

团体标准

T/LZZLXH 006—2019

地理标志产品 察隅大米

2019 - 07 - 01发布

2019 - 07 - 01实施

林芝市质量协会

发布

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 产地环境..... 2

6 生产技术..... 2

7 质量要求..... 2

8 检验方法..... 3

9 检验规则..... 4

10 标志、包装、贮存及运输..... 4

附录 A（规范性附录） 察隅大米地理标志产品保护范围图..... 6

附录 B（资料性附录） 察隅水稻栽培管理..... 7

附录 C（资料性附录） 察隅大米加工技术要求..... 10

前 言

本标准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》、《关于批准对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2016年第128号）和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的起草符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则。

本标准的附录A为规范性附录，附录B和附录C为资料性附录。

本标准由察隅县人民政府提出。

本标准由西藏自治区市场监督管理局归口。

本标准起草单位：四川省标准化研究院、林芝市市场监督管理局、察隅县桑昂曲宗生态农业有限公司。

本标准主要起草人：易晓霞、米玛拉姆、斯郎曲西、王勇、董志军、索郎平措、杜奎、徐川、吴婕。

地理标志产品 察隅大米

1 范围

本标准规定了地理标志产品察隅大米的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、生产技术、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输的要求。

本标准适用于原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2016年第128号）批准保护范围内生产的察隅大米。

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 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 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 农药合理使用准则（全部）

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15063 复混肥料（复合肥料）

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 17891 优质稻谷

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

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

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY 525 有机肥料

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

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

察隅大米

在原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2016年第128号）规定的范围内生产的稻谷，经加工后符合本标准规定的大米。

4 地理标志产品保护范围

察隅大米地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局《关于批准对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2016年第128号）批准的范围，即西藏自治区察隅县上察隅镇、下察隅镇现辖行政区域，见附录 A。

5 产地环境

5.1 地理环境

察隅大米种植区位于察隅县管辖区域境内，地处西藏自治区青藏高原东南边缘的喜马拉雅山与横断山脉交接的河谷地带，土壤类型为黄棕壤和黄壤，质地为沙质粘壤土和砂质壤土。

5.2 气候特征

察隅大米种植区地处亚热带温湿气候区，常年四季温和、降水充沛、日照充足、无霜期长。

6 生产技术

6.1 栽培管理

参见附录B。

6.2 加工

参见附录C。

6.3 生产档案

应详细记录播前准备、育苗、施肥插秧、田间管理、病虫草害防治、收获、加工等各环节所采取的具体措施，建立稻米生产档案。

7 质量要求

7.1 感官特征

感官特征应符合表1的规定。

表 1 感官特征

项目	特征指标
气味	应有大米固有的气味，无其他异味
形状	米粒大小整齐匀称，呈椭圆形，横断面呈扁圆形
色泽	晶莹透明，色泽洁白鲜亮
口感	蒸煮时米饭有清香饭味，表面油亮，口感香润粘滑，冷却后不回生

7.2 加工质量指标

应符合GB/T 1354的规定。

7.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 14.5
直链淀粉（干基）/%	14-20
垳白粒率/%	≤ 10
蛋白质，g/100g	≥ 7.5

7.4 安全要求

应符合 GB 2715 的相关规定。

7.5 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

按GB/T 5492规定执行。

8.2 加工质量

按GB/T 1354规定执行。

8.3 理化指标

8.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

8.3.2 直链淀粉

按GB/T 15683规定执行。

8.3.3 垳白粒率

按GB/T 17891规定执行。

8.3.4 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

8.4 安全要求

按GB 2715规定执行。

8.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

9 检验规则

9.1 组批、扦样

9.1.1 同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

9.1.2 扦样按 GB/T 5491 规定执行。

9.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定执行。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品出厂时，均应由企业的质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂和销售。

9.3.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、加工质量指标、净含量。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时，每年进行一次，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、加工工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督管理部门，提出型式检验要求时。

9.3.2.2 型式检验的项目为本标准第7章规定的全部项目。

9.4 判定规则

9.4.1 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。

9.4.2 感官要求、理化指标中有一项不合格的，可进行复检，复检仍不合格，判定为非地理标志产品察隅大米。

10 标志、包装、贮存及运输

10.1 标志

10.1.1 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志产品保护规定》的要求，获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。

10.1.2 凡是使用本标准的大米产品，应按本标准的规定名称以及 GB/T 1354 中规定的等级标注。

10.1.3 标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

10.1.4 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

10.1.5 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生规定。

10.2.2 包装物应清洁、结实，并且牢固缝制或牢固密封。

10.3 贮存、运输

10.3.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

10.3.2 应使用符合卫生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。

10.3.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

附 录 A
(规范性附录)
察隅大米地理标志产品保护范围图

察隅大米地理标志产品保护范围见图A.1。



图 A. 1 察隅大米地理标志产品保护范围图

附 录 B
(资料性附录)
察隅水稻栽培管理

B.1 种子处理

B.1.1 种子选用

选用适宜当地种植的品种。种子质量应符合GB 4404.1的要求。

B.1.2 种子处理

B.1.2.1 晒种

浸种前在背风向阳处，晒种2 d—3 d。

B.1.2.2 选种

用簸箕或风车吹，去除空壳、草籽、草叶等杂物。

B.1.2.3 种子消毒

催芽播种前应进行种子消毒，使用1%的石灰水浸种24 h。

B.1.2.4 浸种

稻种消毒后放在清水中浸泡，浸泡时，每天需上下翻动一次，直至种子吸收充足水分。浸泡时长按以下要求：

- a) 水温 30 ℃左右，泡种 2 d—3 d；
- b) 水温 20 ℃左右，泡种 3 d—4 d；
- c) 水温 10 ℃左右，泡种 8 d。

B.2 育苗

B.2.1 整地做床

B.2.1.1 秧田选择

选背风向阳、地势平坦、地力肥沃、灌排水方便的旱田或园田地，也可选通透性好的水田育苗。

B.2.1.2 整地

3月后，秧田浅翻旋耕，除净残茬、找平，深耕20 cm至25 cm，将土壤整平耙细。

B.2.1.3 做床

启闭式床宽1.8 m，床长10 m—15 m，步道沟40 cm，按规格做好床后，反复平整床面。

B.2.1.4 营养土制备

用60%—70%的肥沃土（园田土）与30%—40%充分腐熟优质农家肥充分混合，过筛混拌均匀。

B.2.2 播种

3月中旬至下旬播种，将稻种撒到床面上，每平方米播催芽种子300 g—400 g。用营养土盖种，以不见谷粒为度。如需覆盖农膜，将农膜平铺在床面上，周边用泥压实，防止被风吹起。

B.2.3 苗床管理

B.2.3.1 温度管理

温度低盖有农膜，秧苗1.5叶前不揭膜，秧苗长至1.5—2叶时，膜内温度控制在25℃左右，温度高于25℃应揭开膜两头通风降温，秧苗长至三叶后，遇晴天，昼揭夜盖，气温不低于10℃时，揭除薄膜，无需再盖膜。

B.2.3.2 水分管理

播种时浇足底水，床面局部干燥变白，应及时浇水，秧苗青头时，补浇一次水，1叶1心时，通风浇水，保持苗床湿润，以后酌情浇水，揭膜后，缺水时及时补水，插秧前5 d—7 d晒床蹲苗。

B.3 施肥插秧

B.3.1 施肥

耙前施肥，每667 m²施尿素13 kg—17 kg，过磷酸钙50 kg—60 kg，氯化钾10 kg—12.5 kg，缺锌田块增施硫酸锌1 kg—2 kg；或者有机肥、无机肥结合，氮、磷、钾配合施用，施用时间，每667 m²施有机肥≥500 kg。全生育期每667 m²总用氮量12 kg—15 kg，N、P₂O₅、K₂O配比1:0.5:1；肥料及使用应符合NY/T 496、NY 525和GB/T 15063的规定。

B.3.2 插秧

插秧时间为4月下旬至5月上旬，秧龄35 d—40 d，每667 m²≤0.9万穴，每穴2—3株。

B.4 田间管理

B.4.1 灌溉与晒田

插秧后保持浅湿管理有利缓苗促进分蘖，分蘖够苗时开始晒田，控上促下，减少无效分蘖，提高成穗率，缩短底节，增强抗倒能力，晒田复水后采用前水不见后水的灌溉方法，尽量减少灌水次数；灌浆至成熟阶段要避免长时间断水，8月25日左右灌一次透水保后熟提高米质和产量。

B.4.2 追肥

B.4.2.1 分蘖肥

返青后立即施用，施尿素6 kg/667 m²—9 kg/667 m²，氯化钾10 kg/667 m²—12.5 kg/667 m²。

B.4.2.2 穗肥

齐穗期、灌浆期，施尿素3 kg/667 m²—6 kg/667 m²。

B.4.3 田间除草

B.4.3.1 秋后深翻抑制草籽发芽消灭草源。

B.4.3.2 清除水渠、池埂、田边杂草；在稗草2—3叶时深灌5 d—10 d灭稗或在稗草成熟前将稗穗剪除；采用人工或机械方法进行中耕来消灭杂草。

B.4.4 病虫害防治

B.4.4.1 农业防治

选用抗性强的品种并定期轮换；采用合理耕作制度、轮作换茬等农艺措施。

B.4.4.2 生物防治

创造适宜自然天敌繁殖的环境等措施；利用及释放天敌控制有害生物的发生。

B.4.4.3 药剂防治

B.4.4.3.1 采用的主要药剂防治：

- a) 稻瘟病：当稻瘟病的中心病团出现时，每 667 m² 可用稻瘟灵或克瘟散 80 g 兑水 45 kg 喷雾，或每 667 m² 喷洒 6% 春雷霉素可湿性粉剂 60 g—90 g 兑水 15 kg—25 kg，或用 2% 农抗 120 水剂 200 倍液喷雾，或每 667 m² 用三环唑 20 g—25 g 喷雾。
- b) 稻飞虱：每 667 m² 用 10% 吡虫啉可湿性粉剂 10 g 兑水 45 kg，针对稻株中下部喷雾；
- c) 二化螟：首选苏特灵可湿粉在幼虫蛀茎前每 667 m² 用药 40 g—60 g 稀释 300—500 倍液喷雾防治；在卵孵化始盛期至高峰期每 667 m² 用 18% 杀虫双撒滴剂 0.25 L，均匀撒滴于田水中。

B.4.4.3.2 农药的使用应满足GB/T 8321的要求。

B.5 收获

9月下旬—10月上旬收获，自然晾晒。

附 录 C
(资料性附录)
察隅大米加工技术要求

C.1 原料要求

原料应符合GB 1350的规定。

C.2 加工流程

风选→清理→去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→分级→检验→包装→入库。

C.3 工艺要点

C.3.1 风选

使用吸风道，除去谷壳、稻秆、不实粒。

C.3.2 清理、去杂

C.3.2.1 筛选：根据稻谷与杂质的不同大小和厚度，选用筛孔合适的筛选机械筛出杂质。

C.3.2.2 磁选：利用吸铁设备予以清除稻谷中混杂的磁性金属。

C.3.2.3 比重分选：利用稻谷与砂石的不同比重，利用斜向振动的筛面上，将砂石与稻谷分离。

C.3.3 砻谷

将稻谷脱去颖壳，制成糙米。

C.3.4 谷糙分离

将稻谷与糙米分离出来。

C.3.5 碾米

用碾米机依次进行磨削糙米外表皮，除去糙米淡棕色层（皮层和胚芽）。

C.3.6 精选

将大米中的异色颗粒分拣出来，采用湿式抛光，在抛光的过程中加入适量的水，水应符合GB 5749的要求。

C.3.7 分级

调整大米中碎米含量，根据大米品质、色泽进行分级，分级应符合GB/T 1354的规定。

C.3.8 包装

计量包装按本标准10.2的要求进行，并注明商标、质量、名称、出厂日期等。

C.3.9 入库

加工完成的产品应及时入库，储存条件应符合本标准10.3.1的要求。

C.4 加工生产过程中的卫生要求

C.4.1 生产加工过程应符合GB 13122、GB 14881和GB/T 26630的规定。

C.4.2 生产过程中，除符合GB 5749规定的水之外不得添加任何物质。
