



河南省地方标准

DB41/T XXXX—XXXX

地理标志产品 武陟大米

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 自然环境	2
6 栽培管理	2
7 加工	3
8 质量要求	3
9 检验方法	4
10 检验规则	5
11 标志、包装、运输和贮存	6
附录 A（规范性） 武陟大米地理标志产品保护范围	7

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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：武陟县市场监督管理局、武陟县农业农村局、河南菡香生态农业专业合作、武陟县菡香农业技术协会、河南马宣现代农业有限公司。

本文件主要起草人：王福军、王会平、王黎明、宋庆乾、马建华、吉金金、宋娟。

地理标志产品 武陟大米

1 范围

本文件规定了地理标志产品武陟大米的保护范围、自然环境、栽培管理、质量要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件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武陟大米。

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 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 3095—1996 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 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- 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 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
- 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 15683 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 大米胶稠度的测定
- JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米
- NY/T 83 米质测定方法

3 术语和定义

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

3.1

武陟大米 Wuzhi rice

在武陟大米地理标志产品保护范围内，选用新丰2号、水晶3号等中晚熟优质粳米品种，以及通过审定的其他符合武陟种植条件的优质粳稻品种生产的稻谷为原料，经加工精制而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

武陟大米地理标志产品保护范围限于2010年原国家质量监督检验检疫总局第138号批准保护的地理范围，即武陟县詹店镇、乔庙乡、嘉应观乡、圪当店乡、谢旗营镇、大封镇、西陶镇、大虹桥乡、北郭乡9个乡镇现辖行政区域，见附录A。

5 自然环境

5.1 地貌特征

武陟水稻作区濒临黄河，属黄沁冲击平原，西高东低，海拔高程81.3 m~107 m，平均坡降1/2000，地势平坦，土层深厚。

5.2 日照

水稻生长季节(5月~10月)，日照时间为1108 h~1280 h。

5.3 气温

5.3.1 无霜期 183 d~232 d。

5.3.2 水稻生长季节(5月~10月)日平均气温 24℃，昼夜温差 10℃，最大温差 12℃。

5.3.3 水稻生长季节(5月~10月)大于等于 18℃的积温为 3120℃~ 4746℃。

5.4 降水

水稻生长季节(5月~10月)降水量为248 mm~1080 mm，平均538.2 mm。

5.5 土壤

土壤类型为潮土，质地为壤土、粘土。耕层土壤pH值7.9~8.5，平均pH值8.2；有机质含量≥1.6%；碱解氮平均含量102 mg/kg；速效磷平均含量27.4 mg/kg；速效钾平均含量162 mg/kg；全氮0.1%。

5.6 水源

水质要求符合GB 5084的规定。

5.7 环境空气

符合GB 3095—1999中二级规定。

6 栽培管理

6.1 品种选择

选用符合3.1要求的品种，种子质量应符合GB 4404.1规定。

6.2 栽培技术

应采用具有武陟特色的基质+营养土育苗和栽培技术。

6.3 育秧

播种前进行种子消毒，5月1~5日播种，每公顷播种量45 kg~50 kg。

6.4 插秧

秧龄40 d~45 d。6月10日开始插秧，6月20日前插完。插秧密度每公顷25~28万穴，每穴3~4株。

6.5 水肥管理

6.5.1 基肥

以有机肥为主，每年每公顷施用有机肥 ≥ 1500 kg；

6.5.2 追肥

根据苗情酌情追肥，每年每公顷总氮量 ≤ 250 kg。

6.5.3 灌溉

插秧后浅水护苗返青，够头后及时晒田，中后期浅湿交替，成熟前7 d~10 d停水。

6.6 环境、安全要求

农药、化肥等的使用应符合国家的相关规定，不应污染环境。

6.7 收获

10月中下旬及时收获，按品种单收、单脱、单储藏。

7 加工

7.1 原料稻谷

符合本文件规定的范围内生产的稻谷。

7.2 加工工艺

稻谷→筛选→去石→磁选→风选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→分级→色选→抛光→检验→包装。大米加工中除添加符合GB 5749要求的水外，不添加任何物质。

8 质量要求

8.1 感官指标

8.1.1 应有大米固有的气味，无异味。

8.1.2 米粒圆润，半透明或透明，色泽青白有光泽。

8.1.3 蒸煮时应有特有的米香味，饭粒表面有油光。口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持良好口感。

8.2 质量指标

加工质量指标见表1。

表1 质量指标

项目		指标	
		优质一等	优质二等
加工精度		背沟无皮，即使有皮也不成线，米胚和粒面皮层基本去净的占85%以上	
黄粒米/%		≤0.4	≤0.5
不完善粒/%		≤2	≤3
杂质/%	总量	≤0.20	≤0.25
	糠粉	≤0.02	≤0.05
	矿物质	≤0.01	≤0.02
碎米/%	总量	≤10.0	≤15.0
	小碎米	≤0.1	≤1.5

8.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项目		指标	
		优质一等	优质二等
水分/%		≤15.5	
垩白粒率/%		≤15	≤20
垩白度/%		≤3	≤3
直链淀粉(干基)/%		15~18	15~18
胶稠度/mm		≥75	≥70

8.4 卫生指标

应符合GB 2715、GB 2762的要求。

8.5 净含量允许短缺量

应符合JJF 1070.3的要求。

8.6 安全要求

产品安全指标应达到国家对同类产品的相关规定。

9 检验方法

9.1 感官要求

色泽、气味按 GB/T 5492的规定执行。

9.2 加工精度

按GB/T 5502的规定执行。

9.3 黄粒米

按GB/T 5496的规定执行。

9.4 杂质、不完善粒

按GB/T 5494的规定执行。

9.5 碎米

按GB/T 5503的规定执行。

9.6 水分

按GB/T 5497的规定执行。

9.7 垩白粒率

按GB/T 1354的规定执行。

9.8 垩白度

按GB/T 17891的规定执行。

9.9 直链淀粉

按GB/T 15683的规定执行。

9.10 胶稠度

按GB/T 22294的规定执行。

9.11 卫生指标

按GB 2715、GB 2762的规定执行。

9.12 净含量允许短缺量

按JJF 1070.3的规定执行。

10 检验规则

10.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

10.2 组批

同原料、同工艺、设备、同班次加工的产品为一批。

10.3 检验分类

10.3.1 出厂检验

10.3.1.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂。

10.3.1.2 出厂检验项目包括感官指标、加工质量指标、垩白粒率、水分。

10.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为8.1~8.5规定的内容。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有较大差别时；
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

10.4.1 卫生指标有一项不合格，即判该批产品为不合格。

10.4.2 其他指标判定不符合标志等级的，可进行复检，复检合格则判合格，仍不合格的则判不合格。

11 标志、包装、运输和贮存

11.1 标志

应符合GB 7718及地理标志产品标志使用的规定。

11.2 包装

11.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生规定。

11.2.2 包装物应清洁、结实。包装容器封口应严密，不得破损、泄露。

11.3 运输和贮存

11.3.1 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。

11.3.2 贮存场所应满足清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。

附录 A
(规范性)
武陟大米地理标志产品保护范围

武陟大米地理标志产品保护范围见图 A.1。

