

T/DGSLSHYXH

东港市粮食行业协会团体标准

T/DGSLSHYXH 0002—2021

地理标志产品 东港大米

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

东港市粮食行业协会 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《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这些专利的责任。

本文件由东港市五四农场集团有限公司提出。

本文件由东港市粮食行业协会归口。

本文件起草单位：东港市五四农场集团有限公司。

本文件起草人：荆长慧、

本文件为首次发布。

地理标志产品 东港大米

1 范围

本文件规定了东港大米的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品 东港大米。

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 191-2008 包装储运图示标志
GB 1350-2009 稻谷
GB/T 1354-2018 大米
GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食
GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 3095-2012 环境空气质量标准
GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5084-2005 农田灌溉水质标准
GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5490-2010 粮油检验 一般规则
GB/T 5491-1985 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492-2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493-2008 粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5496-1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
GB/T 5503-2009 粮油检验 碎米检验法
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 17109-2008 粮食销售包装 Package of grain sells
GB/T 17891-2017 优质稻谷
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15618-2018 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 15682-2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
GB/T 15683-2008 大米 直链淀粉含量的测定
GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35881-2018 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

3 术语和定义

GB 2715-2016、GB/T 1354-2018和GB/T 17891-2017界定的及以下术语和定义适用于本文件。

3.1 东港大米

在本文件规定的保护范围内，以优质粳稻谷为原料，经加工精制而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

东港大米地理标志产品保护范围限于原国家工商行政管理局“东港大米”证明商标批准范围，即鸭绿江入海段以西，黄海北岸东经123° 20′ 至124° 20′ 和北纬39° 50′ 至40° 10′ 之间；或以公路丹东市→长安镇→蓝旗镇→龙王庙镇→黑沟镇→花园乡沿线以南范围；或以山河东界鸭绿江，沿大孤顶山→鹿登沟山→土门水库→大洋河→罗圈背山→刁家坝水库以南地区，辽宁省东港市行政区内。

5 要求

5.1 自然环境

东港大米地理标志产品保护区域位于辽东半岛东端，地处黄海北部海岸，鸭绿江入海口，隶属于辽宁省丹东市，属北温带湿润地区大陆性季风气候，受黄海影响，具有海洋性气候特点，冬无严寒，夏无酷暑，四季分明，雨热同季。位于北纬40° 的黄金水稻种植区域，因为充足的光照、适宜的昼夜温差，肥沃的土壤，让东港市成为全球最适合生产水稻的地区之一。

5.1.1 气温

正常年景年平均气温8.4℃，无霜期182天，结冻期147天。在水稻抽穗期至成熟期内平均气温在20.0℃，在成熟后期日照充足，9月中旬温度缓慢下降。

5.1.2 日照

全年日照时数为2484.3小时，水稻生长季平均日照时数为1500小时，满足水稻生长需要。

5.1.3 降水

年平均降水量800~1200mm毫米，水稻生长季降水量 mm。

5.1.4 大气

本区域大气符合GB 3095-2012的规定。

5.1.5 水源

本区域水稻用灌溉水主要以鸭绿江水系、大洋河水系及分布在东港市区域内的水库水为水源，水质符合GB 5084-2005的规定。

5.1.6 土壤

东港大米地理标志产品保护区域属退海冲积平原，地势平坦，土壤类型是滨海盐渍水稻土，土壤肥沃，适合水稻生长，土壤中污染物含量等于或者低于GB 15618-2018中表1和表2规定的风险筛选值。

5.2 生产过程

5.2.1 生产过程应符合 GB 14881-2013 规定。

5.2.2 生产过程中仅可以使用符合 GB 5749-2006 规定的水，不得添加任何物质。

5.3 原料来源

东港大米原料来源于本文件第4章规定的地理范围内，应符合GB 1350-2009和GB/T 17891-2017 的规定。

5.4 质量要求

应符合表1的规定，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、不完善粒含量和垩白度为定等指标。

表1 质量要求

等 级		一级	二级	三级
碎米/%	总量 ≤	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米 ≤	0.1	0.3	0.5
加工精度		精碾	精碾	适碾
不完善粒/% ≤		3.0	4.0	6.0
垩白度/% ≤		2.0	4.0	6.0
色泽		米质半透明，色泽青白		
气味		具有本区域大米固有的自然清香味		
霉变粒/% ≤		2.0		
水分含量/% ≤		15.5		
杂质/%	总量 ≤	0.25		
	其中：有机杂质含量 ≤	0.02		
黄粒米含量/% ≤		0.5		
互混率/% ≤		5.0		
直链淀粉含量/%		14.0~20.0		
品尝评分值/分		90	80	70

5.5 食品安全要求

5.5.1 污染物限量

应符合GB 2762-2017 中对谷物碾磨加工品的规定。

5.5.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763-2021中对大米的规定。

5.5.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761-2017 中对谷物碾磨加工品的规定。

5.5.4 有毒有害菌类限量

有毒有害菌类限量应符合GB 2715-2016中对大米的规定。

6 试验方法

6.1 碎米含量

按GB/T 5503-2009的规定执行。

6.2 加工精度

按GB/T 1354-2018的规定执行。

6.3 杂质、不完善粒含量

按GB/T 5494-2019的规定执行。

6.4 垳白度

按GB/T 1354-2018的规定执行。

6.5 色泽、气味

按GB 5492-2008的规定执行。

6.6 霉变粒含量

按GB 2715-2016的规定执行。

6.7 水分含量

按GB 5009.3-2016的规定执行。

6.8 黄粒米含量

按GB/T 5496-1985或GB/T 35881-2018的规定执行。

6.9 互混率

按GB/T 5493-2008的规定执行。

6.10 直链淀粉含量

按GB/T 15683-2008的规定执行。

6.11 品尝评分值

按GB/T 15682-2008的规定执行，其中试样制备应使用新鲜稻谷，并经砻谷、碾白制得的符合本标准二级精度的大米为试样。

6.12 污染物限量

按GB 2762-2017 的规定执行。

6.13 农药最大残留限量

按GB 2763-2021的规定执行。

6.14 真菌毒素限量

按GB 2761-2017的规定执行。

6.15 有毒有害菌类限量

按GB 2715-2016的规定执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按GB/T 5490-2010执行。

7.2 组批

同原料、同设备、同工艺、同班次加工的大米为一个检验批次。

7.3 抽样

7.3.1 按 GB/T 5491-1985 规定的包装扦样法进行扦样。

7.3.2 按 GB/T 5491-1985 规定的四分法进行分样。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验

出厂检验项目为本文件5.4中除直链淀粉含量、品尝评分值、胶稠度外的所有项目及标志和标签。

7.4.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章的全部要求。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 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1年以上，恢复生产；
- d) 连续生产3年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构提出型式检验要求。

7.5 判定规则

7.5.1 经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。如有指标不合格时，可在同批次产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7.5.2 食品安全要求指标不合格时，不得复检，直接判定为非食品。

7.5.3 加工精度不符合本文件要求的，判定为非等级品。

8 包装、标签、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 可采用包装袋、纸箱、塑料箱、木箱等进行包装，包装容器应坚实、牢固、干燥、清洁卫生，无不良气味，若使用包装袋封口缝口应严密。

8.1.2 包装应符合 GB/T 17109-2008 的规定。

8.2 标签

8.2.1 应符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 的规定。

8.2.2 外包装物包装储运标志应符合 GB/T 191-2008 的规定。

8.2.3 标注的净含量为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.4 获得批准的企业，可以在其包装上使用地理标志产品专用标志。

8.3 运输和贮存

8.3.1 应专储、专运。

8.3.2 应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒有害物质或含水分较高的物质混存，并采用不同储粮生态区域相应的技术措施，确保储藏安全，减少损失损耗，防止污染。

8.3.3 应使用符合卫生要求的运输工具，运输过程中应注意防止被雨淋和被污染。

8.3.4 在满足上述包装、运输和贮存条件下，保质期 1、4 季度为 3 个月，2、3 季度为 4 个月。