ICS 67.060
CCS B 22

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 00* —2025

农产品地理标志 高安大米

Geographical indication of agricultural products—Gao'an rice

2025 - 0* - **发布

2025 - 0* - **实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 录

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 地域范围	2
5 自然环境要求	2
6 生产要求	3
7 质量要求	3
8 检验方法	5
9 检验规则	6
10 包装和标签标识	6
11 储存和运输	7

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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

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、高安市农业技术推广中心、高安市川晒农业专业合作社、高安市瑞前米业有限公司、高安市盛发粮油有限公司。

本文件主要起草人：张标金、昌晓宇、黄正花、魏益华、张康康、靳丹丹、李少伟、彭金梅、胡慧珍、吴新茂、朱生根、丁旦。

农产品地理标志 高安大米

1 范围

本文件规定了农产品地理标志 高安大米的地域范围、保护区域的自然环境、生产要求、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签标识、储存和运输。

本文件适用于高安市行政区域内种植的稻谷为原料加工的食用商品大米。

2 规范性引用文件

下列文件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 3095 环境空气质量标准
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- 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 大米加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- 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 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 42228 粮食储藏 大米安全储藏技术规范
- GB/T 44971 土壤硒含量等级

GH/T 1429 农产品中五种硒元素形态的测定高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法
 JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米
 NY/T 83 米质测定方法
 NY/T 393 绿色食品农药使用准则
 NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
 NY/T 525 有机肥料
 NY/T 593 食用稻品种品质
 NY 884 生物有机肥
 NY/T 2639 稻米直链淀粉的测定 分光光度法
 NY/T 3556 粮谷中硒代半胱氨酸和硒代蛋氨酸的测定 液相色谱-电感耦合等离子体质谱法
 NY/T 3837 稻米食味感官评价方法
 DB36/T 1112 富硒水稻生产技术规程
 DBS42/010 食品安全地方标准 富硒食品中无机硒的测定方法
 T/JXXCCY 002 富硒水稻病虫害绿色防控技术规程
 T/JXXCCY 003 富硒水稻有机肥替代部分化肥技术规程
 T/JXXCCY 007 富硒水稻品种筛选技术规程
 T/JXXCCY 008 富硒大米加工技术规程
 T/JXXCCY 009 富硒大米包装标签标识技术规范
 T/JXXCCY 024 富硒稻米储藏和运输技术规范
 国家市场监督管理总局（2023年）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 1354、NY/T 593 界定的以及下列术语和定义适用于本文件

3.1

高安大米 Gao'an rice

在本文件第4章规定的区域范围内种植收获的稻谷为原料，经加工而成的，产品质量达到本文件要求的大米。

4 地域范围

高安大米地域保护范围包括大城镇、祥符镇、村前镇、华林镇、杨圩镇、龙潭镇、石脑镇、田南镇、建山镇、相城镇、灰埠镇、新街镇、伍桥镇、太阳镇、八景镇、独城镇、荷岭镇、黄沙岗镇、蓝坊镇、汪家圩乡、上湖乡等二十一个乡（镇），保护范围位于东经115° 00' 12" ~115° 34' 56"，北纬28° 02' 44" ~28° 38' 29" 之间，保护面积4.7万公顷，年产量38万吨。

5 保护区域的自然环境

5.1 气候环境

高安属亚热带湿润气候，四季分明，气候温和，日照充足，雨量充沛。全年日平均气温达17.7℃，10℃以上有效积温达5330℃，无霜期长达276d，年平均降水量达1600mm~1900mm。大气质量符合GB 3095的二级以上标准。

5.2 土壤地貌

高安土壤以潴育型水稻土为主，土耕性良好，宜种性广，肥力水平较高，pH值在5.3~6.0之间。境内地形北高南低，中间舒缓平坦，低山丘陵与河谷平原相间，呈“四山一水三分田，二分道路和庄园”的布局。耕地地势相对平坦、排灌方便、旱涝保收、不易受水旱灾害。土壤环境质量符合GB 15618的标准。

5.3 灌溉用水

高安境内水资源丰富，雨量充沛。境内河网密布，河流以锦河、肖江、潦河、袁河四流域为主，地下水多蕴藏于平原、山丘地带，水质清澈，清洁无污染。灌溉水质符合GB 5084的要求。

6 生产要求

6.1 品种要求

选择通过审定或引种许可，适宜本地生态条件，产量较高，病虫害综合抗性好，品质达到NY/T 593三级以上要求的品种，优先选用富硒能力达到按照T/JXXCCY 007评价“较强”以上等级的品种。

6.2 种植要求

优先选择符合GB/T 44971规定的富硒土壤作为种植基地，采用富硒水稻生产技术、有机肥替代部分化肥技术、病虫害绿色防控技术，按照DB36/T 1112、T/JXXCCY 002、T/JXXCCY 003的规定进行管理。肥料使用应符合NY/T 496的规定。使用的农家肥应充分腐熟，商品有机肥料应符合NY/T 525的规定，生物有机肥应符合NY 884的规定。农药使用应符合GB/T 8321（所有部分）的规定，优先按照NY/T 393的准则防治有害生物。

6.3 加工要求

按照清理→去石→砻谷→谷糙分离→厚度分级→碾米→碎米分离→适度抛光→色选→精选→包装的生产工艺流程进行加工，具体操作按照T/JXXCCY 008的规定执行。抛光工艺用水应符合GB 5749的规定。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官指标

项目	要求
气味	应有大米固有的自然气味，无异味；加水煮沸时有香味、香味浓
形状	米粒整齐匀称，粒面光滑，一般呈长粒型；饭粒完整、结构紧密

色泽	外观晶莹剔透，色泽洁白鲜亮；米饭洁白
口感	适口性好，入口后清爽，软硬适中；冷却后硬度适中，不回生

7.2 加工质量要求

加工质量要求见表2，其中加工精度、碎米、不完善粒为定等指标。

表2 加工质量指标

项目		等级		
		一级	二级	三级
加工精度		精碾	精碾	适碾
碎米	总量/% ≤	10.0	12.5	15.0
	其中小碎米/% ≤	0.2	0.5	1.0
不完善粒/% ≤		2.5		3.0
杂质 限量	总量/% ≤	0.25		
	其中无机杂质/% ≤	0.02		
黄粒米含量/% ≤		0.5		
互混率/% ≤		5.0		

7.3 理化要求

理化要求见表3，其中直链淀粉含量、胶稠度、碱消值、垩白度、品尝评分值为定等指标。

表3 理化指标

项目		等级		
		一级	二级	三级
水分/%	≤	14.5		
直链淀粉含量/%		13.0~18.0	13.0~20.0	13.0~22.0
胶稠度/mm	≥	60		50
碱消值 / 级	≥	6.0		5.0
垩白度/%	≤	1.0	3.0	5.0
透明度 / 级	≤	1	2	
品尝评分值 / 分	≥	90	80	70
硒/(mg/kg)		0.18~0.50		
硒形态(占总硒的质量分数)/%	硒代氨基酸 ≥	70		
	有机硒 ≥	80		
注：硒形态选择检测硒代氨基酸或者有机硒其中一个指标				

7.4 卫生要求

应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

7.5 净含量

应符合《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

按GB/T 5492规定执行。

8.2 加工精度

按GB/T 5502规定执行。

8.3 碎米

按GB/T 5503规定执行。

8.4 不完善粒、杂质

按GB/T 5494规定执行。

8.5 黄粒米

按GB/T 5496规定执行。

8.6 互混率

按GB/T 5493规定执行。

8.7 水分

按GB 5009.3规定执行。

8.8 直链淀粉含量

按NY/T 2639规定执行。

8.9 蛋白质含量

按GB 5009.5的规定执行。

8.10 胶稠度、碱消值、垳白粒率、垳白度、透明度

按NY/T 83规定执行。

8.11 品尝评分值

按NY/T 3837规定执行。

8.12 硒

按GB 5009.93规定执行。

8.13 硒形态

按NY/T 3556或GH/T 1429规定方法检测硒代蛋氨酸、硒代半胱氨酸、硒甲基硒代半胱氨酸含量之和作为硒代氨基酸总量，再除以总硒含量，得到硒代氨基酸质量分数，以%表示。按DBS42/010规定方法检测无机硒含量，用总硒减去无机硒得到有机硒含量，再除以总硒含量，得到有机硒质量分数，以%表示。

8.14 卫生指标

按GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763规定执行。

8.15 净含量

按JJF 1070.3规定执行。

9 检验规则

9.1 检验的一般规则

按GB/T 5490规定执行。

9.2 扦样、分样

按GB/T 5491规定执行。

9.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

9.4 出厂检验

每批次产品交售前应进行出厂检验，检验项目为感官、净含量、包装和标签。

9.5 型式检验

型式检验周期为每年一次，按本文件要求进行全项检验。有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

9.6 判定规则

9.6.1 凡不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及国家卫生检疫和植物检疫有关规定的产品，判定为非食用产品。

9.6.2 定等指标中有一项及以上达不到表 2 和表 3 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，判定为不合格产品。

9.6.3 产品的质量指标有一项不符合要求时，可从同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，复检后仍有指标达不到规定的，则判定该批次产品为不合格产品。

10 包装和标签标识

10.1 包装

按照GB/T 17109、GB/T 1354、T/JXXCCY 009的规定执行，采用真空包装。

10.2 标签标识

应符合GB 7718、GB 28050、T/JXXCCY 009和地理标志产品专用标志的规定，应标注地理标志产品名称和产地。

11 储存和运输

按照GB/T 1354、GB/T 42228、T/JXXCCY 024的规定执行。