

广西壮族自治区地方标准

DB45/T 984—2023
代替 DB45/T 984—2014

地理标志产品 上林大米

Product of geographical indication—Shanglin rice

地方标准信息服务平台

2023 - 02 - 17 发布

2023 - 03 - 20 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 要求	2
5.1 生产管理	2
5.2 加工	3
5.3 质量	3
6 检验方法	4
6.1 感官	4
6.2 理化指标	4
6.3 食品安全指标	4
7 检验规则	5
7.1 组批	5
7.2 抽样方法	5
7.3 出厂检验	5
7.4 判定规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	5
8.1 标志、标签	5
8.2 包装	5
8.3 运输	5
8.4 贮存	5
附录 A （规范性）地理标志产品上林大米保护范围图	6

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。

本文件代替DB45/T 984—2014《地理标志产品 上林大米》，与DB45/T 984—2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了上林大米的术语和定义（见 3.1，2014 年版的 3.1）；
- 更改了地理标志产品保护范围的内容（见第 4 章，2014 年版的第 4 章）；
- 更改了要求的内容（见第 5 章，2014 年版第 5 章）；
- 更改了检验方法要求（见第 6 章，2014 年版第 6 章）；
- 更改了检验规则要求（见第 7 章，2014 年版第 7 章）；
- 更改了上林大米的标志、标签、包装、运输、贮存要求（见第 8 章，2014 年版第 8 章）。

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。

本文件由上林县人民政府、南宁市市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由广西食品生产加工与监管标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：上林县市场监督管理局、上林县综合检验检测中心、上林县农业农村局、广西广老大食品科技有限公司。

本文件主要起草人：黄德祥、王静、施大宁、磨丽丽、李桂芸、黄定宁、覃丽婷、谭冬顺、班云峰、石梓瑶。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为DB45/T 984—2014；
- 本次为第一次修订。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 上林大米

1 范围

本文件界定了地理标志产品上林大米的术语和定义，规定了地理标志产品上林大米的保护范围、生产管理、加工、质量和标志、标签、包装、运输和贮存等方面的技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内国家地理标志产品保护主管部门批准保护的地理标志产品上林大米。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 直链淀粉含量的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- 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 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 2334—2013 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品 上林大米 product of geographical indication—Shanglin rice

以在第4章规定的区域范围内，选用适宜上林县种植的优质早、晚稻品种，按5.1的规定生产管理收获的稻谷为原料，经加工制作而成的，质量符合本文件要求的大米产品。

3.2

垩白粒率 chalky rice percentage

垩白米粒占试样整精米粒数的百分率。

[来源：NY/T 2334—2013，定义3.6]

4 地理标志产品保护范围

广西壮族自治区上林县现辖行政区域，东经 $108^{\circ} 23' \sim 108^{\circ} 52'$ ，北纬 $23^{\circ} 12' \sim 23^{\circ} 28'$ ，见附录A。

5 要求

5.1 生产管理

5.1.1 品种选择

选用通过国家或地方农作物审定委员会审定且适宜上林县行政区域内种植的早、晚造优质稻品种。

5.1.2 立地条件

5.1.2.1 选择潜育性水稻土、淹育性水稻土或潜育性水稻土且有机质含量 $\geq 2\%$ 的地块。

5.1.2.2 产地环境条件应符合 NY/T 5010 的规定。

5.1.3 栽培管理

5.1.3.1 育秧

育秧方式为秧盘育秧或半水育秧。

5.1.3.2 播种量

5.1.3.2.1 杂交稻播种量为 $150 \text{ g/m}^2 \sim 200 \text{ g/m}^2$ ，常规稻播种量为 $350 \text{ g/m}^2 \sim 400 \text{ g/m}^2$ 。

5.1.3.2.2 播种期为早稻2月底至3月上旬，晚稻7月上旬至中旬。

5.1.3.3 移植密度

5.1.3.3.1 早稻高肥力田 27 万穴/ $\text{hm}^2 \sim 33$ 万穴/ hm^2 ，中低肥力田 33 万穴/ $\text{hm}^2 \sim 36$ 万穴/ hm^2 。

5.1.3.3.2 晚稻高肥力田 30 万穴/ $\text{hm}^2 \sim 36$ 万穴/ hm^2 ，中低肥力田 33 万穴/ $\text{hm}^2 \sim 37$ 万穴/ hm^2 。

5.1.3.4 农药、肥料使用

5.1.3.4.1 农药的使用应符合 GB/T 8321（所有部分）的规定。

5.1.3.4.2 肥料的使用应符合 NY/T 496 的规定。每 hm^2 施有机肥 $1800 \text{ kg} \sim 3000 \text{ kg}$ ；化肥 $300 \text{ kg} \sim 450 \text{ kg}$ ；纯氮（N） $120 \text{ kg} \sim 190 \text{ kg}$ ，磷（ P_2O_5 ） $60 \text{ kg} \sim 75 \text{ kg}$ ，钾（ K_2O ） $120 \text{ kg} \sim 190 \text{ kg}$ 。

5.1.4 采收

5.1.4.1 完熟期后收割，及时干燥，采用阴干、风干或间歇晒谷的方法，或实行机械干燥，不宜在强烈阳光下高温曝晒。

5.1.4.2 不应在公路、沥青路面及粉尘污染严重的地方脱粒、晒谷。

5.2 加工

5.2.1 加工过程卫生要求、生产用水要求

5.2.1.1 卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5.2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 原料

原料应为在第 4 章规定的地理范围内，按 5.1 规定生产管理收获的稻谷。

5.2.3 设备和工艺

5.2.3.1 应具备与生产加工工艺设计规模相适应的生产设备并按规定的流程进行生产加工。

5.2.3.2 生产加工流程应包括去石、磁选、砻谷、谷糙分离、碾米、色选、包装等工艺。

5.3 质量

5.3.1 感官要求

5.3.1.1 形状：米粒呈细长或长椭圆型，丰满且颗粒大小均匀。

5.3.1.2 色泽：色泽清白，有光泽，呈半透明状。

5.3.1.3 滋味：具有正常的清香味，无其他异味。

5.3.1.4 手感：手感光滑，有凉爽感，无涩感及易碎感。

5.3.1.5 口感：生米品嚼味佳，微甜。米饭香甜、松软可口。

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 上林大米理化指标

项目		指标		
		一级	二级	三级
品尝评分值/分	≥	90	85	80
垳白粒率/%	≤	10	15	20
直链淀粉含量(干基)/%		14~24		
蛋白质/%	≥	7.0		
胶稠度/mm	≥	85		
碎米	总量/%	≤ 10.0	≤ 12.5	≤ 15.0
	其中:小碎米含量/%	≤ 0.2	≤ 0.5	≤ 1.0
加工精度		精碾	精碾	适碾
不完善粒含量/%	≤	3.0		
水分含量/%	≤	14.5		
黄粒米含量/%	≤	0.5		
互混率/%	≤	5.0		
杂质	总量/%	≤ 0.25		
	其中:无机杂质含量/%	≤ 0.02		

5.3.3 食品安全指标

应符合GB 2715的规定。

6 检验方法

6.1 感官

6.1.1 形状

随机取完整米粒10粒，在正常光线下将米粒平放于黑色背景的平板上，按照头对头，尾对尾、不重叠的方式，排成一行，用肉眼观察米粒形状特征及丰满、颗粒大小均匀情况。

6.1.2 色泽、滋味、口感

按GB/T 5492规定的方法测定。

6.1.3 手感

随机取100 g样品置于白色陶瓷盘中，用手触摸检验。

6.2 理化指标

6.2.1 品尝评分值

按GB/T 15682规定的方法测定。

6.2.2 垳白粒率

按NY/T 2334—2013规定的方法测定。

6.2.3 直链淀粉含量（干基）

按GB/T 15683规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.5 胶稠度

按GB/T 22294规定的方法测定。

6.2.6 碎米、加工精度、不完善粒含量、水分含量、黄粒米含量、互混率、杂质

按GB/T 1354规定的方法测定。

6.3 食品安全指标

按GB 2715规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

产品以相同工艺、相同原材料、相同设备、同班次加工的产品为一批。

7.2 抽样方法

按GB/T 5491的规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方可出厂。出厂检验项目按国家有关规定执行。

7.4 判定规则

检验项目结果符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 地理标志产品专用标志使用应符合 GB/T 17924 的规定。

8.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全国家标准的有关要求。

8.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固、干燥、清洁、无毒、无异味，包装封口或者缝口应严密、牢固。

8.3 运输

8.3.1 成品运输、贮存应避免日光直射、雨淋和撞击等影响质量的情况。

8.3.2 运输工具、车辆应定期消毒，保证清洁卫生。运输时，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混装。

8.3.3 非厢式运输工具、车辆应配有防尘、防日晒雨淋的帆布、塑胶布等遮盖物。

8.4 贮存

8.4.1 以“先进先出”为原则，按品种、包装形式、生产日期分别贮存。

8.4.2 成品不应直接放置在仓房地面上。成品库不应储存有毒、有害、易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。

8.4.3 仓房应定期检查，并配有温度、湿度记录。

8.4.4 成品的出入库和运输应有详细记录，内容包括批号、出（入）库时间、地点、对象、数量等。

附录 A
(规范性)

地理标志产品上林大米保护范围图

地理标志产品上林大米保护范围见图A.1。

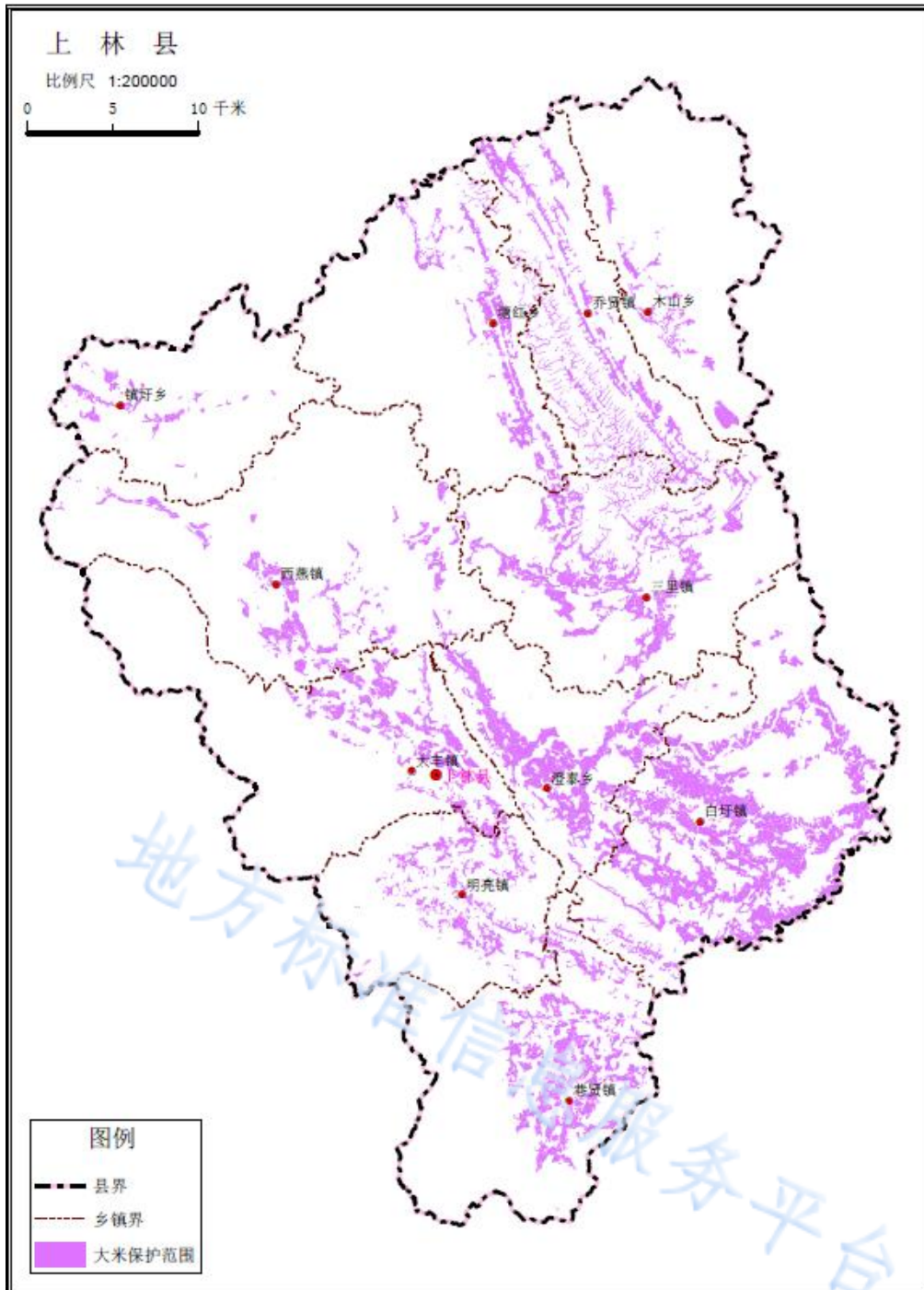


图 A.1 地理标志产品上林大米保护范围图