



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19266—2008  
代替 GB 19266—2003

## 地理标志产品 五常大米

Product of geographical indication—Wuchang rice

2008-10-22 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准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。

本标准代替 GB 19266—2003《原产地域产品 五常大米》。

本标准与 GB 19266—2003 相比主要变化如下：

- 由强制性国家标准改为推荐性国家标准；
- 修改了标准的中英文名称；
- 调整了自然环境的数据(2003 版的 5.1.1、5.1.2、5.1.3、5.1.4、5.1.5；本版的 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6)，增加了地貌特征(见 5.1)；
- 依据 GB 1354《大米》，调整了加工质量指标和部分理化指标(2003 版的 5.5、5.6；本版的 6.4、6.5)；增加了“食味品质”，删除了“碱消值”和“垩白度”项目；
- 增加了净含量允许短缺量项目(见 6.7)；
- 卫生指标增加了 GB 2762 食品中污染物限量要求(见 6.6)；
- 增加了保质期(见 10.3)。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：哈尔滨市五常质量技术监督局、黑龙江省质量技术监督局、五常市人民政府、国家农业标准化监测与研究中心(黑龙江)、哈尔滨市质量技术监督局、五常葵花阳光米业有限公司。

本标准主要起草人：侯堰川、杨升、王福江、郭恒新、郝兆军、李光宇、黄强、王昆、姜明坤。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19266—2003。

# 地理标志产品 五常大米

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品五常大米的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护范围内生产的五常大米。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 3095—1996 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 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—1985 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 17891 优质稻谷
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB 1354、GB/T 17891、JJF 1070 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**五常大米 Wuchang rice**

在国家质量监督检验检疫行政主管部门批准保护的范围内，使用五优稻、松粳系列及通过审定的其他符合五常种植条件的优质粳稻品种，采用具有五常特色的一段超早育苗及大棚早育苗等栽培技术生产的粳稻为原料，经加工而成的大米。

## 4 地理标志产品保护范围

五常大米地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保



护规定》批准的范围,见附录 A。

## 5 自然环境

### 5.1 地貌特征

五常稻作区是一个三面环山,开口朝西的盆地,东南部山脉挡住了东南风,而西部松嫩平原的暖流可直接进入盆地内回旋。

### 5.2 日照

水稻生长季节(4月~9月)为1 080 h~1 370 h。

### 5.3 气温

5.3.1 水稻生长季节(4月~9月)日平均气温 17℃,昼夜温差 10℃,最大温差 20℃。

5.3.2 无霜期 110 d~160 d。

5.3.3 水稻生长季节(4月~9月)大于等于 10℃的积温为 2 700℃~3 000℃。

### 5.4 降水

水稻生长季节(4月~9月)降水量为 250 mm~650 mm,平均 480 mm。

### 5.5 土壤

土壤类型主要为砂壤土和草甸土。耕层土壤 pH 值 6.0~7.2,平均 pH 值 6.5;有机质平均含量为 4.24%;碱解氮平均含量 108 mg/kg;速效磷平均含量 32 mg/kg;速效钾平均含量 215 mg/kg;全氮 0.12%;内梅罗综合指数为 0.541。

### 5.6 水源

保护区内河流总长 2 468 km,河网密度 0.33 km/km<sup>2</sup>,平均年径流量 32.10 亿 m<sup>3</sup>,年径流深 248.7 mm。地下水为山区基岩裂隙水,高平原潜水和平原层间水,可开采储量为 7 亿 m<sup>3</sup>。水质均符合 GB 5084 要求。

### 5.7 环境空气

符合 GB 3095—1999 中二级规定。

## 6 要求

### 6.1 原料稻谷

6.1.1 种子应选用五优稻系列、松粳系列及通过审定并符合五常种植条件的其他粳稻品种。种子质量应符合 GB 4404.1 要求。

6.1.2 栽培技术应采用具有五常特色的一段超早育苗及大棚早育苗、早育稀植等栽培技术。

### 6.2 加工工艺

6.2.1 应采用清理、砻谷、碾米、白米分级、包装等,亦可有抛光或色选。

6.2.2 大米加工中除添加符合 GB 5749 要求的水外,不得添加任何物质。

### 6.3 感官指标

6.3.1 应有大米固有的气味,没有异味。

6.3.2 米粒半透明或透明,色泽青白有光泽。

6.3.3 蒸煮时应有特有的米香味,饭粒表面有油光。口感绵软略粘、微甜、略有韧性,冷却后仍能保持良好口感。

### 6.4 加工质量指标

加工质量指标见表 1。

表 1 加工质量指标

项 目		指 标	
		优质一等	优质二等
加工精度		背沟无皮,即使有皮也不成线,米胚和粒面皮层基本去净的占 85%以上	
黄粒米/%	≤	0.1	0.2
不完善粒/%	≤	0.5	1.0
杂质/%	≤	总量	0.10
		糠粉	0.02
		矿物质	0
碎米/%	≤	总量	10.0
		小碎米	0.2

6.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		优质一等	优质二等
水分/%	≤	15.5	
垩白粒率/%	≤	15	25
食味品质/分	≥	85	80
直链淀粉(干基)/%		15~20	15~20
胶稠度/mm	≥	70	65

6.6 卫生指标

应符合 GB 2715、GB 2762 的有关规定。

6.7 净含量允许短缺量

应符合 JJF 1070 规定。

7 试验方法

7.1 抽样

按 GB 5491 的规定执行。

7.2 感官要求

按 GB/T 5492 的规定执行。

7.3 加工精度

按 GB/T 5502 执行。

7.4 黄粒米

按 GB/T 5496 执行。

7.5 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 执行。

## 7.6 碎米

按 GB/T 5503—1985 中第 1 章执行。

## 7.7 水分

按 GB/T 5497 执行。

## 7.8 垩白粒率、食味品质、直链淀粉、胶稠度

按 GB/T 17891 执行。

## 7.9 卫生指标

按 GB 2715、GB 2762 执行。

## 7.10 净含量允许短缺量

按 JJF 1070 的规定执行。

# 8 检验规则

## 8.1 检验分类

### 8.1.1 出厂检验

8.1.1.1 每批产品出厂时,均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后,方可出厂。

8.1.1.2 出厂检验项目包括感官指标、加工质量指标、垩白粒率、水分。

### 8.1.2 型式检验

8.1.2.1 正常生产时,每年进行一次。有下列情况之一时,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) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

8.1.2.2 型式检验项目为 6.3~6.7 规定的技术内容。

## 8.2 判定规则

8.2.1 卫生指标有一项不合格,即判该批产品为不合格。

8.2.2 其他指标判定不符合标志等级的,可进行复检,复检合格则判合格,仍不合格的则判不合格。

# 9 标志、包装

## 9.1 标志

应符合 GB 7718 及地理标志产品专用标志使用规定。

## 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生规定。

9.2.2 包装物应清洁、结实。包装容器封口应严密,不得破损、泄露。

# 10 运输和贮存

10.1 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。

10.2 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。

10.3 在满足上述包装、运输和贮存条件下,保质期应不低于 3 个月。

附录 A  
(规范性附录)

五常大米地理标志产品保护范围图

五常大米地理标志产品保护范围见图 A.1。

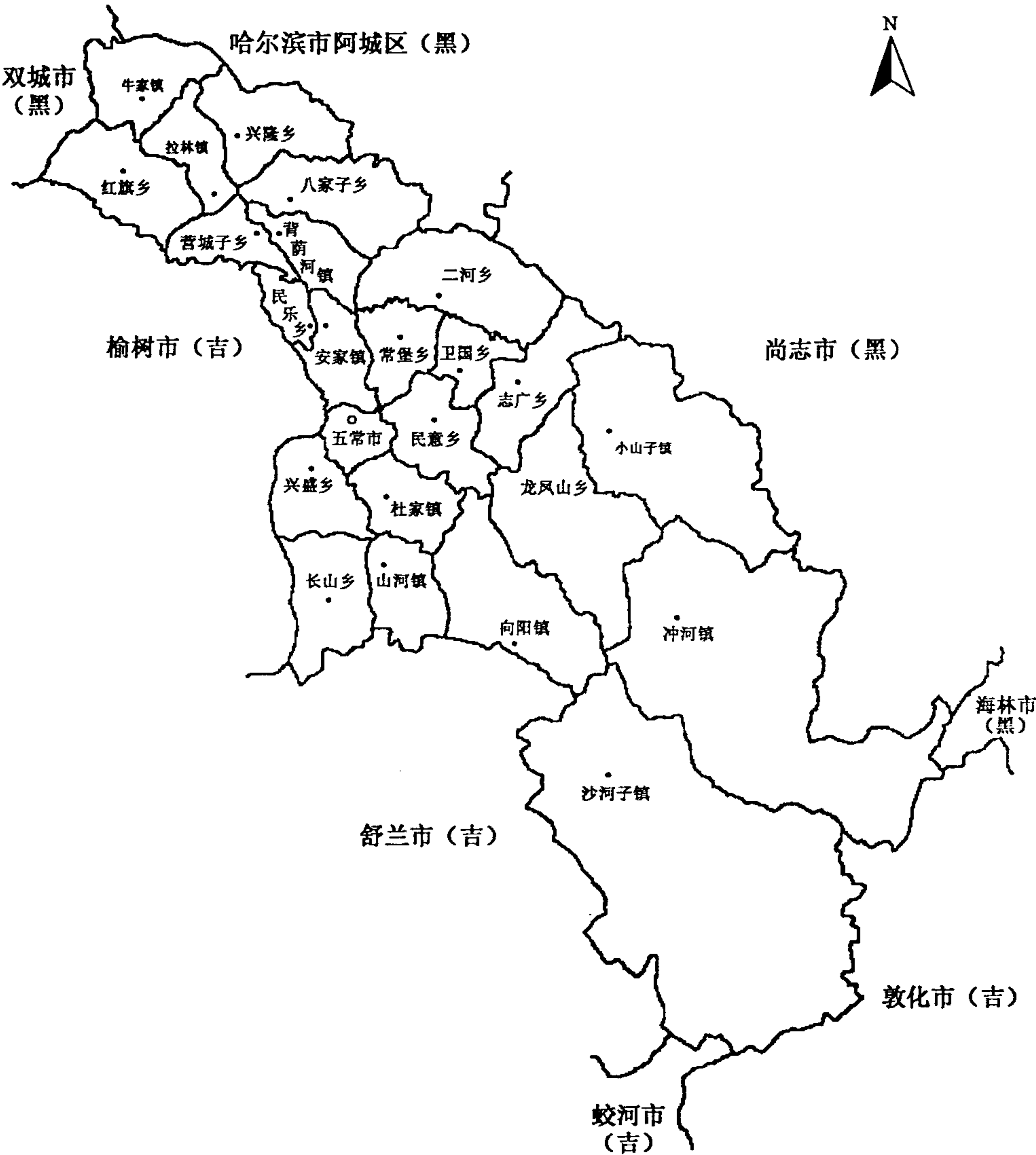


图 A.1 五常大米地理标志产品保护范围图



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
地理标志产品 五常大米  
GB/T 19266—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字  
2008 年 12 月第一版 2008 年 12 月第一次印刷

\*

书号: 155066 · 1-35253

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 19266-2008