

T/JGE

品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX —2021

石城贡米

Shicheng gongmi

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

品牌建设促进会 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 要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	5
7 包装和标志	5
8 运输和贮存	5

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。

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。

本文件由品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、石城县农业农村局、江西高田生态农业科技有限公司、江西实诚农业发展有限公司、石城贡谷种植专业合作社。

本文件主要起草人：朱珍玲、肖勇、万伟杰、温扬修、温国锦、邬磊、张祥喜、吴金文、李恭平、温祖明、许方、温鹏华、黄栋臣。

石城贡米

1 范围

本文件规定了石城贡米的术语和定义、自然环境、要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于石城贡米产品的。

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 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 3095 环境空气质量标准
GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
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 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5502 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
JJF 1070.3 定量包装商品净含量计量检验规则 大米

3 术语和定义

GB/T1354、GB/T17891确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

石城贡米 Shicheng gongmi

在地理标志产品保护范围内,使用香芸粘系列中晚熟籼稻及通过审定的其他符合石城县地域内种植条件的优质籼稻品种为原料,经加工精制而成的大米。

4 要求

4.1 自然环境

境内以亚热带季风性湿润气候为主,日照充足,热量丰富,降水丰沛。历年平均日照时数1825.6小时,气温18.3℃,降水量1757 mm,无霜期平均284天,森林覆盖率达76.1%,空气质量优良率稳定在90%以上。种植区域内环境空气质量符合GB 3095的二级以上标准。产地土壤质量符合GB 15618规定。土壤由花岗岩、砂页岩自然风化而成,土壤有机质含量 $\geq 2\%$,土壤pH4.3~6.3,耕作层厚度 $\geq 14\text{cm}$ 。灌溉水以赣江源河流水和水库水为主,水质符合GB 5084的规定。

4.2 品种

种植品种符合3.1规定,种子质量符合GB4404.1要求。

4.3 栽培管理

4.3.1 种子处理

选择晴天晒种1天。用氰烯菌酯、咪鲜胺等药剂进行浸种12 h;之后用清水冲洗干净,再用清水浸种12h~24h,催芽。破胸露白播种。

4.3.2 播种、育苗

中稻5月中下旬、晚稻6月下旬播种。湿润育秧或塑料软盘育秧。

4.3.3 移栽

中稻在6月上中旬、晚稻7月中下旬移栽。每亩栽插1.2至1.5万穴,每穴2至3株。

4.3.4 水肥管理

肥料使用应符合NY/T 496的规定。注意水稻配方肥和农家肥的配合施用,并实行秸秆还田。插秧后深水护秧,浅水分蘖,后期干湿交替,间歇灌溉,收获前7d-10d左右断水。

4.3.5 病虫害防治

贯彻“预防为主,综合防治”的植保方针,按照病虫害的发生规律,综合利用生物防治和物理防治技术,科学使用化学防治技术,有效控制病虫害危害。农药使用应符合GB/T8321(所有部分)的规定。

4.3.6 收获

在水稻完熟期收割,要单割、单收,割后及时脱粒、晒干或机械烘干后贮存。

4.4 产品质量

4.4.1 原料要求

稻谷质量应符合GB1350、GB/T17891的要求。

4.4.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
组织形态	米粒大小均匀、饱满，横断面呈扁圆形，形状呈细长或长圆形。
口感品质	米饭晶莹剔透，富有光泽，柔而不粘，质地适中，有自然清淡的香甜味，冷饭不回生。
色泽与气味	米粒晶莹玉白，气味清香，无异常色泽和无异味。

4.4.3 加工和理化指标

应符合表2的规定。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。

项目		一级	二级	三级
加工精度		精碾	精碾	适碾
碎米	总量/%	≤ 15.0	20.0	30.0
	其中小碎米/%	≤ 0.8	1.0	
不完善粒/%		≤ 2.5	3.0	
垩白粒率/%		≤ 16.0		
直链淀粉含量（干基）/%		14.0~21.0		
杂质	总量/%	≤ 0.25		
	其中：无机杂质含量/%	≤ 0.02		
水分/%		≤ 13.5		
黄米粒/%		≤ 1.0		
互混率/%		≤ 4.0		
胶稠度/mm		≥ 70		

4.4.4 卫生和安全指标

应符合 GB2715 的规定。

4.4.5 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验方法

5.1 抽样方法

按GB 5491 的规定执行。

5.2 感官检验

按GB/T5492的规定执行。

5.3 理化指标检验

5.3.1 加工精度

按GB/T5502的规定执行。

5.3.2 碎米

按GB/T5503的规定执行。

5.3.3 垩白粒率

按GB/T17891的规定执行。

5.3.4 直链淀粉含量

按GB/T15683的规定执行。

5.3.5 杂质、不完善粒

按GB/T5494的规定执行。

5.3.6 水分

按GB5009.3的规定执行。

5.3.7 黄米粒

按GB/T5496的规定执行。

5.3.8 互混率

按GB/T5493的规定执行。

5.3.9 胶稠度

按GB/T22294的规定执行。

5.4 安全指标

按GB2715的规定执行。

5.5 净含量检验

按JJF1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491 规定执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官指标、水分、加工精度、杂质、不完善粒、碎米。

6.5 型式检验

型式检验项目按本文件5.7的全部项目进行。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年进行一次；
- b) 新产品投产时；
- c) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

7.6.1 凡不符合GB2715以及国家卫生检验有关规定的产品，判为非食用产品。

7.6.2 加工精度不符合本文件要求的，判为非等级产品。

7.6.3 定等指标中有一项及以上达不到表2中该等级质量要求的，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。其它指标有一项及以上不符合要求的，作为非等级产品。

7 包装和标志

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T 17109 和国家食品包装卫生的规定。

7.1.2 包装物应清洁、结实。包装容器封口应严密，不得破损、泄露。

7.2 标志

应符合 GB 7718 及地理标志产品专用标志使用规定。

8 运输和贮存

8.1.1 贮存场所应满足清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等 污染物品混存。

8.1.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输。运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

8.1.3 在满足上述包装、运输和贮存条件下，保质期应不低于 6 个月。