

ICS

T

团 体 标 准

T/LNXMY 01--2020

地理标志证明商标类 溧南大米

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

溧南县米业协会 发布

前 言

本文件根据《地理标志专用标志管理办法（试行）》、GB/T 17924 — 2008《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T1. 1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构与起草规则》制定。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利内容。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由溧南县米业协会提出。

本文件起草单位：溧南县米业协会。

本文件主要起草人：赵宝波、赵颜雷、戴继丰、贾宁。

本标准 2020 年首次发布。

地理标志证明商标类 溧南大米

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标类 溧南大米的术语和定义、区域范围、自然环境、栽培管理、加工技术、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输的要求。

本文件适用于地理标志证明商标 溧南大米系列产品。

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 5084 农田灌溉水质标准

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 26630 大米加工企业良好操作规范

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

《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

溧南大米

在限定区域范围内按本文件要求种植、栽培、收获、加工而成的，有符合本文件质量品质的大米。

4 区域范围

限于国家市场监督管理总局（原国家工商行政管理总局）批准的地理标志证明商标的区域范围，即溧南县现有行政区划划分，以溧南县柏各庄镇为中心向周边延伸50公里左右的范围内，包括东黄坨、胡

各庄、南堡、坨里、姚王庄、高庄子、方各庄、西万坨、暗牛淀、杨岭、周各庄、司各庄、侏城、扒齿港、上坡子等 215 个镇村。

5 产地环境

5.1 气候特征

滦南大米产区位于北纬 39°，年平均日照 2853 小时，年平均气温 10.5℃，年平均无霜期 186 天。

5.2 地理环境

滦南大米种植区地处滦河下游，灌溉水源充足。属亚热带温湿气候区，常年四季温和、降水充沛、日照充足、无霜期长。土壤类型以盐化潮土、草甸沼泽土、盐化草甸沼泽土、滨海盐土为主，有机质丰富，氮磷钾全面。

6 栽培管理

参见附录 A。

7 加工技术要求

参见附录 B。

8 质量要求

8.1 感官特征

感官特征应符合表 1 的规定。

表 1 感官特征

| 项目 | 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 |

8.2 加工质量指标

应符合 GB/T 1354 表 1 的规定。

8.3 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）/% | 13.0-20.0 |
| 蛋白质，g/100g | ≥ 7.0 |

8.4 安全要求

应符合 GB 2715 的相关规定。

8.5 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。

9 检验方法

9.1 感官指标

按 GB/T 5492 规定执行。

9.2 加工质量

按 GB/T 1354 规定执行。

9.3 理化指标

9.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

9.3.2 直链淀粉

按 GB/T 15683 规定执行。

9.3.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

9.4 安全要求

按 GB 2715 规定执行。

9.5 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

10 检验规则

10.1 组批、扦样

10.1.1 同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

10.1.2 扦样按 GB/T 5491 规定执行。

10.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

10.3 检验分类

10.3.1 出厂检验

10.3.1.1 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。

10.3.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、加工质量指标、净含量。

10.3.2 型式检验

10.3.2.1 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。

10.3.2.2 型式检验的项目为本标准第 7 章规定的全部项目。

10.4 判定规则

10.4.1 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。

10.4.2 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
 溧南大米。

11 标志、包装、贮存及运输

11.1 标志

11.1.1 地获得批准地理标志证明商标的组织，按本文件检验合格后可使用溧南大米地理标志证明商标。

11.1.2 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。

11.1.3 标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定。

11.1.4 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

11.1.5 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.2 包装

11.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生规定。

11.2.2 包装物应清洁、结实，并且牢固缝制或牢固密封。

11.3 贮存、运输

11.3.1 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。

11.3.2 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。

11.3.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

附录 A

溧南水稻栽培管理

A.1 种子处理

A.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。

A.1.2 种子处理

A.1.2.1 晒种

浸种前在背风向阳处，晒种 2 d—3 d。

A.1.2.2 选种

用簸箕或风车吹，去除空壳、草籽、草叶等杂物。

A.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。

A.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。

A.2 育苗

A.2.1 整地做床

A.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。

A.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。

A.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。

A.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。

A.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。

A.2.3 苗床管理

A.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。

A.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。

A.3 施肥插秧

A.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。

A.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。

A.4 田间管理

A.4.1 用水

引滦河水灌溉，水质应符合 GB 5084 的要求。

A.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。

A.4.2 追肥

A.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。

A.4.2.2 穗肥

齐穗期、灌浆期，施尿素 3 kg/667 m²—6 kg/667 m²。

A.4.3 田间除草

A.4.3.1 秋后深翻抑制草籽发芽消灭草源。

A.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。

A.4.4 病虫害防治

A.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。

A.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。

A.4.4.3 药剂防治

A.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，针对稻珠中下部喷雾；

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。

A.4.4.3.2 农药的使用应满足 GB/T 8321 的要求。

A.5 收获

9月下旬—10月上旬收获，自然晾晒。

附录 B
溧南大米加工技术要求

B.1 原料要求

原料选用地理标志产品溧南大米区域范围内收获的稻谷，质量应符合 GB 1350 的规定。

B.2 加工流程

风选→清理→去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→检验→包装→入库。

B.3 工艺要点

B.3.1 风选

使用吸风道，除去谷壳、稻秆、不实粒。

B.3.2 清理、去杂

B.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。

B.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。

B.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。

B.3.3 砻谷

将稻谷脱去颖壳，制成糙米。

B.3.4 谷糙分离

将稻谷与糙米分离出来。

B.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）。

B.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。

B.3.7 包装

计量包装按本文件 10.2 要求进行，并注明商标、质量、名称、出厂日期等。

B.3.8 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 的要求。

B.4 加工生产过程中的卫生要求

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

B.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。