

ICS 67.060

CCS B 22

DB 37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 4320—2021

地理标志产品 黄河口大米

Product of geographical indication—Yellow River estuary rice

2021 - 02 - 02 发布

2021 - 03 - 02 实施

山东省市场监督管理局

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。

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。

本文件由山东省农业农村厅提出并组织实施。

本文件由山东省农业标准化技术委员会种植业标准化分技术委员会归口。

本文件起草单位：山东省农业科学院质量标准与检测技术研究所、山东省水稻研究所、东营市农业农村局、东营市一邦农业科技开发有限公司

本文件主要起草人：王玉涛、张士永、周红、郭涛、侯红燕、张茂林、王海凤。

地理标志产品 黄河口大米

1 范围

本文件规定了地理标志产品黄河口大米的术语和定义、地域保护范围、品质指标、检验方法及包装、标签、储存、运输的要求。

本文件适用于地理标志产品黄河口大米。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 1354—2018 大米
GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 直链淀粉含量的测定
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
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
NY/T 596—2002 香稻米

3 术语和定义

GB/T 26631界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄河口大米 Yellow River estuary rice

在地理标志产品保护范围内（4）生产、在合法企业内加工的大米。

3.2

碎米 broken kernel

长度小于同批试样完整米粒（3.4）平均长度（3.3）的四分之三、留存在直径1.0 mm圆孔筛上的不完整米粒。

3.2.1

大碎米 big broken rice kernel

长度小于同批试样完整米粒（3.4）平均长度（3.3）的四分之三、留存在直径2.0 mm圆孔筛上的不完整米粒。

3.2.2

小碎米 small broken rice kernel

通过直径2.0 mm圆孔筛，留存在直径1.0 mm圆孔筛上的不完整米粒。

3.3

米粒长度 length

试样中完整米粒（3.4）长度的算术平均值。

3.4

完整粒 sound kernel

除胚外其余部分未破损的完善米粒。

3.5 不完善粒

3.5.1

未熟粒 immature kernel

米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

3.5.2

虫蚀粒 wormy kernel

被虫蛀蚀的米粒。

3.5.2

病斑粒 spotted kernel

粒面有病斑的米粒。

3.5.3

生霉粒 mildewed kernel

粒面有霉斑的米粒。

3.5.4

糙米粒 brown rice

稻谷经脱壳、完全未脱皮层的米粒。

3.6 杂质

3.6.1

有机杂质 organic impurity

糠粉（3.6.3）、带壳稗粒、稻谷粒、异种粮粒及其它动、植物源有机物质。

3.6.2

无机杂质 inorganic impurity

泥土、砂石、砖瓦块及其它无机物质。

3.6.3

糠粉 rice bran powder

通过直径1.0 mm圆孔筛的筛下物，以及粘附在筛上的粉状物质。

3.7

黄粒米 yellowed rice

受酶的作用或因高温褐变而呈明显黄色但不带毒性的米粒。

3.8

互混率 intermixing rate

试样中混入的粒型、外观与本批次大米不同的这类米粒占试样的质量分数。

3.9

垩白度 chalky

非糯性水稻品种胚乳中有白色透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垩白粒；垩白粒试样平放时垩白投影面积总和占试样投影面积的百分率。

3.10

品尝评分值 taste score

试样在规定条件下制得米饭的气味、色泽、外观结构、滋味、粘性、软硬度等各项因素评分值的总和。

3.11

直链淀粉含量 amylose content

试样所含直链淀粉的质量占试样总质量的百分率。

4 地理标志产品保护范围

黄河口大米地理标志地域保护范围限于垦利县现辖行政区域，包括郝家镇、董集镇、胜坨镇、垦利街道办事处、兴隆街道办事处、永安镇、黄河口镇，其位置为东经118° 15' 04" ~119° 15' 54"，北纬37° 24' 37" ~38° 10' 00"，县属总面积2204平方公里范围内。应符合附录A。

5 质量要求

5.1 质量指标

5.1.1 优质大米指标见表 1。其中碎米（总量及其中小碎米含量）、垳白度、品尝评分值、香味综合评分作为定等指标。

表 1 优质大米质量指标

项目		等级		
		一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	4.0	5.0	7.5
	其中：小碎米含量/% ≤	0.1	0.3	0.5
垳白度/% ≤		2.0	4.0	6.0
品尝评分值/分 ≥		90	80	70
香味综合评分		≥60		
直链淀粉含量/%		10.0~18.0		
水分含量/% ≤		15.5		
不完善粒含量/% ≤		2.0		
杂质限量	总量/% ≤	0.25		
	其中：无机杂质含量/% ≤	0		
黄粒米含量/% ≤		0.25		
互混率/% ≤		5.0		
色泽		正常		

5.2 卫生要求

- 5.2.1 按食品安全标准和法律法规要求规定执行。
- 5.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。
- 5.2.3 净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

6 检验方法

- 6.1 平均长度检验：按照 GB/T 1354—2018 规定执行。
- 6.2 碎米含量检验：按照 GB/T 1354—2018 规定执行。
- 6.3 加工精度检验：按照 GB/T 1354—2018 规定执行。
- 6.4 杂质、不完善粒含量检验：按照 GB/T 5494 规定执行。
- 6.5 垳白度检验：按照 GB/T 1354—2018 规定执行。
- 6.6 水分含量检验：按照 GB/T 5009.3 规定的方法执行。
- 6.7 黄粒米检验：按照 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。
- 6.8 互混率检验：按照 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 6.9 色泽、气味检验：按照 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 6.10 品尝评分值检验：按照 GB/T 15682 规定的方法执行。
- 6.11 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 6.12 净含量检验：按 JJF 1070 规定执行。
- 6.13 香味综合评分值检验：按照 NY/T 596—2002 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按照GB/T 5491执行。

7.2 检验的一般原则

按照GB/T 5490执行。

7.3 判定等级

产品的质量指标中有一项达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。初次检验不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求。

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，可在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。

9 储存和运输

按照GB/T 1354—2018的规定执行。

附 录 A
(规范性)

黄河口大米地理标志产品保护范围图

黄河口大米地理标志地域保护范围限于垦利县现辖行政区域，包括郝家镇、董集镇、胜坨镇、垦利街道办事处、兴隆街道办事处、永安镇、黄河口镇，其位置为东经118° 15′ 04″ ～119° 15′ 54″ ，北纬37° 24′ 37″ ～38° 10′ 00″ ，县属总面积2204平方公里范围内。详见图A. 1。



图 A. 1 黄河口大米地理标志产品保护范围图

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》
-