

ICS 65.020.20

B 22

备案号:

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 1580—2019

代替 DB32/T 1580—2010

地理标志产品 射阳大米

Product of geographical indication—Sheyang rice

2019 - 07 -11 发布

2019 - 08 -01 实施

江苏省市场监督管理局 发布

前 言

本标准首次发布于2010年2月。

本标准代替DB32/T 1580—2010。

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准与DB32/T 1580—2010相比，主要变化如下：

——第2章规范性引用文件中删除了“GB 1350、GB/T 5009.36、GB/T 5497、GB/T 17891、NY/T 3”，增加了“GB/T 191、GB/T 1354、GB 5009.3、GB/T 5490、GB/T 5493、GB 13122、GB/T 22294、GB/T 26630、GB 28050、GB/T 35881、LS/T 1533、LS/T 1534、LS/T 15123”（见第2章，2010版第2章）；

——调整了射阳大米的术语和定义（调整稻米品种）（见第3章，2010版第3章）；

——调整了保护范围（见第4章，2010版第4章）；

——增加了种植环境（见5.2）；

——删除了感官指标中对垩白粒的要求，增加了蒸煮时的感官要求（见5.3.3，2010版5.3表1）；

——调整了产品等级（见5.4表1，2010版5.4、5.5）；

——增加了品尝评分值（见5.4表1）；

——调整了判定规则（见7.6，2010版7.5）。

本标准由射阳县市场监督管理局、射阳县农业委员会、射阳大米协会提出。

本标准由射阳县粮食局归口。

本标准起草单位：射阳县市场监督管理局、射阳县大米协会、射阳县作物栽培技术指导站、射阳县购销公司、射阳县农牧公司、射阳县种业有限公司。

本标准主要起草人：倪玉桦、彭光荷、朱志刚、邓成新、钱朝阳、周卫兵、张昌礼、陆玉权。

本标准所代替标准的历次发布情况为：

——DB32/T 1580—2010。

地理标志产品 射阳大米

1 范围

本标准规定了射阳大米的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家有关主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的射阳大米。

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 包装储运图示标志
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 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 粮食、油料检验 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 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 食品企业通用卫生规范
GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质 感官评价方法
GB/T 15683 大米直链淀粉含量测定
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 1533 大米颜色黄度指数标准样品
LS/T 1534 粳米品尝评分参照样品
LS/T 15123 粳米加工精度标准样品

3 术语和定义

GB/T 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

射阳大米 sheyang rice

在国家有关主管部门批准保护范围内，以南粳系列、宁粳 8 号或食味性、品质与之相当的品种及淮稻 5 号等迟熟中粳类型粳稻为原料加工而成的符合本标准的大米。

4 保护范围

4.1 射阳大米地理标志产品保护范围限于国家有关主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围（国家质检总[2008]第 138 号公告），面积为 1848KM²，即射阳县境内的临海、千秋、四明、海河、陈洋、合德、海通、黄沙港、兴桥、新坍、特庸、洋马等 12 个乡镇和沿海滩涂、射阳盐场的顺泰农场以及县域内的淮海、临海、新洋农场。

4.2 地理位置在北纬 33°24'~34°07'东经 119°59'~120°33'(具体见附录 A)。

5 要求

5.1 原料来源

射阳大米原料来源于本标准第4章规定的地理范围内生产，质量达到本标感官、理化指标要求的稻谷。

5.2 种植环境

5.2.1 地貌特征

保护区域位于苏北江淮平原东部，属海相沉积平原，地势平坦。

5.2.2 日照

水稻生长季节（5月至10月）为1178 h~1202 h。

5.2.3 气温

水稻生长季节（5月至10月）日平均气温22.3℃~22.7℃，昼夜温差8℃，最大温差 11℃。水稻生长季节（5月至10月）大于等于10℃的积温为4017.6 ℃~4183.1℃。在水稻抽穗至成熟期内平均气温在20℃以上，在成熟后期日照充足，九月中下旬至十月上中旬降温迟缓。

5.2.4 降水

水稻生长季节（5月至10月）降水量739.9 mm~874.5 mm，年平均降水量943.9 mm~1005.9 mm。

5.2.5 土壤

土壤类型是滨海盐渍型水稻土，耕层厚度≥20 cm，土壤 pH 7.8~8.5，全盐含量 0.02 g/kg~3.5 g/kg，有机质含量 16 g/kg~33.8 g/kg，全氮含量 0.25 g/kg~1.74 g/kg，有效磷含量 1.5 mg/kg~23.8 mg/kg，速效钾含量 70 mg/kg~357 mg/kg。

5.2.6 水源

来自洪泽湖灌溉渠和射阳河上游，水质符合GB 5084规定的一级。

5.2.7 空气

符合GB 3095规定。

5.3 感官指标

- 5.3.1 应有大米固有的自然清香味。
- 5.3.2 米粒半透明，色泽乳白。
- 5.3.3 蒸煮时应有固有的米饭香味，饭粒表面完整、口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后饭粒仍有较好的口感。

5.4 质量指标

质量指标见表1，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、品尝评分值、胶稠度、不完善粒含量和黄粒米含量为定等指标。

表1 质量指标

等级		特级	一级	二级
碎米	总量/% ≤	2.5	5.0	7.5
	其中：小碎米含量/% ≤	0.5	1.0	1.5
加工精度		精碾	精碾	适碾
垳白度/% ≤		3.0	3.0	3.0
品尝评分值/分 ≥		90	80	70
胶稠度/mm ≥		80	75	70
不完善粒含量/% ≤		2.0	3.0	4.0
黄粒米含量/% ≤		0.4	0.6	0.8
互混率/% ≤		3.0		
杂质 限量	总量/% ≤	1.0		
	其中：无机杂质含量/% ≤	0.01		
水分含量/% ≤		15.5		
直链淀粉含量/ %		13.0~20.0		

5.5 卫生指标

- 5.5.1 原料应符合 GB 2715 的规定。
- 5.5.2 生产过程应符合 GB 13122、GB 14881 和 GB/T 26630 的规定。
- 5.5.3 生产过程中添加的水应符合 GB 5749 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标检验

- 6.1.1 色泽、气味检验按GB/T 5492规定的方法执行。
- 6.1.2 垳白度按GB/T 17891规定的方法执行。

6.2 质量指标检验

6.2.1 碎米含量检验

按GB/T 5503规定的方法执行，在称量碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒拣出。

6.2.2 加工精度检验

按GB/T 5502规定的方法执行，加工精度标准样品应按LS/T 15123的规定执行。

6.2.3 品尝评分值检验

按GB/T 15682规定的方法执行，应使用参照样品LS/T 1534。

6.2.4 胶稠度检验

按GB/T 22294规定的方法执行。

6.2.5 杂质、不完善粒含量检验

按GB/T 5494规定的方法执行。

6.2.6 黄粒米含量检验

按GB/T 5496或GB/T 35881规定的方法执行，应使用参照样品 LS/T 1533。

6.2.7 互混率检验

按GB/T 5493规定的方法执行。

6.2.8 水分含量检验

按GB 5009.3规定的方法执行。

6.2.9 直链淀粉含量检验

按GB/T 15683规定的方法执行。

6.3 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

7.2 检验的一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应按本标准规定进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂和销售。

7.4.2 出厂检验项目包括 5.3、5.4 表 1 中（碎米、加工精度、品尝评分值、杂质、不完善粒、黄粒米含量和水分含量）。

7.5 型式检验

型式检验项目为5.3至5.6，有下列情况之一的应进行型式检验：

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) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

7.6 判定规则

- 7.6.1 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。
- 7.6.2 加工精度不符合本标准要求的，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 1 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。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为非等级产品。

8 包装和标签、运输和储存

8.1 包装

- 8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。
- 8.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.2 标签

- 8.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应按本标准规定的名称和等级标注。
- 8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。
- 8.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。
- 8.2.4 建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）

9 储存和运输

9.1 储存

应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒、有害物质或水分较高的物质混存。

9.2 运输

应使用符合食品安全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。

附 录 A
(规范性附录)
射阳大米地理标志产品保护范围图

A.1 射阳大米原产地域范围见图 A.1。

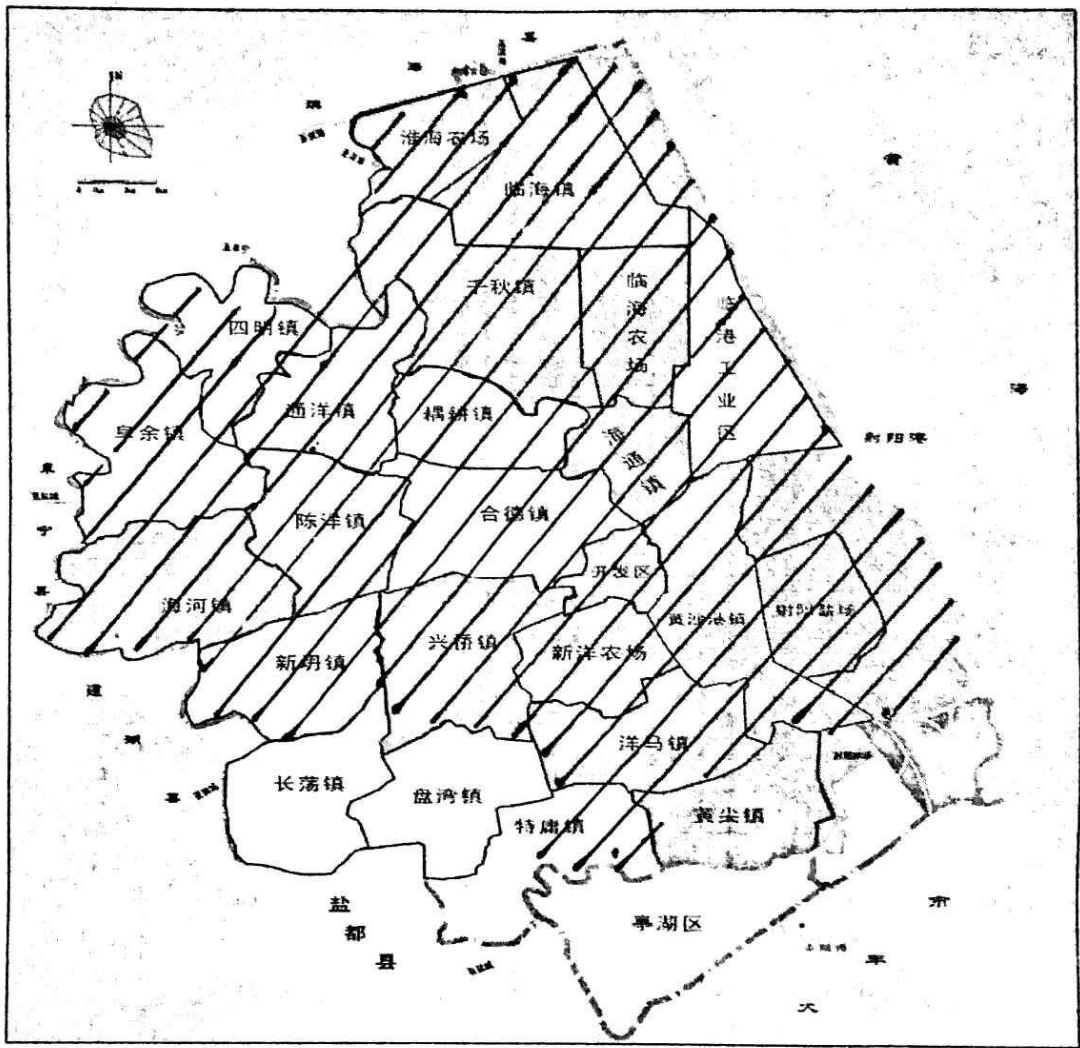


图 A.1 射阳大米原产地域范围图