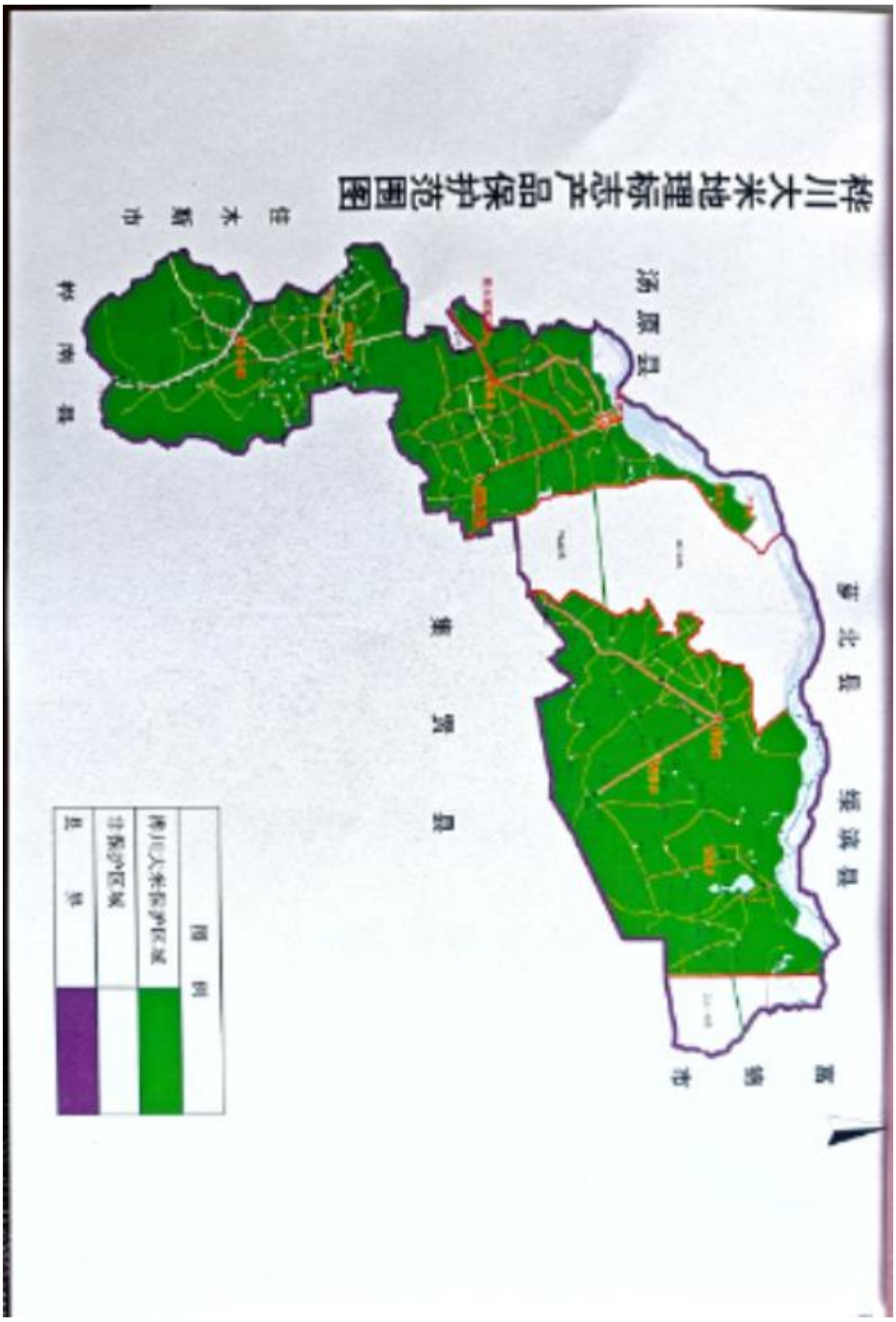
10.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

10.2 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。

10.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于 3 个月。

附 录 A
（规范性）
桦川大米地理标志产品保护范围

A.1　桦川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）