

ICS 67.060

B 22

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：45290-2015

DB53

云南省地方标准

DB53/T 680—2015

地理标志产品 遮放贡米

2015 - 03 - 12 发布

2015 - 06 - 12 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由芒市遮放贡米地理标志产品保护申报管理委员会提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：芒市农业局、芒市遮放贡米专业合作社、芒市质量技术监督局。

本标准主要起草人：杨绍刚、杨明望、董建祥、刘峰、李木裁、龚加发、杨建华、孙全礼。

地理标志产品 遮放贡米

1 范围

本标准规定了遮放贡米地理标志产品的保护范围、自然环境、品种、栽培管理、加工工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

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遮放贡米。

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 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB 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 粮油、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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- 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/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- 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 15790 稻瘟病测报调查规范
- GB/T 15794 稻飞虱测报调查规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则

DB53/T 680—2015

GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB 28050 预包装食品营养标签通则
NY 525 有机肥料
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

3 术语和定义

GB 1354规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

遮放贡米

在遮放贡米地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境条件下，以“毫木西”和“毫秕”传统古老品种为种质来源或部分稻谷原料来源；以“滇屯502”和“德优系列品种”为种植的稻谷为原料，生产、加工，具有独特品质特征的大米。

3.2

水稻旱育秧

采用旱地或旱田，进行水稻培育育苗的方式。

4 保护范围

遮放贡米的地理标志产品保护范围限于《国家质检总局关于批准对雷家店薄皮核桃等产品实施地理标志产品保护的公告（2013年第190号）》批准的范围，包括遮放镇、芒市镇、风平镇、轩岗乡、芒海镇、勐戛镇、中山乡、西山乡、三台山乡、五岔路乡、江东乡11个乡镇，东经98° 05′ 至98° 44′，北纬24° 05′ 至24° 39′ 之间。详见附录A。

5 自然环境

5.1 海拔

海拔1 100 m以下，年均温19℃~20℃的适宜区域。

5.2 土壤

土壤选择紫色土、沙壤土、沼泽土、冲积土、水稻土，土壤有机质含量≥3%，pH值5.5至7。

5.3 大气

本区域大气符合GB 3095的要求

5.4 水

应符合GB 5084的要求

6 品种

选用籼稻“毫木西”、“毫秕”、“滇屯502”、“德优系列品种”等经省品种审定委员会审定的早、中熟的优质稻品种和传统优质品种。种子质量应符合GB 4404.1的要求。

7 栽培管理

7.1 种子处理

播种前晒种1 d~2 d, 扬净去除秕谷、杂质, 将种子置于浸种池或其它备好的容器中, 加入清水浸泡12 h, 引发病菌, 换水冲洗种子, 再加水并按每千克加入2 g强氯精, 再浸种24 h, 洗净、捂种催芽, 当种子全部露白时即可播种。

7.2 播种

采用水稻旱育秧育苗方式培育壮苗。4月20日~5月15日, 秧龄30 d~35 d。每667 m²(亩)用种量30 kg~35 kg。

7.3 移栽

5月上旬到6月上旬, 每667 m²(亩)栽植1.6万丛至1.8万丛, 每丛2株至3株。

7.4 施肥

每667 m²(亩)施有机肥1 200 kg至1 500 kg。有机肥的品质应符合NY 525的要求, 肥料的使用应满足NY/T 496的要求。

7.5 有害生物防治

7.5.1 农业防治

选用抗性强的品种并定期轮换; 采用合理耕作制度、轮作换茬、种养结合、保健栽培等农艺措施。

7.5.2 生物防治

创造适宜自然天敌繁殖的环境等措施; 利用及释放天敌控制有害生物的发生。

7.5.3 物理防治

采用黑光灯、振频式杀虫灯、色光板等物理装置诱杀鳞翅目、同翅目害虫、半翅目等水稻害虫。

7.5.4 药剂防治

7.5.4.1 采用药剂防治:

- a) 稻瘟病: 依据 GB/T 15790 的规定, 当稻瘟病的中心病团出现时, 每 667 m²用稻瘟灵或克瘟散 80 g 兑水 45 kg 喷雾防治;
- b) 稻飞虱的防治: 依据 GB/T 15794 的规定, 当百丛虫量达 1500~2 000 头, 每 667 m²用 10%吡虫啉可湿性粉剂 10 g 兑水 45 kg, 针对稻株中下部喷雾;

7.5.4.2 农药的使用应满足 GB/T 8321 的要求。

7.6 杂草防治

7.6.1 冬后深翻抑制草籽发芽消灭草源。

7.6.2 清除水渠、池埂、田边杂草；在稗草 2~3 叶时深灌 5 d~10 d 灭稗或在稗草成熟前将稗穗剪掉；低洼地块六月下旬排水晒田除掉小次藻、龙须、眼子菜等；中耕消灭杂草。

7.7 收获

当黄熟谷粒达到95%时采用人工或机械收割、脱粒，自然晾晒，按品种单收、单脱、单贮。

7.8 贮藏

稻谷的贮藏标准应符合GB/T 20569的要求。

8 加工工艺

8.1 工艺流程

稻谷原料→清理→砻谷→谷糙分离→多机轻碾→色选→抛光→大米包装。

8.2 工艺要点

8.2.1 清理

8.2.1.1 筛选：根据稻谷与杂质的不同大小和厚度，选用筛孔合适的筛选机械筛除杂质。

8.2.1.2 风选：使用吸风道，除去谷壳、稻秆、不实粒。

8.2.1.3 磁选：利用吸铁设备予以清除稻谷中混杂的磁性金属。

8.2.1.4 比重分选：利用稻谷与砂石的不同比重，利用斜向振动的筛面上，将砂石与稻谷分离。

8.2.2 砻谷

将稻谷脱去颖壳，制成糙米。

8.2.3 谷糙分离

将稻谷与糙米分离出来。

8.2.4 多机轻碾

用多台碾米机依次进行磨削糙米外表皮，除去糙米淡棕色层（皮层和胚芽）。

8.2.5 色选

将大米中的异色颗粒分拣出来。

8.2.6 抛光

采用湿式抛光，在抛光的过程中加入适量的水，水应符合GB 5749的要求。

9 质量要求

9.1 感官要求

感官要求见表1。

表 1 感官要求

项目	要求
形状	“豪秕”品种米粒为长椭圆形，其它品种米粒为长粒型。
色泽	米粒透明或半透明，色泽清白有光泽。
气味	具有本区域遮放贡米固有的自然清香味，无其他异味。

9.2 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

项目	要求
总淀粉含量/%	≥70.0
直链淀粉含量(干基)/%(毫秕)	≤8.0
直链淀粉含量(干基)/%(其它品种)	10.0~18.0
蛋白质含量/%	≥6.0
胶稠度/mm	≥60.0
水分/%	≤14.5

9.3 加工质量指标

加工质量指标见表3。

表 3 加工质量要求

项目		等级		
		一级	二级	三级
加工精度		背沟有皮，粒面米皮基本去净的占85%以上	背沟有皮，粒面米皮基本去净的占80%以上	背沟有皮，粒面米皮基本去净的占75%以上
碎米率	总量/% ≤	15.0	20.0	25.0
	其中小碎米/% ≤	1.0	1.5	2.0
不完善粒/% ≤		3.0		4.0
品尝评分值/分 ≥		90	80	70
杂质 最大 限量	总量/% ≤	0.25		0.3
	糠粉/% ≤	0.15		0.2
	矿物质/% ≤	0.02		
	带壳稗粒/(粒/kg) ≤	3		5
	稻谷粒/(粒/kg) ≤	4		6
黄米粒/% ≤		1.0		
互混/% ≤		5.0		

9.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的要求。

9.5 安全及其他质量技术指标

产品安全及其他质量技术要求应符合国家相关规定。

10 检验方法

10.1 感官检验

10.2 形状：将样品置于洁净的白瓷盘中，观察样品的粒形。

10.3 色泽、气味检验按 GB/T 5492 规定的方法执行。

10.4 理化检验

10.4.1 总淀粉：按 GB/T 5009.9 的规定执行。

10.4.2 直链淀粉含量：按 GB/T 15683 的规定执行。

10.4.3 蛋白质：按 GB 5009.5 的规定执行。

10.4.4 胶稠度：按照 GB/T 22294 的规定的方方法进行。

10.4.5 水分：按 GB/T 5497 规定的方法执行。

10.5 加工质量指标检验

10.5.1 加工精度：按照 GB/T 5502 规定的方法执行。

10.5.2 碎米：按 GB/T 5503 规定的方法执行。

10.5.3 杂质、不完善粒：按 GB/T 5494 规定的方法执行。

10.5.4 品尝评分值：按 GB/T 15682 规定的方法执行。

10.5.5 黄米粒：按 GB/T 5496 规定的方法执行。

10.5.6 互混：按 GB/T 5493 规定的方法执行。

10.6 净含量

按JJF 1070规定执行。

11 检验规则

11.1 扦样、分样

按GB 5491执行

11.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行

11.3 产品组批

以同一批投料、同一工艺、同设备、同班次、同一包装规格的产品为一批。

11.4 出厂检验

出厂检验项目包括形状、色泽、气味、水分、加工精度、碎米率、糠粉、杂质、带壳稗粒、稻谷粒、净含量。

11.5 型式检验

型式检验项目为全部项目。每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要生产设备或更改生产主要工艺；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构进行抽查时。

11.6 判定规则

11.6.1 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。

11.6.2 符合 9.1、9.2 条要求的情况下，加工质量达不到等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级要求的，作为非地理标志产品遮放贡米产品。

11.6.3 感官要求、加工质量要求、理化要求有一项不符合要求的，可从同批产品中加倍随机抽样进行复检，以复检结果为准。复检仍不合格的，判定为非地理标志产品遮放贡米。

12 标志、包装、运输、贮存

12.1 标志

包装大米的标签标识应符合 GB 7718 或 GB 28050 的规定，标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。凡是使用本标准的大米产品，应按本标准的规定名称和等级标注。

获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。

12.2 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

12.3 贮存、运输

12.3.1 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。

12.3.2 使用符合卫生要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中注意防止日晒雨淋和被污染。

12.3.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

