

DB14

山西省地方标准

DB 14/T 1977—2019

农产品地理标志 晋祠大米

地方标准信息服务平台

2019 - 12 - 20 发布

2020 - 2 - 20 实施

山西省市场监督管理局

发布

目 录

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地域范围	2
5 产地环境	2
6 质量要求	2
7 检验方法	3
8 检验规则	4
9 标志、标签、包装	5
10 储存和运输	5

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山西省市场监督管理局提出并监督实施。

本标准由山西省知识产权标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：太原市晋源区市场监督管理局、山西省知识产权技术服务中心。

本标准主要起草人：张丽红、廖雅倩、李同钧、许锋、王顺宏、刘成、原有明、赵芳、孙艳、王晶晶、赵越、张瑞瑞。

地方标准信息服务平台

农产品地理标志 晋祠大米

1 范围

本标准规定了农产品地理标志 晋祠大米的术语和定义、地域范围、产地环境、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存和运输。

本标准适用于原农业部 2010 年第 1364 号公告规定的农产品地理标志地域保护范围内生产的晋祠大米。

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 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 大米加工精度检验
- 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 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 17109 粮食销售包装
- GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
- LS/T 1534 粳米品尝评分参照样品
- LS/T 15123 粳米加工精度标准样品
- NY 5116 无公害水稻产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法（原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号）

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 晋祠大米

指在本标准第4章规定范围内能排能灌的褐土或潮土种植的水稻，经加工而成的，颗粒长，个头大，外形晶莹饱满，呈半透明状，米色微褐的大米。

4 地域范围

应符合原农业部2010年第1364号公告规定的农产品地理标志地域保护范围，即晋源区晋祠镇的王郭村、小站、小站营、南大寺、北大寺、长巷、晋祠、南张、新庄、东庄、三家村、万花堡、五府营、古城营、东街、南街、西街、庞家寨、南瓦窑、北瓦窑、北庄头21个行政村。地理坐标为东经 $112^{\circ} 28' 16''$ - $112^{\circ} 25' 54''$ ，北纬 $37^{\circ} 38' 57''$ - $37^{\circ} 45' 11''$ 。

5 产地环境

5.1 产地

晋祠大米适宜种植于能排能灌的褐土或潮土，产地环境质量符合 NY 5116 的要求。

5.2 品种

晋祠大米选用经审定的，适合当地种植的，抗病虫害、抗寒、抗倒伏、中晚熟等特性的粳稻品种。

5.3 土壤

土壤的pH值在7.0~7.8之间，能排能灌，土壤90%为褐土或潮土。

5.4 水质

本区域水稻灌溉用水主要以晋祠泉域的泉水和井水等地下水及汾河水为水源。晋祠泉水是深层裂隙岩熔水，属低恒温上升泉，长年保持 17.5°C ，水质为弱碱性，含偏硅酸和锶。

5.5 气温

全年无霜期160天以上，年平均气温 10.5°C 以上。水稻生长季节4月至9月，4月份平均气温 9.6°C 以上，7月份平均气温 23.5°C 以上，最高气温出现在7月份，从8月中旬开始气温逐渐下降，9月下旬日平均气温稳定下降到 15°C 以下，在成熟后期日照充足，降温速度较缓。

5.6 降水与光照

年平均降水量450mm以上，夏季雨量较多，集中在7月和8月，占全年降水量的60%以上，冬、春两季降水少。日照时数年平均2566h以上。

6 质量要求

6.1 原料

晋祠大米原料来源于本标准第4章规定范围内生产的水稻，稻谷质量符合GB 1350的规定。

6.2 质量指标

晋祠大米质量指标应符合表1的要求。

表1 质量指标

项目		指标	
		一级	二级
碎米	总量/% \leq	7.0	9.0
	其中:小碎米含量/% \leq	0.5	1.0
加工精度		精碾	适碾
不完善粒含量/% \leq		1.0	3.0
杂质	总量/% \leq	0.1	0.25
	其中:无机杂质含量/% \leq	0.02	0.02
黄粒米含量/% \leq		0.1	1.0
互混率/% \leq		0	5.0
垩白度/% \leq		4.0	5.0
品尝评分值/分 \geq		90	75
直链淀粉含量/% \leq		13.0~20.0	
水分含量/% \leq		15.5	
色泽		米质半透明,米色晶莹洁白、蜡白或微褐,有光泽	
气味		具有晋祠大米固有的自然清香味	

6.3 卫生要求

应符合GB 2715的要求。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 平均长度检验

随机取完整米粒10粒,平放于黑色背景的平板上,按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式,紧靠直尺排成一行,读出长度。双试验误差不应超过0.5mm,求其平均值再除以10即为大米的平均长度。

7.2 碎米含量检验

按GB/T 5503规定的方法执行，在称量碎米、大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。

7.3 加工精度检验

按GB/T 5502规定的方式执行，加工精度标准样品应执行当年颁布的LS/T 15123。

7.4 不完善粒含量、杂质检验

按GB/T 5494规定的方法执行。

7.5 黄粒米含量检验

按GB/T 5496或GB/T 35881规定的方法执行。

7.6 互混率检验

按GB/T 5493规定的方法执行。

7.7 垩白度检验

按附录GB/T 1354-2018附录A规定的方法执行。

7.8 品尝评分值检验

按GB/T 15682和LS/T 1534规定的方法执行。

7.9 直链淀粉含量检验

按GB/T 15683规定的方法执行。

7.10 水分含量检验

按GB 5009.3规定的方法执行。

7.11 色泽、气味检验

按GB/T 5492规定的方法执行。

7.12 卫生指标检验

按GB 2715规定执行。

7.13 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

8 检验规则

8.1 扦样、分样

按GB/T 5491规定执行。

8.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定执行。

8.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

8.4 出厂检验

出厂检验应批批检，按6.2的规定检验，未经出厂检验合格不得出厂。

8.5 型式检验

按第6章的规定检验。正常生产时，每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品质量；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产；
- d) 检验结果有较大差异；
- e) 国家有关部门提出检验要求。

8.6 判定规则与复验规则

8.6.1 卫生指标有一项不合格，判为不合格。

8.6.2 质量指标有一项不合格，应对备样进行复验，复验合格判为合格，复验不合格判为不合格。

9 标志、标签、包装

9.1 标志、标签

9.1.1 应符合GB 7718和GB 28050的要求。

9.1.2 包装储运标识应符合GB/T 191的要求。

9.1.3 净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

9.2 包装

应符合GB/T 17109的要求。

10 储存和运输

10.1 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。

10.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

10.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于3个月。