

DB3209

盐 城 市 地 方 标 准

DB3209/T 1183-2020

大丰大米

Dafeng rice

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

盐城市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由盐城市大丰区农业农村局、盐城市大丰区市场监督管理局、盐城市大丰区稻米业协会提出。

本文件起草单位：盐城市大丰区农业农村局、盐城市大丰区市场监督管理局、盐城市大丰区稻米业协会、江苏金色农业股份有限公司、盐城市大丰区宏丰米业有限公司

本文件主要起草人：房金钺、韦运和、王新华、王宣山、朱俊逸、朱薇薇、钱颖、圣明明、季相华、张瑞芹、高建新、李悦公。

大丰大米

1 范围

本文件界定了大丰大米的术语和定义、规定了保护范围、要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输。

本文件适用于大丰大米的生产、检验、包装、储存、运输。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354-2018 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮食油料检验一般规则
- 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 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15683 大米直链淀粉含量测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 1354-2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

大丰大米 Dafeng rice

在第4章保护的范围内，选择的水稻品种其食味为等同或优于南粳9108的粳稻谷、食味等同或优于大华香糯的粳糯稻谷为原料，经加工精制而成的符合本标准的大米。

4 保护范围

4.1 大丰大米保护范围限于国家商标局 2016 年 11 月 8 日核准的《“大丰大米”地理标志证明商标使用管理规则》所示地域范围：大丰区境内的草堰、白驹、刘庄、西团、小海、万盈、大桥、草庙、南阳、新丰、三龙、大中、丰华、开发区、港区等 15 个镇（区、街道）和沿海滩涂区域内的上海农场、大中农场、方强农场、东坝头农场、剑丰农场、稻麦原种场、粮棉良种场。

4.2 地理位置在北纬 32° 56′ ~33° 36′ 东经 120° 13′ ~120° 56′ 。

5 要求

5.1 原料来源

原料来源于第 4 章规定的地理范围内生产的稻谷。

5.2 种植环境

5.2.1 地貌特征

保护区域位于苏北江淮平原东部和里下河东部边缘区域，属海相沉积与湖相沉积平原，地势平坦。

5.2.2 日照

水稻生长季节（5月~11月）为1059 h~1510 h。

5.2.3 气温

水稻生长季节（5月~11月）日平均气温21℃~24℃，昼夜温差9~12℃。水稻生长季节（5月至~11月）大于等于10℃的积温为3853℃~4280℃。

5.2.4 降水

水稻生长季节（5月~11月）平均降水量810 mm~880 mm。

5.2.5 土壤

土壤类型是潴育型水稻土，耕层厚度≥20 cm，土壤 pH 7.5~8.3，有机质含量 15g/kg~20 g/kg，全氮含量 0.9 g/kg~1.5 g/kg，有效磷含量 10mg/kg~30 mg/kg，速效钾含量 100 mg/kg~240 mg/kg。

5.2.6 水源

灌溉水来自通榆河上游，水源补充来自于长江和自然降水，水质应符合GB 5084标准的要求。

5.2.7 空气

应符合GB 3095规定。

5.3 质量指标

质量指标见表1，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、不完善粒含量和黄粒米含量为定等指标。

表1 质量指标

品种		粳米				粳糯米		
		特级	一级	二级	三级	一级	二级	
碎米	总量, %	≤	2.5	5.0	10.0	15.0	7.0	10.0
	其中: 小碎米含量, %	≤	0.5	1.0	1.5	2.0	0.5	2.0
加工精度			精碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾
不完善粒含量, %		≤	2.0	3.0	4.0	6.0	2.0	5.0
垩白度, %		≤	2.0	4.0	6.0	6.0	—	—
品尝评分值, 分		≥	90	80	70	—	—	—

水分含量, %	≤	15.5	15.5
直链淀粉含量, %		11.0~20.0	——
杂质限量	总量, %	≤	0.25
	其中: 无机杂质含量, %	≤	0.02
黄粒米含量, %	≤	1.0	
互混率, %	≤	5.0	
色泽、气味			正常

5.4 卫生要求

5.4.1 按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

5.4.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 质量指标检验

6.1.1 碎米含量检验

按GB/T 5503规定的方法执行, 在称量碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒拣出。

6.1.2 加工精度检验

按GB/T 1354-2018中6.2规定的方法执行。

6.1.3 杂质、不完善粒含量检验

按GB/T 5494规定的方法执行。

6.1.4 垩白度检验

按GB/T 1354-2018附录A规定的方法执行。

6.1.5 品尝评分值检验

按GB/T 1354-2018中6.10规定的方法执行。

6.1.6 水分含量检验

按GB 5009.3规定的方法执行。

6.1.7 直链淀粉含量检验

按GB/T 15683规定的方法执行。

6.1.8 黄粒米含量检验

按GB/T 1354-2018中6.7规定的方法执行。

6.1.9 互混率检验

按GB/T 5493规定的方法执行。

6.1.10 色泽、气味检验

色泽、气味检验按GB/T 5492规定的方法执行。

6.2 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

7.2 检验的一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应按本标准规定进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂和销售。

7.4.2 出厂检验项目包括 5.3 表 1 中（碎米、加工精度、杂质、不完善粒、黄粒米含量和水分含量）。

7.5 型式检验

型式检验项目为5.3、5.4、5.5，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。

7.6 判定规则

7.6.1 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。

7.6.2 加工精度不符合本标准要求，判为非等级产品。

7.6.3 定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为非等级产品。

8 包装、标签、储存和运输

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.2 标签

8.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应按本文件规定的名称和等级标注。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.4 建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）

8.3 储存

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。

8.4 运输

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。
