

ICS XXXX

B XXXX

DB23

黑龙江省地方标准

DB 23/T 2419—XXXX

代替 DB 23/T 2419-2019

地理标志产品 佳木斯大米

（征求意见稿）

联系人：金海涛

联系人电话：13936008125

联系人地址：黑龙江省哈尔滨市南岗区科研街9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：13936008125@163.com

××××-××-××发布

××××-××-××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 DB 23/T 2419 – 2019《地理标志产品 佳木斯大米》，与 DB 23/T 2419 – 2019 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了规范性引用文件（见 2，2019 版 2）。
- b) 更改了加工精度（见 7.3 表 1，2019 版 7.3 表 1）。
- c) 更改了品尝食味值（见 7.3 表 1，2019 版 7.3 表 1）。
- d) 更改了杂质（见 7.3 表 1，2019 版 7.3 表 1）
- e) 更改了直链淀粉含量（见 7.4 表 2，2019 版 7.4 表 2）
- f) 更改了水分（见 7.4 表 2，2019 版 7.4 表 2）
- g) 更改了垩白粒率检验方法（见 8.3.4，2019 版 8.3.4）
- h) 更改了插秧（附录 B B.1.3，2019 版附录 B B.1.3）
- i) 更改了田间水肥管理（附录 B B.1.4，2019 版附录 B B.1.4）
- j) 更改了收获时期（附录 B B.2.1，2019 版附录 B B.2.1）
- k) 更改了收获方式（附录 B B.2.3，2019 版 B.3.2）
- l) 更改了水源（见 5.6，2019 版 5.6）
- m) 删除了收货时间（见附录 B B.3）

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、黑龙江省农业科学院水稻研究所、黑龙江省农垦科学院水稻研究所、佳木斯市市场监督管理局、佳木斯市农业农村局、齐齐哈尔市农业技术推广中心、农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）、讷河市农产品检验检测中心、齐齐哈尔市绿色食品发展中心、黑龙江省农产品和兽药饲料技术鉴定站。

本标准主要起草人：金海涛、杜晓东、蔡永盛、陈书强、王野、刘宝海、史冬梅、程爱华、韩波、孙丽容、郭炜、梁溪桐、陈美云、赵婉莹、李宛、王剑平、孙晶、戴常军、王翠玲、南楠、潘博、曲浩然、秦迎春、彭佳、薛菁芳、徐令旗。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

—2019 年首次发布为 DB 23/ T2419—2019《地理标志产品 佳木斯大米》

—本次为第一次修订。

地理标志产品 佳木斯大米

1 范围

本标准规定了地理标志产品佳木斯大米的术语和定义、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、包装和标签、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佳木斯大米。

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，仅所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/T 191 包装储运图示标志

GB 1350 稻谷

GB/T 1354-2018 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 大米加工精度检验

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/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 粮油检验 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 17924 地理标志产品 标准通用要求

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

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

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 和 GB/T 17891 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

佳木斯大米

在国家知识产权局批准的地理标志产品保护范围内，选用龙粳 31、垦稻 12 和绥粳 18 等适宜当地种植的、经国家或省级审定的优质品种，采用具有佳木斯特色的栽培管理方式生产的粳稻谷为原料经加工而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

佳木斯大米地理标志产品保护范围限于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即黑龙江省佳木斯市现辖行政区域内（不含北大荒农垦总局、森工总局所辖区域），见附录 A。

5 自然环境

5.1 地貌特征

佳木斯大米作业区地处三江平原腹地，地势平坦，土质肥沃，有机质含量丰富，属中温带大陆性季风气候，夏季高温多雨，涵盖第二积温带下限至第五积温带。

5.2 日照

水稻生产季节（4月-9月）平均为1366.2 h，全年平均日照数为2415.7 h。

5.3 气温

5.3.1 年平均 $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 的积温为2740.2 $^{\circ}\text{C}$ ，水稻生长季节（4月~9月）日平均温度16.5 $^{\circ}\text{C}$ ，年最大温差16.7 $^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.2 无霜期平均140 d。

5.4 降水

水稻生长季节（4月~9月）平均降水量为464.6 mm。

5.5 土壤

草甸白浆土，黑土层厚 ≥ 20 cm，有机质含量 $\geq 3.3\%$ ，pH值6.5至7.5。

5.6 水源

保护区范围内无污染的江河水及地下水灌溉，水质符合GB 5084的要求。

5.7 环境空气

环境空气符合GB 3095-2012中二级规定。

6 栽培管理

见附录B。

7 要求

7.1 原料要求

应选用本标准第3章规定的，种子质量符合GB 4404.1的要求的水稻品种，生产的优质粳稻谷质量应符合GB 1350、GB/T 17891的要求。

7.2 感官指标

米粒完整均匀、饱满，洁白清亮，晶莹剔透。蒸煮后米粒油润有光泽，香味浓郁，入口

香甜，香糯爽口有弹性，且冷饭不回生。

7.3 质量指标

质量指标应符合表 1 规定。

表 1 质量指标

项目		指标		
		一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	10.0	15.0	20.0
	其中小碎米/% ≤	1.0	1.5	2.0
加工精度		精碾	适碾	适碾
品尝评分值/分 ≥		85.0	80.0	75.0
不完善粒/% ≤		2.0	3.0	4.0
杂质%	总量/% ≤	0.25		
	无机杂质/% ≤	0.02		
黄粒米含量/% ≤		0.5		
互混率/% ≤		5.0		
色泽、气味		正常		

7.4 理化指标

理化指标见表 2

表 2 理化指标

项目	粳米		
	一级	二级	三级
直链淀粉含量（干基）%	15.0~19.0	15.0~20.0	
胶稠度，mm ≥	75.0	70.0	
蛋白质（干基）/% ≤	7.5	8.0	8.5
垩白粒率/% ≤	10.0	15.0	20.0
水分/% ≤	15.0		

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 加工：稻谷经过初清、清理，应做到净谷上砻。合理控制出口含碎率。

7.6.2 卫生要求符合 GB 13122 及有关规定。

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 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。

8.2 质量指标检验

8.2.1 碎米

按 GB/T 5503 规定执行。

8.2.2 加工精度

按 GB/T 5502 规定执行。

8.2.3 品尝评分值

按 GB/T 15682 规定执行。

8.2.4 杂质、不完善粒

按 GB/T 5494 规定执行。

8.2.5 黄粒米

按 GB/T 5496 规定执行。

8.2.6 互混

按 GB/T 5493 规定执行。

8.3 理化指标检验

8.3.1 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 规定执行。

8.3.2 胶稠度

按 GB/T 22294 规定执行。

8.3.3 蛋白质含量

按 GB 5009.5 规定执行。

8.3.4 垩白粒率

按 NY/T 83 中 6.3 规定执行。

8.3.5 水分

按 GB 5009.3 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 型式检验

按第7章规定检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

9.6 判定规则

9.6.1 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。

9.6.2 加工精度不符合本标准要求，判为非等级产品。

9.6.3 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。

9.6.4 初验不合格时，可加倍抽样复验，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 的规定和食品安全要求。

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 标签

10.2.1 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。

10.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

10.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

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 应使用符合食品安全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 在满足上述包装，运输和储运条件下，保质期不应低于 3 个月。

附 录 A

(规范性附录)

佳木斯大米地理标志产品保护范围图

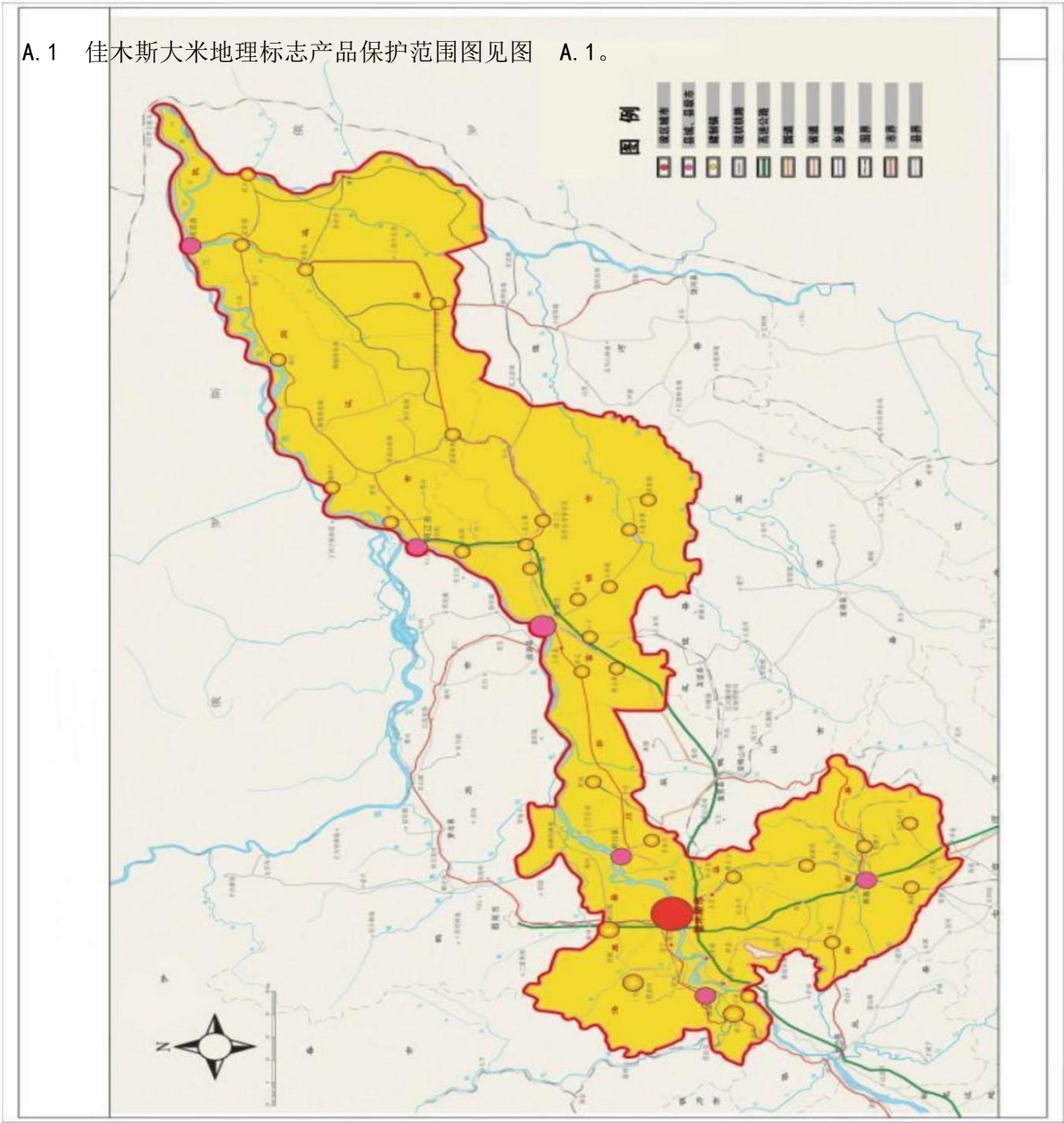


图 A.1 佳木斯大米地理标志产品保护范围图

附 录 B

(规范性附录)

栽培管理

B.1 栽培

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 90 % 以上。

B.1.2 育苗

4 月中、下旬育苗。采用塑料大棚盘旱育苗技术。

B.1.3 插秧

少蘖型品种以 30cm×12cm 密植为主，确保插植穴数达到 27-28 穴/平方米上；多蘖型品种以 30cm×13.3cm 稀植为主，确保插植穴数达到 24-25 穴/平方米，每穴 5 至 8 株。

B.1.4 田间水肥管理

B.1.4.1 每公顷施发酵腐熟好的农肥≥30t，3 年轮施一次。

B.1.4.2 每公顷施用纯氮≤120 kg、五氧化二磷≤60 kg，纯钾≤70 kg。

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和国家的相关规定，不得污染环境。

B.2 收获

B.2.1 收获时期

水稻抽穗后 45 天以上，95%以上的粒颖壳变黄，三分之二以上穗轴变黄，95%的小穗

轴和副护颖变黄，即黄化完熟率达 95%为收割适期, 收获在晴天进行。

根据历史气象数据及经验： 割晒适宜期: 9 月 20 日~9 月 30 日；收获最佳时期:9 月 27 日~10 月 10 日。

B. 2. 2 收获要求

综合损失率小于 2%，谷外糙 1%以下。

B. 2. 3 收获方式

采用机械分段收割或机械直收.

B. 3 贮存

B. 3. 1 储存

收获后稻谷单运、单储、单加工，确保不混杂。