

DB 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 2419—2025
代替 DB23/T 2419-2019

地理标志产品 佳木斯大米

2026 - 05 - 29 发布

2026 - 06 - 27 实施

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 2419—2019《地理标志产品 佳木斯大米》，与 DB23/T 2419—2019 相比，除结构更改和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“佳木斯大米”的定义(见 3.1, 2019 年版的 3.1)；
- b) 增加了“长粒米”、“中短粒米”的分类(见第 4 章)；
- c) 更改了产地环境的相关数据(见第 6 章, 2019 年版第 5 章)；
- d) 删除了降水(见 2019 年版的 5.4)；
- e) 将栽培管理和要求合并更改为技术要求(见第 7 章, 2019 年版 第 6 章、第 7 章)；
- f) 更改了“栽培管理”的技术内容, 变更为种植管理及收获(见第 7 章, 2019 年版 第 6 章)；
- g) 增加了种子的要求(见第 7 章)；
- h) 更改了加工章节(见第 7 章, 2019 年版第 8 章)；
- i) 更改了感官指标的文字描述(见第 7 章 7.4, 2019 年版第 8 章)；
- j) 更改了等级(见 7.5, 2019 年版的 7.3)；
- k) 更改了加工质量指标(见 7.5, 2019 年版的 7.3)；
- l) 更改了碎米的指标(见 7.5, 2019 年版的 7.3)；
- m) 更改了理化指标(见 7.6, 2019 年版的 7.4)；
- n) 更改了食用品质感官评价(见 7.6, 2019 年版 7.4)；
- o) 删除了安全指标(见 2019 年版 7.5)；
- p) 更改了检验规则, 更改了型式检验(见第 9 章, 2019 年版第 9 章)；
- q) 更改了标志和包装内容(见第 10 章, 2019 年版第 10 章)；
- r) 更改了贮存和运输内容(见第 11 章, 2019 年版第 11 章)；
- s) 删除了保质期的要求(见 2019 年版 11.3)。

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。

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、农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)、佳木斯市绿色食品发展中心、佳木斯市检验检测中心、佳木斯市农业农村局、黑龙江省佳木斯市郊区农业农村局、桦川县农产品质量检测中心、农业农村部稻米及加工品质量与营养检验测试中心(桦川)、黑龙江省现代农业试验示范中心。

本文件主要起草人：金海涛、陈书强、杜晓东、蔡永盛、郭炜、刘宝海、史冬梅、程爱华、赵婉莹、孙丽容、梁溪桐、陈美云、李宛、王剑平、孙晶、温福田、李婷婷、韩波、滕占林、白雨林、邓可心、戴常军、王翠玲、潘博、薛菁芳、徐令旗、孙悦萍、刘淑红、张振国。

本文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况为：

- 2019 年首次发布为 DB23/T 2419—2019；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 佳木斯大米

1 范围

本文件界定了地理标志产品佳木斯大米的术语和定义，规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志和包装、贮存和运输的要求，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佳木斯大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品佳木斯大米的保护和管理。

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 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、大米蒸煮食用品质评价方法
- GB/T 15683 粮油检验 大米直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 22294 粮油检验 米类胶稠度的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 图像法

3 术语和定义

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

3.1

佳木斯大米

在国家知识产权管理部门批准保护的范围内,使用通过审定并符合佳木斯市种植条件的水稻系列品种,完成种植、收获、加工、包装等全部环节的大米。

4 分类

按大米粒型分为长粒米和中短粒米。长宽比 ≥ 2 的大米为长粒米,长宽比 < 2 的大米为中短粒米。

5 产地范围

地理标志产品佳木斯大米的产地范围限定于国家知识产权局发布批准公告中的的产地范围,即黑龙江省佳木斯市现辖行政区域(不含北大荒农垦总局、森工总局所辖区域),具体范围见附录A。

6 产地环境

6.1 环境特征

地理标志产品佳木斯大米的产地位于三江平原腹地,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,涵盖第二积温带至第五积温带。

6.2 日照

水稻生长季节(4月~9月)累计日照时数为1 366.2 h。

6.3 气温

年平均 $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的积温为2 740.2 $^{\circ}\text{C}$,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 $^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 土壤

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

6.5 水源

保护区范围内无污染的江河水、水库水及地下水灌溉,水质应符合 GB 5084 的要求。

6.6 环境空气

环境空气应符合 GB 3095 中二级规定。

7 技术要求

7.1 种子

应选用本文件3.1佳木斯大米规定的稻谷品种,种子质量应符合 GB 4404.1的要求。

7.2 种植管理及收获

7.2.1 催芽

将浸好的种子捞出后在 25 ℃~30 ℃条件下催芽，芽长 1 mm~2 mm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，要求芽势好，整齐一致，出芽率90 %以上。

7.2.2 育苗

4 月中、下旬育苗，采用塑料大棚盘旱育苗技术。

7.2.3 插秧

少蘖型品种以30 cm×12 cm密植为主，确保插植穴数在28 穴/m² 以上；多蘖型品种以30 cm×13.3 cm稀植为主，确保插植穴数≤25 000 穴/hm²，每穴3 株~4 株。

7.2.4 田间施肥管理

每公顷施发酵腐熟好的农肥≥30 000 kg，3年轮施一次或每公顷施用纯氮≤120 kg、五氧化二磷≤60 kg，纯钾≤70 kg。

7.2.5 收获

收获适宜期为9月中下旬至10月中上旬，在晴天进收获。

7.3 加工

7.3.1 稻谷质量应符合 GB 1350、GB/T 17891 的要求。

7.3.2 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。

7.3.3 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122 的要求。

7.3.4 大米加工用水应符合 GB 5749 的要求。

7.4 感官指标

7.4.1 应有大米固有的气味，无异味。

7.4.2 青白色有光泽，晶莹半透明。

7.4.3 蒸煮后米饭口感柔软、适口性强，饭粒表面有光，冷后仍能保持良好的口感。

7.5 加工质量指标

应符合表 1 的规定。

表 1 加工质量指标

项目		指标							
		特级		一级		二级		三级	
		长粒米	中短粒米	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 ≤	8.0	5.0	10.0	5.0	12.0	7.5	15.0	10.0
	小碎米 ≤	0.1				0.3		0.5	
不完善粒/% ≤		2.0		2.5				3.0	

表1 加工质量指标（续）

项目		指标							
		特级		一级		二级		三级	
		长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米
垩白粒率/%	≤	5.0		10.0		15.0		20.0	
杂质/%	总量	≤ 0.25							
	无机杂质	≤ 不得检出				≤ 0.01		≤ 0.02	
黄粒米/%	≤	0.1							
互混率/%	≤	5.0							

7.6 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标							
		特级		一级		二级		三级	
		长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米	长粒米	中短粒米
水分/%	≤	14.5							
直链淀粉含量/%		15.0~17.5		15.0~17.5		15.0~18.5		15.0~18.5	
蛋白质含量/%	≤	7.0		7.5		8.0		8.5	
胶稠度/mm	≥	80		75		70			
米饭感官评价评分/分	≥	90		85				80	

7.7 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》，为产品最大允许水分状况下的质量。

8 检验方法

8.1 加工精度

按 GB/T 5502 规定执行。

8.2 黄粒米

按 GB/T 5496 规定执行。

8.3 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 规定执行。

8.4 碎米

按 GB/T 5503 规定执行。

8.5 感官要求

按 GB/T 5492 规定执行。

8.6 互混率

按 GB/T 5493 规定执行。

8.7 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

8.8 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

8.9 垩白粒率

按 NY/T 2334 规定执行。

8.10 米饭感官评价评分

按 GB/T 15682 规定执行。

8.11 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 规定执行。

8.12 胶稠度

按 GB/T 22294 规定执行。

8.13 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

9 检验规则

9.1 一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

9.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 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次。

9.4 出厂检验

9.4.1 产品出厂前，应由企业质量检验部门按本文件规定对该批次产品进行抽检，检验合格并签发合格证后方可出厂。

9.4.2 出厂检验项目包括感官指标、加工质量指标、水分、净含量等。

9.5 型式检验

正常生产时，每年进行一次。按第7章的规定检验，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结果有较大差别时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

9.6 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，判定该批次产品不符合本文件要求。

10 标志和包装

10.1 标志

符合本文件要求的产品方可在产品标志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。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合国家食品相关卫生规定和有关要求。

10.2.2 包装物应清洁、结实，包装容器封口应严密，不应破损、泄漏。

11 贮存和运输

11.1 贮存场所应满足清洁、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

附录 A

(规范性)

地理标志产品佳木斯大米产地范围

佳木斯大米地理标志产品保护范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

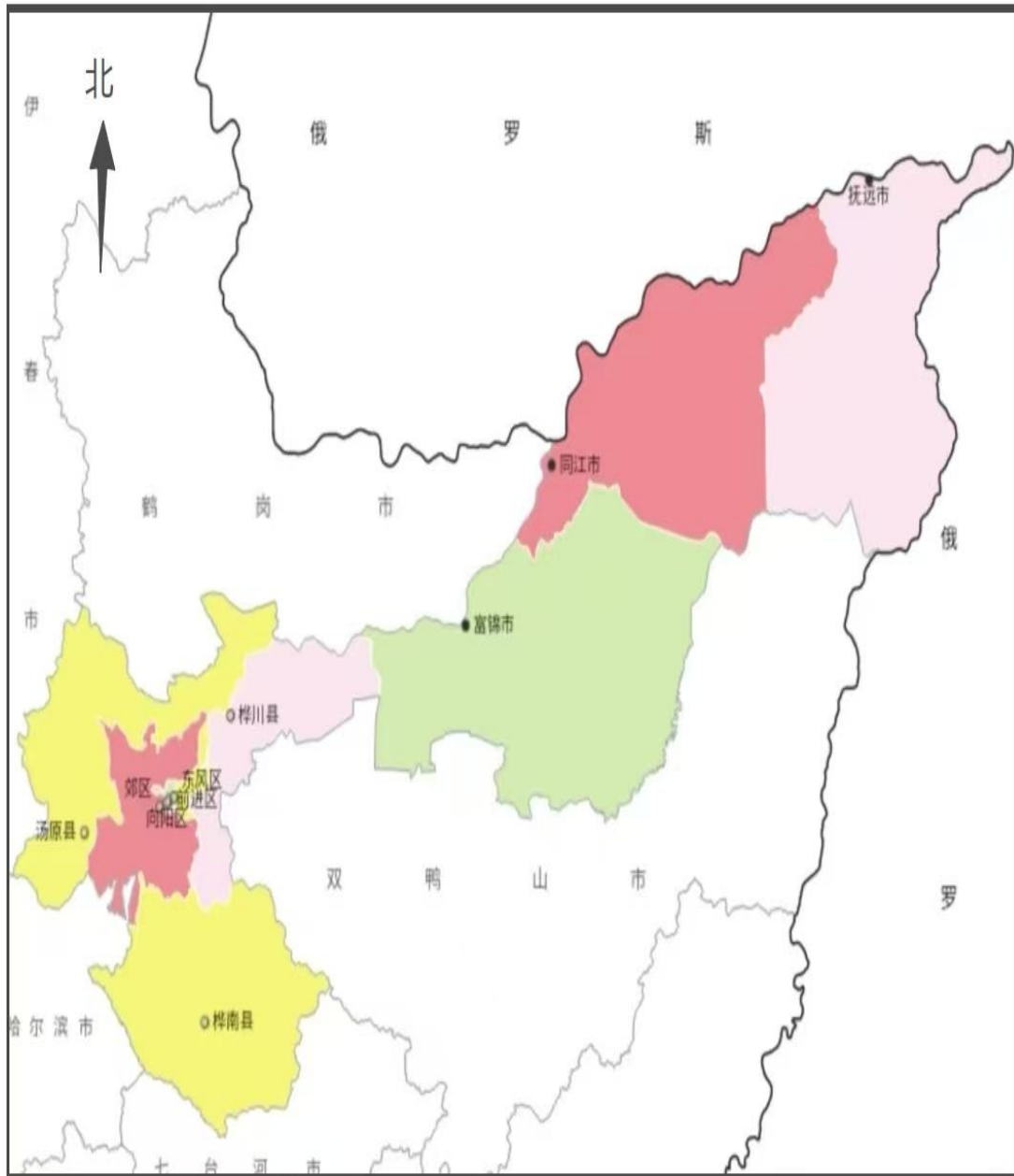


图 A.1 佳木斯大米地理标志产品保护范围图

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）
-