

ICS 67.080.10
B 31

团体标准

T/YCLXH 001—2020

地理标志产品 宜城米

Geographical indication product Yicheng rice

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

宜城市粮食经济学会 发布

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。

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《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。

本文件由宜城市粮食经济学会提出并归口。

本文件起草单位：宜城市粮食经济学会、湖北文理学院。

本文件主要起草人：周平、刘传菊、李玉奇、潘健、吴涛。

本文件为首次发布。

地理标志产品 宜城米

1 范围

本文件规定了宜城米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输的要求。

本文件适用于宜城米生产地域范围内的以稻谷、糙米或半成品大米为原料经碾磨加工成的食用商用大米。

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 1354 大米

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 米类加工精度检验

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 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 1533 大米颜色黄度指数标准样品

LS/T 1534 粳米品尝评分参照样品

LS/T 1535 籼米品尝评分参照样品

LS/T 15121 早籼米加工精度标准样品

LS/T 15122 晚籼米加工精度标准样品

LS/T 15123 粳米加工精度标准样品

定量包装商品计量监督管理办法（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、JJF 1070 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宜城米 Yicheng rice

以宜城米产地域范围内生产的优质稻为原料，经加工而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

宜城米地理标志产品保护范围限于湖北省宜城市，包括小河镇、郑集镇、孔弯镇、刘猴镇、雷河镇、板桥店镇、南营办事处和鄢城办事处，具体是东经111°57'-112°45'，北纬31°26'-31°54'。

5 产地环境

宜城米地理标志产品保护范围内有优质大米种植得天独厚的自然条件。一是该区域属亚热带季风气候，春夏秋冬四季分明，气候温和，光照充分，雨量丰沛，年平均降雨量850-1000 mm，年平均日照时数1932 h，日平5.5 h，年平均气温15.7℃，无霜期270天左右，兼具南北气候特点，是南北气候的分界线，昼夜温差大，适应稻谷生长，营养物质积累丰富，对优质大米形成非常有利。二是水源充足，该区域大有汉江河流，小有溪流数十条，水库堰塘星罗棋布，可满足稻谷生长发育的需要，水资源相对充足。三是水源清洁，该区域稻谷灌溉用水主要取自小山丘陵泉水和汉江水。汉江水清如镜，是国家重点建设项目南水北调中线工程的源头，直接水质达到国家饮用水标准一级。山泉水含有丰富的矿物质和腐殖质，对提高稻谷的产量和品质具有重要作用，用汉江水或山泉水灌溉的稻谷无污染、洁净、有光泽、品质优。四是土质肥沃。该区域土壤资源丰富，稻田主要分布在东邻汉江灌溉区和中部岗地丘陵水灌溉区域上，土层深厚，有机质、氮、磷、钾等营养物质丰富，非常适宜天然优质稻谷生长。

6 种植要求

种植过程要求使用有机肥、农家肥，不施用化学肥料。

7 品质要求

米粒饱满，洁净，有光泽，纵沟较浅，掰开米粒其断面呈半透明白色，垩白率低，脂肪适中，直链淀粉低。闻之有自然稻谷的清新气味，手摸有凉爽感，蒸熟后米粒油亮，有嚼劲，气味喷香，营养价值高。宜城米蛋白质中，含赖氨酸高的碱溶性谷蛋白占80%，赖氨酸含量高于其他谷物，氨基酸组成配比合理，比较接近世界卫生组织认定的蛋白质氨基酸最佳配比模式，大米蛋白质的生物价为77，蛋白质效用比率为2.2，蛋白质的可消化性超过90%，均高于其他谷物。

8 质量要求

8.1 分类

按食用品质分为大米和优质大米。

按原料稻谷类型，大米分为籼米、粳米、籼糯米、粳糯米四类；优质大米分为优质籼米和优质粳米两类。

8.2 质量指标

大米质量指标见表1，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度和不完善粒含量为定等指标。

表1 大米质量指标

品种		籼米			粳米			籼糯米		粳糯米		
		一级	二级	三级	一级	二级	三级	一级	二级	一级	二级	
碎米	总量/%	≤	15.0	20.0	30.0	10.0	15.0	20.0	15.0	25.0	10.0	15.0
	其中：小碎米含量/%	≤	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	2.0	2.5	1.5	2.0
加工精度			精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾	精碾	适碾
不完善粒含量/%		≤	3.0	4.0	6.0	3.0	4.0	6.0	4.0	6.0	4.0	6.0
水分含量/%		≤	14.5			15.5			14.5		15.5	
杂质	总量/%	≤	0.25									
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02									
黄粒米含量/%		≤	1.0									
互混率/%		≤	5.0									
色泽、气味			正常									

优质大米质量指标见表2，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、垩白度和品尝评分值为定等指标。

表2 优质大米质量指标

品种		优质籼米			优质粳米			
		一级	二级	三级	一级	二级	三级	
碎米	总量/%	≤	10.0	12.5	15.0	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量/%	≤	0.2	0.5	1.0	0.1	0.3	0.5
加工精度			精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾
垩白度/%		≤	2.0	5.0	8.0	2.0	4.0	6.0
品尝评分值/分		≥	90	80	70	90	80	70
直链淀粉含量/%			13.0~22.0			13.0~20.0		
水分含量/%		≤	14.5			15.5		
不完善粒含量/%		≤	3.0					
杂质限量	总量/%	≤	0.25					
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02					

黄粒米含量/%	≤	0.5
互混率/%	≤	5.0
色泽、气味		正常

8.3 卫生要求

应符合GB 2715、GB 2762 的有关规定。植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

8.4 净含量

应符合JJF 1070 规定。

9 检验方法

9.1 平均长度检验

按GB/T 1354 规定的方法执行。

9.2 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。

9.3 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执行当年颁布的LS/T 15121、LS/T 15122或LS/T 15123。

9.4 杂质、不完善粒含量检验

按GB/T 5494 规定的方法执行。

9.5 垩白度检验

按GB/T 1354 规定的方法执行。

9.6 水分含量检验

按GB 5009.3 规定的方法执行。

9.7 黄粒米含量检验

按GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。

9.8 6.8 互混率检验

按GB/T 5493 规定的方法执行。

9.9 色泽、气味检验

按GB/T 5492 规定的方法执行。

9.10 品尝评分值检验

按GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参照样品LS/T 1534 和LS/T 1535。

9.11 直链淀粉含量检验

按GB/T 15683规定的方法执行。

9.12 净含量检验

按JJF1070规定执行。

10 检验规则

10.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

10.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

10.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

10.4 出厂检验

出厂检验项目按5.1的规定检验。

10.5 型式检验

按第5章的规定检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

10.6 判定规则

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。

加工精度不符合本标准要求的，判为非等级产品。

优质大米的定等指标中有一项及以上达不到表2该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；低于最低等级指标的，可根据表1中大米质量指标进行判定。

大米的定等指标中有一项及以上达不到表1该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。其他指标有一项及以上不符合表1要求的，作为非等级产品。

11 包装及标签

11.1 包装

包装应符合GB/T 17019 的规定和食品安全要求。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

11.2 标签

包装大米的标签标识应符合GB 7718 及地理标志产品专用标志使用规定；外包装物包装储运标识应符合GB/T 191的要求；标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；优质大米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）。

12 储存和运输

贮存仓库应满足清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无阳光直射的要求，不得与有毒有害、有异味（气）的物质或水分含量较高的物质混存。

应使用符合食品安全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。

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。

