

DB5108

四川省（广元市）地方标准

DB 5108/ T00—2023

地理标志产品 王家贡米

2023 - 00 - 00 发布

2023 - 00 - 00 实施

广元市市场监督管理局 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 地理标志产品保护范围	2
5 原材料要求	2
6 加工工艺	2
7 质量要求	2
8 检验方法	3
9 检验规则	4
10 标志、标签、包装、运输和贮存	4
附录 A （规范性） 地理标志产品 王家贡米产地范围图	6
附录 B （规范性） 国家质量监督检验检疫总局《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》（2015 年第 162 号）	7

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第78号《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及原国家质量监督检验检疫总局公告（2015）第162号《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》制定。

本文件共有2个附录，附录A、附录B均为规范性附录。

本文件由广元市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：广元市昭化区王家贡米产业协会、广元市昭化区农业农村局、广元市昭化区市场监督管理局、四川金诚智度信息技术有限公司。

本文件主要起草人：张群、张三元、李吉梅、王建、陈定全、吕志勇、孙正明、赵斌、王炎旻。

地理标志产品 王家贡米生产技术规程

1 范围

本文件明确了地理标志产品 王家贡米的保护范围、原材料要求、加工工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标志、运输及贮存等。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局公告（2015）第162号《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》批准的地理标志产品王家贡米。

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，仅所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 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 15681	大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17891	优质稻谷
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第78号《地理标志产品保护规定》
	原国家质量监督检验检疫总局公告（2015）第162号《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 地理标志产品 王家贡米

选用优质中晚籼稻种（油粘型）种植，稻谷品质应符合GB/T 17891二级以上。种植在本文件第4章规定的保护范围内，按照本文件生产而成的大米。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品王家贡米保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告（2015）第162号《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》批准的范围，即四川省广元市昭化区王家镇、卫子镇、磨滩镇、清水镇、柏林沟镇、虎跳镇、青牛镇7个镇现辖行政区域，见附录A。

5 原材料要求

选取在保护区内当地优质中晚籼稻地方品种（刷巴谷）出产的稻谷，稻谷品质应符合GB/T 17891二级以上要求。

6 加工工艺

除杂-砻谷-选糙-碾米-白米抛光-色选-分级包装

6.1.1 除杂

经机械去除稻草、空秕粒、石子、金属物等杂质，含杂质率 $\leq 0.1\%$ 。

6.1.2 砻谷

谷物脱壳。

6.1.3 选糙

分离糙米和谷粒。

6.1.4 碾米

去除米皮，碾白，分离糠粉。

6.1.5 白米抛光

去除米粒表皮的带留糠粉，增加米的光洁度。

6.1.6 色选

选出异色米粒。

6.1.7 分级包装

按照GB/T 1354进行分级包装。

7 质量要求

7.1 感官指标

米粒细小，形态纤细匀称，垩白小。米质半透明，油滑光亮，具有大米固有的自然清香味。煮时清香四溢，浓郁持久，入口软糯，冷后不返生。

7.2 质量指标

表1 质量指标

指标	参数
碎米总量/% \leq	10
其中：小碎米含量/% \leq	0.2
加工精度	精碾
垩白度/% \leq	10.0
品尝评分值/分 \geq	90
直链淀粉含量/%	13.0~22.0
胶稠度/ mm \geq	70
水分含量/% \leq	14.5
不完善粒含量/% \leq	3.0
杂质总量/% \leq	0.25
其中：无机杂质含量/% \leq	0.02
黄粒米含量/% \leq	0.5
互混率/% \leq	5.0

7.3 食品安全要求

符合GB 2715、GB 2762要求。

8 检验方法

8.1 碎米含量检验：按 GB/T5503 规定的方法执行，在称量碎米、大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。

8.2 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。

8.3 垩白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 规定的方法执行。

8.4 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 和 LS/T 1535。

8.5 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

8.6 胶稠度检验：按 GB/T 17891 规定的方法执行。

8.7 水分含量检验：按 GB5009.3 规定的方法执行。

8.8 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。

8.9 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。

8.10 互混率检验：按 GB/T5493 规定的方法执行。

8.11 感官要求检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

8.12 净含量检验：按 JJF 1070 规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样

每批次随机抽取样品，抽样基数不低于20kg，样品总质量不低于2 kg。样品一式两份，供检验和复验备用。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 企业生产的产品，出厂前应经质量检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

9.3.1.2 出厂检验项目为 7.1、7.2 规定的指标。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产每年进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应即时进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 原料或工艺有较大变化时；
- c) 更换设备或长期停产再复产时；
- d) 质量监督管理部门提出要求时。

9.3.2.2 型式检验为全项目检验。

9.4 判定

产品检验项目全部符合本标准要求时，判定该批次产品为合格品。检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检，如复检结果仍有1项不合格，则判定该产品为不合格品。

10 标志、标签、包装、运输和贮存

10.1 标志、标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 1354的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合 NY/T 658 要求。包装应坚固、清洁、干燥、采用无毒、无异味的纸袋、编织袋或塑料袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

10.2.2 包装净含量应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，按 JJF 1070 规定的方法检测。

10.2.3 包装袋面图案和文字的印刷应清晰、端正、牢固。

10.3 运输及贮存

10.3.1 运输

按照NY/T 1056的规定执行。

10.3.2 贮存

10.3.2.1 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

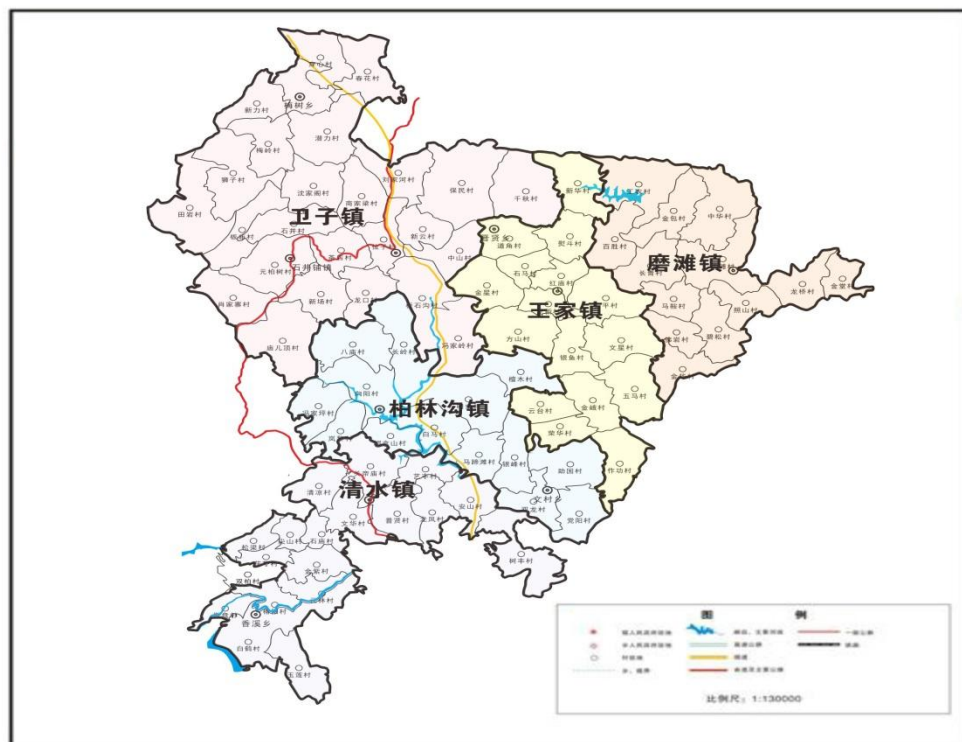
10.3.2.2 存放处地面应设铺垫物，大米堆放应离墙、离地 0.2m 以上，并根据品种分别堆放。

10.3.3 保质期

在满足上述包装、储存、运输条件下，产品在常温下的保质期不应低于3个月。

附 录 A
(规范性)
地理标志产品 王家贡米产地范围图

地理标志产品 王家贡米产地范围图见A.1。



图A.1 王家贡米产地范围图

王家贡米产地范围为四川省广元市昭化区王家镇、磨滩镇、卫子镇、清水镇、柏林沟镇、虎跳镇、青牛镇7个镇现辖行政区域。

附录 B

(规范性)

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对达茂马铃薯等产品实施地理标志产品保护的公告》(2015年第162号)

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对达茂马铃薯、内蒙古肉苁蓉、梁山西瓜（小梁山西瓜）、洮南香酒、海伦大米、海伦大豆、桦川大米、克山马铃薯（克山土豆）、克山大豆、海安桑蚕茧、霍山黄大茶、黄山白茶（徽州白茶）、怀宁贡糕、岳西桑皮纸、三潭枇杷、歙砚、徽墨、云门陈酿酒、崇阳雷竹笋、观音湖绿茶、洪湖藕带、房县北柴胡、古泉清酒、武当酒、黄梅堆花酒、郟阳黑猪、融水香鸭、王家贡米、合江金钗石斛、红原牦牛奶、红原牦牛奶粉、黄甲麻羊、蒲江丑柑、威远无花果、米易红糖、林芝松茸、林芝藏香猪、墨脱石锅、米林藏鸡、加查核桃、亚东黑木耳、艾玛土豆、八宿荞麦、类乌齐牦牛肉、嘉黎牦牛（娘亚牦牛）、户县黄酒、热贡唐卡、玛纳斯碧玉等48个地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准上述产品为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

二十八、王家贡米

(一) 产地范围

王家贡米产地范围为四川省广元市昭化区王家镇、磨滩镇、柏林沟镇、晋贤乡、文村乡、清水乡、卫子镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用

王家贡米产地范围内的生产者，可向四川省广元市质量技术监督局昭化区分局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。王家贡米的检测机构由四川省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

(三) 质量技术要求（见附件28）

王家贡米质量技术要求（附件28）

一、品种

当地中晚籼稻地方品种，品种名称：刷巴谷。

二、立地条件

海拔600至900m区间盆地丘陵向山区过渡地带，昼夜温差9至12℃，土壤为黄红紫泥土，pH值5至7，土壤有机质含量≥1%。

三、栽培管理

1. 育秧：水育秧，地膜覆盖保温。保温催芽。育秧时间4月上旬至中旬，气温稳定在12℃开始播种，每平方米播芽谷200g至300g。苗秧龄40天至50天。

2. 插秧：每亩（667m²）栽秧≤17000穴。插秧时间5月中旬至下旬。

3. 施肥：亩用腐熟的厩肥≤1500kg加养分含量40%的复合肥耕耙施入。

4. 收获：9月下旬至10月上旬，当95%以上的稻穗谷粒黄熟时收割。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

四、加工工艺

初清→风选→磁选→去石→砻谷→选糙→碾米→抛光→色选→分级包装。

五、质量特色

1. 感官特征：米粒细小，形态纤细匀称，垩白小。米质半透明，油滑光亮，具有大米固有的自然清香味。煮时清香四溢，浓郁持久，入口软糯，冷后不返生。

2. 特色理化指标：歪白粒率 $\leq 10\%$ ，胶稠度（mm） ≥ 70 。
 3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。
-