

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：55497-2017

DB53

云南省地方标准

DB53/T 834—2017

地理标志产品 广南八宝米

2017-08-10 发布

2017-11-01 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监督检验检疫总局2005年第78号令《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。本标准按 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。

本标准由广南县农业和科学技术局提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：广南县农业和科学技术局、云南八宝贡米业有限责任公司。

本标准主要起草人：陈贵洪、杨 飞、焦兰、吴芳、资金龙、陆坤华、邓金玉、李仕刚、王建兵、胡校章、杨继夕、罗正中、袁萍。

地理标志产品 广南八宝米

1 范围

本标准规定了地理标志产品广南八宝米的术语和定义、保护地域范围、自然环境、品种、栽培管理、加工工艺、质量要求、试检方法、检验规则和标志、包装、贮存、运输、保质期等内容。

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》批准保护的广南八宝米。

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 1354 大米
- GB/T 2715 粮食卫生标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- 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 大米 直连淀粉含量的测定
- GB/T 15790 稻瘟病测报调查规范
- GB/T 15793 稻纵卷叶螟测报调查规范
- GB/T 15794 稻飞虱测报调查规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- 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 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广南八宝谷

利用广南地方品种改良或引进外地优良品种在广南县行政区划范围内成功种植，生产出来的优质籼稻稻谷。

3.2

广南八宝米

在广南县行政区划范围内选用广南地方品种或引进外地优良品种在广南种植，以在当地生产出来的优质籼稻稻谷为原料，严格按《地理标志产品 广南八宝米》标准生产、加工，质量指标达到本标准质量要求，具有米质柔软，颗粒饱满光洁，米饭润口、清香回甜、隔夜不回生等良好食味的大米。

4 保护地域范围

地理标志产品广南八宝米的保护范围限于国家质量监督检验检疫总局2015年第96号公告规定的地域范围，见附录A。

5 自然环境

5.1 地理条件

广南县境内，海拔1000 m~1400 m范围内，生态环境良好，不受污染源影响或污染源限量控制在允许范围的特定区域。光照充足、通风向阳，水肥条件好的田块。产地环境质量应符合NY/T 391的规定。设立明显的标志，标明范围及防污警示。

5.2 土壤

应符合NY/T 391的要求。淹育型、潜育型、浅育型水稻土，土壤质地沙壤、中壤、黏壤，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，耕作层厚度 ≥ 20 cm，PH值5.8~7.8。

5.3 空气

应符合NY/T 391的要求。

5.4 农田灌溉用水质量

应符合NY/T 391的要求。

5.5 气候

应满足以下条件：

- 年均日照时数 1 500 h~1 900 h；
- 年平均气温 16.7℃~17.3℃；
- ≥ 10 ℃有效积温为 4 650℃~6 820℃；
- 年降雨量 1 100 mm~1 600 mm；
- 空气湿度 70%~80%；

——年无霜期为 290 d~310 d。

6 品种

应用广南地方品种育成或引进外地优良品种在广南试验、示范种植，经驯化成功，并在当地生产出来的优质籼稻品种。主要有广稻系列、文稻系列、八宝谷系列等。

7 栽培管理

7.1 水稻育秧技术

7.1.1 基本要求

稀播匀播、培育带蘖壮秧：播种期为4月上旬至中旬，播种量：每667m²（亩）播催芽种子≤35 kg。

7.1.2 秧龄

秧龄25 d~35 d。

7.2 大田中耕管理技术

7.2.1 插秧技术

插秧时间为5月中旬至下旬。插秧密度：每667m²（亩）插秧≤2.2万穴，每穴2至3苗。

7.2.2 查缺补苗

栽后2 d~3 d，应深入田间查苗补缺，发现飘秧缺苗，及时补苗，保证全苗。

7.2.3 田间除草

插秧后5 d~7 d采用高效安全的综合技术进行除草。

7.3 灌溉

应按照“插秧要求水层3 cm~5 cm，分蘖期水层1 cm左右，分蘖末期开水晒田，孕穗初期保持田间土壤湿润促进分化、中后期寸水保怀胎，长穗期保持田间干干湿湿、以湿为主”的要求进行。

7.4 施肥技术

7.4.1 施肥原则

根据土壤分析化验结果，按照有机与无机配合、大量元素肥料与中量元素肥料配合的原则，采用测土配方施肥技术，以产定肥，因缺补缺，有机肥为主，化肥为辅，控制氮素肥料施用量，适当补充中微量元素肥。

7.4.2 施肥方法

7.4.2.1 施足底肥，底肥以有机肥为主，亩施腐熟农家肥 1 000 kg~2 000 kg，全层施用；另外亩施用配方肥（N-P2O5-K2O=20:10:10）40 kg 中层施用，冷水田亩施硫酸锌 2 kg~3 kg，可有效促进增产。

7.4.2.2 追肥，移栽后 3 d~5 d，结合化学除草亩施尿素 5 kg~10 kg，中后期看苗追肥，若稻苗长势差，可用 3%的尿素加 2%磷酸二氢钾叶面喷雾使用。

7.5 田间病虫害防治

7.5.1 常规性措施

7.5.1.1 选用抗病品种：选择抗病虫品种。

7.5.1.2 种子消毒处理：选用饱满健康的种子，采用高效安全的对口药剂浸种处理，然后清水淘洗干净即可捂种催芽。

7.5.1.3 苗床消毒：用多菌灵 800 倍液和敌克松 600~800 倍液均匀喷于墒面。

7.5.1.4 采用配方施肥、增放磷、钾肥，科学管水，促进水稻健壮生长，增强抗性，提高对病虫害的抵抗能力。

7.5.2 选择性措施

应根据稻田发生的对象，按农药安全使用相关标准选择对口药剂，按调查规范GB/T 15790，GB/T 15793，GB/T 15794进行预测预报，根据田间病虫害发生的动态，达到防治指标，采用综合技术进行防治。

7.6 新品种试验示范与推广

7.6.1 试验

7.6.1.1 试验计划：包括品种（组合）数目、试验名称、方法、内容、规模、地点、时限、试验主持单位、试验主持人、试验执行人等，并严格观察记载、认真做好分析和统计，客观真实写出试验总结报告，为指导大面积生产服务。

7.6.1.2 试验类型有以下几种：

——品种区域试验：鉴定品种在不同生态区域表现和稳定性，参加区域试验的品种须通过品种试验，试验点应选择不同生态类型的五个点，以当前生产上应用的主栽品种为对照，统一品种，统一试验方法和管理措施，采用随机区级排列，三次重复，小区面积 13.3 m²，统一观察记载和产量验收标准，通过两个生产周期的试验，筛选出好的品种提供生产试验和示范。

——品种生产试验：通过区域试验的品种结合当地生产条件下安排的大区试验，试验不设重复，每个品种面积 667 m²，以当地生产上主要应用的品种为对照。

7.6.2 示范

通过审定的品种，在适宜区域扩大种植面积，示范面积一般逐年扩大。

7.6.3 推广

应结合当地自然资源和条件，根据品种的特征特性，采用良种良法配套，充分发挥良种的增产性能，为农业增产和农民增收服务。

7.7 种子保纯提纯技术

7.7.1 种子的分类

7.7.1.1 原原种：育种专家育成的遗传性状稳定的品种或亲本的最初一批种子，其纯度为 100%。是繁育推广良种的基础种子。

7.7.1.2 原种：用原原种繁殖的 1~3 代或按原种生产技术规程生产的达到原种质量标准的种子，其纯度在 99.9%以上。

7.7.1.3 生产用种：指提供大田生产中使用的品种，质量要求达国标二级以上，常规稻纯度大于等于99%，净度大于等于98%，发芽率大于等于85%，水份小于等于14.5%；杂交稻纯度大于等于96%，净度大于等于98%，发芽率大于等于80%，水份小于等于13%。

7.7.2 种子去杂保纯技术

选择交通方便，日照充足，能灌能排，土壤肥力中、上，利于管理的田块为种子生产田，种子生产田应有专门的技术人员负责，在分蘖期、齐穗期和收获前各去杂一次，去杂要根据基因型和表现型的不同，完全去除非原始品种类别，保证种子质量。

7.8 收割与干燥

7.8.1 收割时间

为每年9月中旬至10月上旬。按品种收割、脱粒、单贮。收割时应注意：

- 收割前准备：进入黄熟期后适时排水晒田，促进成熟做到收割时田间无水，及时清除田间杂株，拔除稗草，保证品种纯度；
- 适时收割：不应提早割青，会造成灌浆不足，青米粒和垩白粒增多，降低粒重和出米率，影响产量和品质。过熟收割会造成倒伏或田间落粒严重，导致减收；

7.8.2 稻谷干燥方法

利用自然干燥或机械干燥的方法，把稻谷含水量降至13%以下，便于安全贮藏。

7.8.3 包装

按NY/T 658的规定执行。

7.8.4 贮藏和运输

应符合NY/T 1056规定的要求。

8 加工工艺

8.1 工艺流程

广南八宝米加工工艺流程如图1所示。

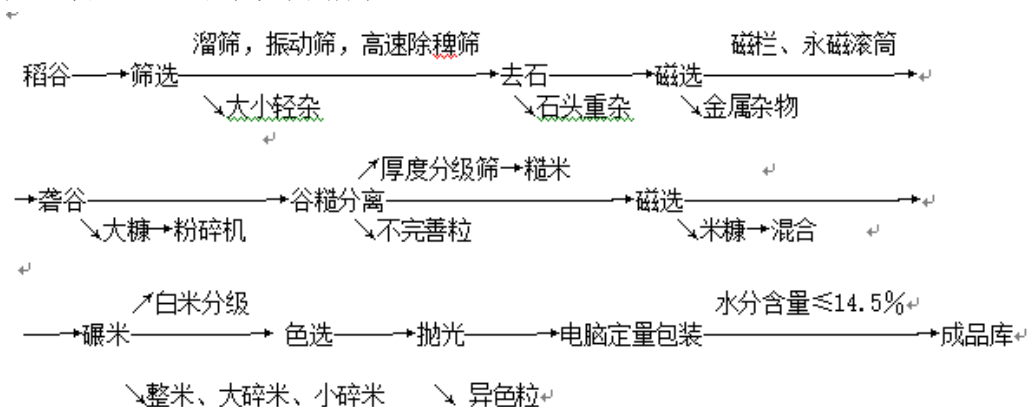


图1 广南八宝米工加工工艺流程图

9 质量要求

9.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 广南八宝米感官要求

项 目	广南八宝米
色 泽	色泽光亮、洁白滑润。
气 味	具有该品种米固有的清香气，味正常、无异常色泽和异味。
口 感	米饭口感柔软，粘性适中，软而不腻，适口性好，富有弹性，隔夜不回生。
外观品质	米粒饱满、表面油光润泽。
品尝评分值	米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各因素总评分值大于等于 80 分。

9.2 加工质量要求

加工质量要求应符合表2的规定。

表2 广南八宝米加工质量要求

项目		一级品	二级品	三级品
黄粒米率≤ %		0.5	0.5	0.5
不完善粒≤%		3.0	3.0	4.0
杂质 ≤ %		0.25	0.25	0.3
碎米	总量≤%	5.0	10.0	15.0
	小碎米≤%	0.2	0.5	1.0

9.3 理化指标

理化指标要求应符合表3的规定。

表3 广南八宝米理化指标要求

项目	指标		
	一级品	二级品	三级品
直链淀粉含量 %	10~20		
胶稠度 mm	≥60.0		
垩白粒率 %	12~30		
蛋白质 g/100g	6~8		
水 分 g/100g	≤14.5		

9.4 安全性指标

9.4.1 卫生指标和检验

GB/T 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763规定执行。

9.4.2 生产加工过程卫生

生产加工过程的卫生要求应符合GB 13122的规定。

9.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则规定。

10 试验方法

10.1 感官要求

感官指标采用目测、鼻嗅、口嚼方法进行测定。

10.2 质量要求

按GB/T 1354、GB/T 15682规定执行。

10.3 理化要求

10.3.1 直链淀粉

直链淀粉含量按GB/T 15683规定的方法测定。

10.3.2 胶稠度

胶稠度按GB/T 22294规定的方法测定。

10.3.3 垩白粒率

垩白粒率按GB/T 17891规定的方法测定。

10.3.4 蛋白质

蛋白质按GB 5009.5规定的方法测定。

10.3.5 水分

水分按GB 5009.3规定的方法测定。

10.3.6 黄米率

按GB/T 5496规定的方法测定。

11 检验规则

11.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

11.2 抽样

扦样、分样按GB/T 5491执行。

11.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、加工质量要求、净含量及标志、包装。产品应经生产企业质量检验部门按本标准检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

11.4 型式检验

型式检验项目为全部项目。正常生产情况下，型式检验每年进行一次。有下列情形之一时也应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 原料、工艺、设备等较大改变，可能影响产品质量时；
- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

11.5 判定规则

11.5.1 微生物指标一项不合格，即判该批产品为不合格。

11.5.2 产品的加工质量指标中有一项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2、表3要求的，作为非等级产品。

11.5.3 初次检验结果中有任一项不合格，允许在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

12 标志、包装、贮存、运输、保质期

12.1 标志

应符合GB 7718、GB 28050及地理标志产品专用标志使用的规定。

12.2 包装

采用的包装材料应符合GB/T 17109的要求。

12.3 贮存

产品应贮藏在清洁、卫生、无污染场所，贮存过程应防止雨淋、曝晒。不得与有毒、有害及有异味等污染物混贮。

12.4 运输

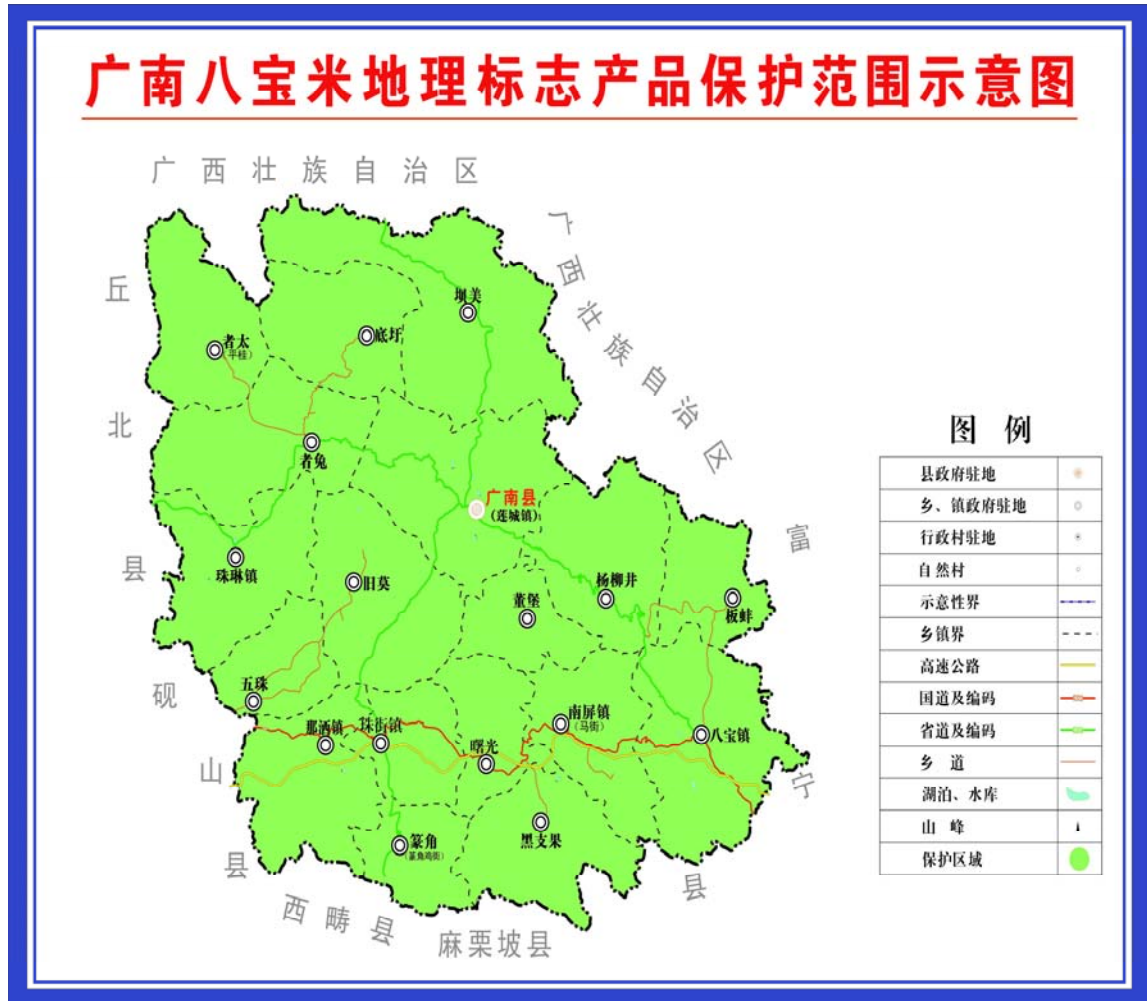
运输工具应清洁、卫生、无污染。运输过程应防止雨淋、曝晒和被污染。

12.5 保质期

大米不宜散储，且低温储藏保质期应控制在一年以内，常温储藏保质期控制在6个月以内。

附录 A
 (规范性附录)
 广南八宝米地理标志产品保护范围

广南八宝米地理标志产品保护范围示意图见A. 1。



图A.1 广南八宝米地理标志产品保护范围示意图