

团 体 标 准

T/WZDMXH 001-2021

吴中大米

Wuzhong rice

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

苏州市吴中区大米协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4. 自然环境要求	2
4.1 产地范围	2
4.2 日照	2
4.3 气温	2
4.4 降水	2
4.4 土壤	2
4.5 水质	2
4.6 空气	2
5 要求	2
5.1 原料稻谷	2
5.2 加工工艺	3
5.3 感官指标	3
5.4 加工质量指标	3
5.5 理化指标	3
5.6 卫生指标	4
6 试验方法	4
7 检验规则	4
7.1 一般规则	4
7.2 组批	4
7.3 取样	4
7.4 出厂检验	4
7.5 型式检验	5
7.6 判定规则	5
8 标签、包装、运输和贮存	5
8.1 标签	5
8.2 包装	6
8.3 运输	6
8.4 贮存	6
附录 A(规范性) 吴中大米地理标志证明商标产品保护范围	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》给出的规则起草。

本文件由苏州市吴中区大米协会提出并归口。

本文件起草单位:苏州市吴中区大米协会、苏州临湖农业专业合作社联合社、苏州市吴中区农技植保推广站。

本文件主要起草人:叶文红、彭青、张改霞、陆晓华、蒋逸彬。

本文件为首次发布。

吴中大米

1 范围

本文件规定了吴中大米的自然环境要求、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于苏州市吴中区范围内获得“吴中大米”地理标志证明商标使用权的企业从事生产、检验、包装、运输、销售等相关工作。本文件中“吴中大米”生产中所用的稻种为经审定事宜苏州市吴中地区种植的早熟晚粳类、中熟晚粳类稻种。

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 2762 食品中污染物限量
- GB 3095-2012 环境空气质量标准
- GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷物
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5084-2021 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味监督
- 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 米类加工精度检验
- 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 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 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定
- LS/T 1534-2019 粳米品尝评分参考样品
- LS/T 15123-2019 粳米加工精度标准样品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吴中大米 wuzhong rice

在国家知识产权行政主管部门批准保护的范围内，使用通过审定的适宜苏州市吴中区种植条件的早熟晚粳类、中熟晚粳类优良食味粳稻，采用具有苏州市吴中区特色的绿色栽培技术生产的粳稻为原料，经加工而成的大米。

3.2

垩白度 chalkiness degree

胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白、背白）的米粒为垩白粒；垩白粒试样平放时垩白投影面积和占试样投影面积的百分率。

4. 自然环境要求

4.1 产地范围

吴中大米的生产地域范围为苏州市吴中区，位于江苏省南部、长江三角洲中部，太湖之滨，北纬 30° 56′ 至 31° 21′、东经 119° 55′ 至 120° 54 范围内。地理标志证明商标产地范围图见附录 A。

4.2 日照

水稻生长季节（5 月~11 月）平均日照时间达 761 小时~1268 小时。

4.3 气温

4.3.1 水稻生长季节（5 月~11 月）平均气温 22℃，昼夜温差 <10℃，最大温差 <20℃。

4.3.2 水稻生长季节（5 月~11 月）平均积温 3793℃~4161℃。

4.4 降水

水稻生长季节（5 月~11 月）平均降水量达到 489.3mm~815.6mm。

4.4 土壤

土壤以黄泥土为主的水稻土，平均 PH 值为 6.5，有机质平均含量达到 33.83 g/kg，全氮平均含量 1.98g/kg、速效磷平均含量 26.88mg/kg、速效钾平均含量 122.64mg/kg。

4.5 水质

所使用的灌溉水水质符合 GB 5084-2021 规定的要求。

4.6 空气

符合 GB 3095-2012 中二级规定。

5 要求

5.1 原料稻谷

种子应选用南粳系列、苏香粳系列及通过审定并符合苏州市吴中区种植条件的早熟晚粳类、中熟晚粳类优良食味粳稻品种。种子质量应符合 GB 4404.1 的要求。

5.2 加工工艺

5.2.1 应采用清杂、开砻、谷糙分离、碾米、白米分级、色选、抛光、精米冷却、包装等。

5.2.2 大米加工中除添加符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物质

5.3 感官指标

5.3.1 色泽、气味

5.3.1.1 应有大米固有的气味，没有异味。

5.3.1.2 米粒饱满，呈半透明状，色泽玉白有光泽。

5.3.2 食味品质

5.3.2.1 蒸煮后香味浓郁，糯性较强，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。

5.3.2.2 以品尝评分的形式评价口感。一等品得分应 ≥ 90 ，二等品得分 ≥ 80 。

5.4 加工质量指标

加工质量指标见表 1。

表 1 加工质量指标表

项目		一级	二级
碎米	总量/% \leq	5.0	7.5
	小碎米含量/% \leq	0.1	0.3
加工精度		精碾	
不完善粒含量/% \leq		2.5	
杂质限量	总量/% \leq	0.25	
	无机杂质含量/% \leq	0.02	
黄粒米含量/% \leq		0.5	
互混率/% \leq		3.0	

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标表

项目	一级	二级
垩白度/% ≤	2.0	4.0
直链淀粉含量/%	8~15	
水分含量/% ≤	15.0	

5.6 卫生指标

应符合 GB 2715、GB 2762 的有关规定。

6 试验方法

- 6.1 色泽、气味检验按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 6.2 食味品质检验按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参照样品 LS/T 1534-2019。
- 6.3 碎米含量检验按 GB/T 5503 规定的方法进行，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。
- 6.4 加工精度检验按 GB/T 5502 规定的方法执行，加工精度标准样品应满足 LS/T 15123-2019 的要求。
- 6.5 杂质、不完善粒含量检验按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 6.6 黄粒米含量检验按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。
- 6.7 互混率检验按 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 6.8 直链淀粉含量检验按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 6.9 垩白度检验按 GB/T 1354 附录 A 规定的方法执行。
- 6.10 水分含量检验按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 6.11 卫生要求指标按 GB 2715、GB 2762 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

7.2 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.3 取样

7.3.1 每批样品的检验取 3 个单元。

7.3.2 零售包装的大米每包为一个检验单元。库存大米取样时应在同一批次的大米中随机位置抽取随机份量的大米进行称重，重复 3 次，每次为 1 个检验单元。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品出厂前应进行出厂检验，由生产企业检验部门签发合格证后方可出厂销售。

7.4.2 出厂检验项目包括水分含量、垩白度、加工精度、色泽气味。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验每年应至少进行一次。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- 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) 出厂检验与上次型式检验有较大的差异。

7.5.2 型式检验项目见表 3。

表 3 型式检验项目表

序号	项目	章节号
1	色泽、气味	5.3
2	食味品质	5.3
3	碎米	5.4
4	加工精度	5.4
5	不完善粒含量	5.4
6	杂质限量	5.4
7	黄粒米含量	5.4
8	互混率	5.4
9	垩白度	5.5
10	直链淀粉含量	5.5
11	水分含量	5.5
12	卫生指标	5.6

7.6 判定规则

7.6.1 任一检验单元的卫生指标有一项不合格，即判该批产品为不合格。

7.6.2 感官指标、加工质量指标、理化指标出现 2 项以上（含 2 项）不合格判定为该检验单元不合格。3 个检验单元中有 2 个检验单元不合格的判定该批产品为不合格。

7.6.3 任一检验单元非卫生指标出现不多于 1 项指标不合格的情况时，允许加倍抽样，复检仍有不合格的判定该批产品不合格。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

8.1.1 产品标签按 GB 7718 规定执行。

8.1.2 外包装物保障储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.1.3 获得批准的企业，可以在其产品外包装上使用吴中大米地理标志产品专业商标。

8.2 包装

8.2.1 外观和图案应由协会统一设计，包装时应将“吴中大米”品牌商标图案放置在统一位置。

8.2.2 包装的严密度要求应符合 GB/T 17109 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程中应具有防雨、防潮设施。

8.3.2 运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混运。

8.3.3 装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

8.4.1 贮存场所满足防雨、防虫、防鼠、通风、干燥、清洁、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混放。

8.4.2 贮存条件满足大米保质保存 6 个月以上。

附录 A
(规范性)
吴中大米地理标志证明商标产品保护范围

“吴中大米”地理标志证明商标产品保护范围见 A.1。

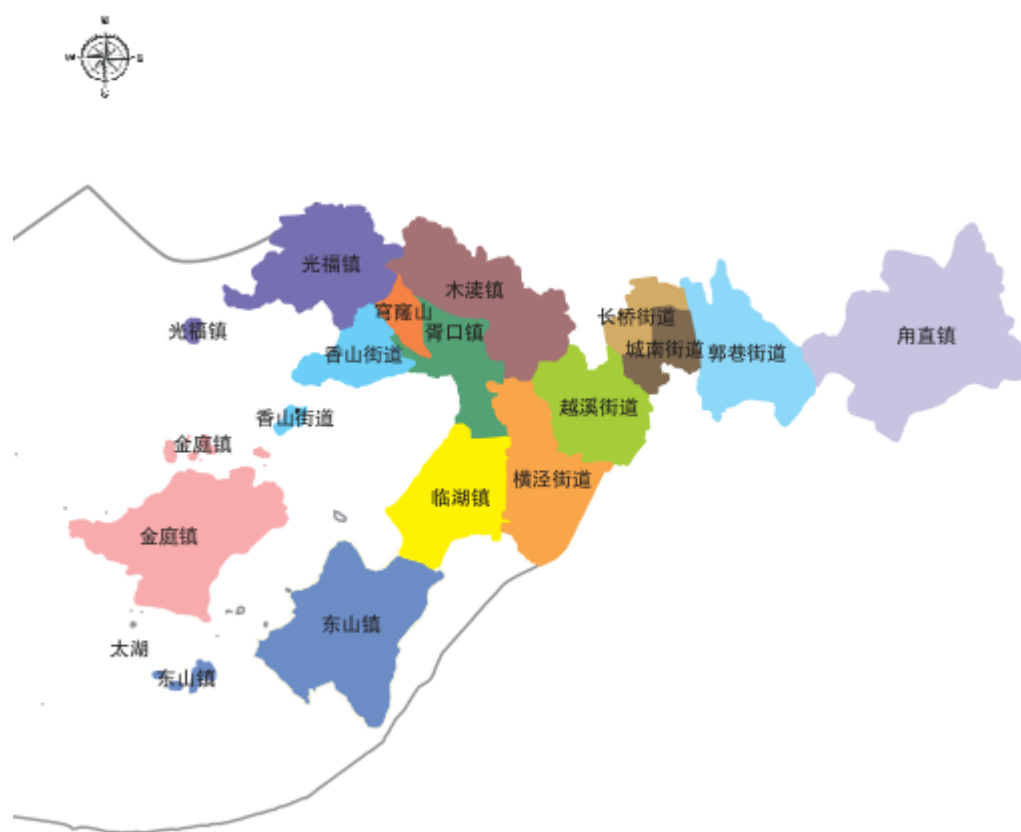


图 A.1 吴中大米地理标志证明商标保护范围