

附录 A

(资料性附录)

征求意见汇总表

安徽省地方标准征求意见汇总表

归口单位：(盖章)

| 序号 | 提出单位 | 标准条款 | 意见内容 | 处理意见及理由 |
|----|------|------|------|---------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ICS: 67.060

中国标准分类号: B 22

附件:

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/ T××× —2021

地理标志产品 白莲坡贡米

Product of Geographical Indication Bailianpo Gongmi

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

安徽省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》和 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。

本文件由安徽省农业标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 白莲坡贡米

1 范围

本文件规定了白莲坡贡米的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、栽培管理、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存和运输。

本文件适用于《地理标志产品》白莲坡贡米。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件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文件，然而，鼓励根据本文件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 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 4404.1 粮食作物种子 第一部分：禾谷类
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮油检验 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 粮油检验 黄粒米及裂纹粒检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定
- 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 14881 食品安全卫生标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评定方法
- 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 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 白莲坡贡米 Product of Geographical Indication Bailianpo Gongmi。

在原国家质量监督检验检疫总局《质检总局关于批准对万昌大米等产品实施地理标志产品保护的公告》（2014年第77号）规定的范围内生产的稻谷，经加工后符合本文件规定的粳稻米和粳糯稻米。

4 地理标志产品保护范围

白莲坡贡米地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局《质检总局关于批准对万昌大米等产品实施地理标志产品保护的公告》（2014年第77号）批准的范围。

5 自然环境

5.1 日照

年平均日照时数为2200h，水稻全生育期平均日照时数为1050h。

5.2 气温

年平均气温15.8℃，年平均无霜期达229d。

5.3 降水

雨量适中，年均降雨量900.9mm。

6 栽培

6.1 品种选择

选用适宜在本保护区范围内栽培的粳稻和粳糯稻优良品种。

6.2 栽培方式

集中规模工厂化育秧，机械插秧。

6.3 播种前准备

种子选择与处理：选用优质、高产、稳产、抗逆性好的粳稻和粳糯稻品种，生育期在（145—155）d之间，并注意定期更换。选用符合国家农作物种子质量标准的商品种子，播种前晒种1~2d后，每5kg种子用浸种灵（抗二硫氰基甲烷）或施保克2ml加吡虫啉10g，浸泡36-48小时，预防水稻恶苗病，推迟和减轻稻瘟病和稻飞虱的发生。稻谷破胸露白时即可播种。种子质量应符合GB4404.1-2008的规定。

6.4 栽培管理

6.4.1 播种期

适宜播种期：5月上中旬。按照（20-25）d适宜秧龄推算播期，宁可田等秧，不可秧等田。安排好插秧进度，合理分批浸种，顺次播种，确保秧苗适龄移栽。

6.4.2 用种量

播种量根据品种类型、秧盘规格确定。播种量标准：25cm行距秧盘一般100~120克/盘，每亩35盘左右。

6.4.3 苗床制作

选择排灌、运秧方便，便于管理的田块做秧田。按照秧田与大田1:80~100的比例备足秧田。播前15d左右精做秧板，秧板宽1.4m，秧沟宽0.25m，深0.15m，秧田外围沟深0.5m，围埂平实，田埂一般高出秧床（0.15-0.20）m，开好平水缺。板面达到“实、平、光、直”。

6.4.4 播种

机械播种：采用育秧播种流水线播种，一次性完成铺土、洒水、播种、覆土、摆盘等工序的作业。秧盘底土厚度（1.8-2.0）cm，覆土厚度（0.3-0.5）cm。

6.4.5 秧田管理

苗床管水：秧盘按紧密整齐、盘床严实的标准摆放后，灌一次平沟水，湿润全部秧畦后排水。覆盖无纺布，以控温保湿促齐苗防飞虱。苗期保持床土湿润，可灌平沟水，也可喷灌洒水补湿。天晴灌半沟水蹲苗，或排水炼苗。阴雨天气应排干秧沟积水。移栽前2-3天排水，控湿炼苗，促进秧苗盘根，增加秧块拉力，便于卷秧与机插。若遇雨要盖膜遮雨，防止床土含水率过高而影响起秧和栽插。

病虫害防治：重点是苗瘟、立枯病和稻飞虱、稻蓟马的防治。苗瘟选用稻瘟灵、立枯病选用恶霉灵，稻飞虱、稻蓟马选用吡蚜酮，每亩兑水40kg喷雾。

秧苗素质要求：适宜机插秧的秧苗应根系发达、苗高适宜、茎部粗壮、叶挺色绿、均匀整齐，盘根带土厚度（2.0-2.5）cm，厚薄一致，秧根盘结不散。要求每平方米成苗1.5-3株，叶龄3.0~4.0叶，苗高（12~20）cm，秧龄（20~25）d。

6.4.6 适期移栽 机械插秧

移栽时间：6月中旬，在茬口、气候等条件许可的前提下应尽可能提前，6月25日前完成机插秧。栽植密度（2.0-2.2）万穴/667m²，穴栽3株~5株。

大田整地：水稻机插前耕整地质量要求做到“平整、洁净、细碎、沉实”。耕整深度15cm左右，深浅一致，地表高低落差不大于3cm。旋耕应结合施用有机肥及其它基肥。稻田打浆整平后需沉淀，一般沙壤土沉淀(0.5~1)d，粘土沉淀(2~2.5)天，部分泥浆田需沉淀(2.5~3)天。机插时泥脚深度小于30cm，田面水层保持2~3cm，一般以瓜皮水为宜。

机械调试：插秧前应先检查调试插秧机，调整插秧机的栽插株距、取秧量、深度，转动部件要加注润滑油，并进行(5~10)分钟的空运转，要求插秧机各运行部件转动灵活，无碰撞卡滞现象，以确保插秧机能够正常工作。

起运秧苗：根据机插时间和进度安排起秧时间，要求随起随运随插。采用秧苗托盘及运秧架运秧，尽量减少秧块搬动次数，避免运送过程中挤、压伤秧苗、秧块变形及折断秧苗。待插秧苗，严防烈日伤苗，应采取遮荫措施防止秧苗失水枯萎。当日起运秧苗当日插完，不插隔夜秧。

机插要求：机插要求插苗均匀，深浅一致，一般漏插率≤5%，伤秧率≤4%，漂秧率≤3%，插秧深度在(1~2)cm，以浅栽为宜，提高低节位分蘖。根据水稻品种、插秧机选择适宜种植密度，常规粳稻和粳糯稻，25cm行距插秧机密度为(2.0-2.2)万穴/亩；适时调节取秧量，每穴插栽(3~5)株秧苗。

6.4.7 大田管理

合理施肥：增施有机肥，氮磷钾肥配合。施肥量根据本地区土壤肥力状况、目标产量和品种类型确定。一般有机肥料和磷肥全部用作基肥，在整地前可采用机械撒肥机等施肥机具施入，经耕（旋）施入土中，也可以在机插时侧身施肥同步进行。钾肥按基肥和穗肥各50%施用；氮肥按基肥50%、分蘖肥30%、穗肥20%比例施用。每667m²施腐熟有机肥(1000~1500)kg；化肥纯氮(N)(18~20)kg，磷(P₂O₅)(5~7)kg，钾(K₂O)(9~10)kg，ZnSO₄1kg。

水分管理：采用浅、湿间歇灌溉模式。机插后活棵返青期一般保持1~3cm浅水，之后结合施分蘖肥建立2~3cm浅水层；全田茎蘖数达到预期穗数80%左右时，及时排水搁田；通过多次轻搁，使土壤沉实不陷脚，叶片挺起，叶色显黄；拔节后浅水层间歇灌溉，促进根系生长，控制基部节间长度和株高，使株型挺拔、抗倒，改善受光姿态。开花结实期采用浅湿灌溉，保持植株较多的活根数及绿叶数，植株活熟到老，提高结实率与粒重。

病虫害防治：机插一周内秧苗活棵后用苯噻酰草胺+苄嘧磺隆等除草剂化学除草，施药时水层3~5cm，保水(3~4)d。病虫害防治根据病虫测报，对症下药，控制病虫害发生。提倡绿色、安全、高效、低毒和精准施药，减少污染。提倡飞机航化防治稻瘟病等病虫害，辅以大型喷杆式植保机械。

7 环境、安全要求

7.1 肥料使用

肥料使用原则应符合 NY/T496 的规定。禁止使用未经国家或省级农业部门登记的化学、生物肥料和重金属含量超标的肥料，不得污染环境。

7.2 农药使用

农药使用应符合 NY/T1276、GB/T8321(所有部分)的规定。合理混用、轮换交替使用不同作用机制或具有负交互抗性的药剂，克服和推迟病虫害抗药性的产生和发展。

8 收获

当稻谷成熟度达到 85-90%时，抢晴收获，防止割青。收获可选用全喂入或半喂入联合收获机械联合收获。全喂入水稻联合收割机总损失率 $\leq 3\%$ ，破碎率 $\leq 2\%$ ；半喂入水稻联合收割机总损失率 $\leq 2.5\%$ ，破碎率 $\leq 0.5\%$ 。“白莲坡贡米”原料与普通稻谷分收、分晒或烘干，烘干或晾晒至标准含水量 14.5%。禁止在公路、沥青路面及粉尘污染严重的地方脱粒、晒谷。

9 加工工艺

9.1.1 工艺流程

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→包装

9.1.2 加工中除添加符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物资。

10 质量要求

10.1 感官要求

10.1.1 具有白莲坡贡米固有的自然清香味，无异味。

10.1.2 粳米米粒半透明或透明，色泽青白有光泽。粳糯米米粒不透明，色泽呈乳白色。

10.1.3 蒸煮时具有特有的自然清香味，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。

10.2 加工质量指标

加工质量指标应符合表1的规定

表 1 加工质量指标

| 品种 | | 粳米 | | | 粳糯米 | |
|------------------------|--------------------------|------|------|------|------|------|
| 等级 | | 一级 | 二级 | 三级 | 一级 | 二级 |
| 加工精度 | | 精碾 | 精碾 | 适碾 | 精碾 | 适碾 |
| 不完善粒/% \leq | | 3.0 | | 4.0 | 3.0 | 4.0 |
| 最大 限 度 杂 质 | 总量/% \leq | 0.25 | | 0.3 | 0.25 | |
| | 糠粉/% \leq | 0.15 | | 0.2 | 0.15 | |
| | 矿物质/% \leq | 0.02 | | | | |
| | 带壳稗粒/ (粒/kg) % \leq | 3 | | 5 | 3 | |
| | 稻谷粒/ (粒/kg) % \leq | 4 | | 6 | 4 | |
| 碎 米 | 总量/% \leq | 7.5 | 10.0 | 15.0 | 7.5 | 10.0 |
| | 其中小碎米/% \leq | 0.8 | 1.0 | 1.5 | 0.8 | 1.5 |
| 黄粒米/% \leq | | 1.0 | | | | |

| | |
|--------|-----|
| 互混率/%≤ | 5.0 |
| 色泽气味 | 正常 |

10.3 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

| 项目 | 粳米 | | | 粳糯米 | |
|--------|-----------|-----|-----|------|----|
| | 一级 | 二级 | 三级 | 一级 | 二级 |
| 水份/%≤ | 15.5 | | | 15.5 | |
| 垩白度/%≤ | 2.0 | 4.0 | 6.0 | - | |
| 直链淀粉/% | 12.0~22.0 | | | - | |
| 胶稠/mm≥ | 65 | | | 75 | |

10.4 卫生指标要求

卫生指标应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的有关规定。

10.5 生产加工过程卫生要求

10.5.1 生产过程应符合GB 14881的规定。

10.5.2 生产过程中，除符合GB 5749规定的水之外不应添加任何物质。

11 试验方法

11.1 色泽、气味

按 GB/T 5492 规定执行。

11.2 加工精度

按GB/T 5502规定执行。

11.3 不完善粒

按GB/T 5494规定执行。

11.4 最大限度杂质

按GB/T 5494规定执行。

11.5 碎米

按GB/T 5503规定执行。

11.6 黄粒米

按GB/T 5496规定执行。

11.7 胶稠度

按GB/T 22294规定执行。

11.8 食味品质

按GB/T 15682规定执行。

11.9 直链淀粉

按GB/T 15683规定执行。

11.10 垩白度

按GB/T 17891规定执行。

11.11 垩白粒率

按GB/T 17891规定执行。

11.12 水分

按GB 5009.3规定执行。

11.13 卫生指标

按GB 2715、GB 2762规定执行。

11.14 净含量负偏差

按JJF 1070的规定执行。

12 检验规则

12.1 组批

同一生产基地、同一品种、同批加工的稻米，经加工包装出厂的产品可以作为同一抽样批次。

12.2 检验的一般规则

产品按本标准要求，逐批检验，检验合格后，签署合格证，注明产品名称、生产单位、数量、生产日期和标准号，放置在包装物中方可销售。

12.3 检验分类

检验分常规检验和型式检验。

12.3.1 常规检验

常规检验项目包括感官指标、加工质量指标和水分。

12.3.2 型式检验

正常情况下每年检验一次，非正常情况（如大气、土壤、水质污染等因素）检验酌情进行，检验项目包括本标准的全部要求。

12.4 判定

检验结果全部合格时则判该批产品合格。检验结果中有不符合本标准时，对不合格的项目从该批货中加倍抽样复检，复检结果如仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品；理化要求有2项以上或任何1项感官、卫生要求不合格时，则直接判定该批产品为不合格品。

13 标志、包装、运输、贮存

13.1 标志

13.1.1 企业获准可在产品包装上使用地理保护专用标志。

13.1.2 产品包装标签应按规定标注：品种名称、品质级别、净含量、生产日期、保存期、执行标准、产地及生产者。

13.2 包装

按GB/T 17109的规定和卫生要求。

13.3 运输

13.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

13.3.2 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

13.4 贮存

13.4.1 贮藏设施应清洁、干燥、通风、无虫害和鼠害，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、发潮、有异味的物品混存。若进行仓库消毒、熏蒸处理，所用药剂应符合国家有关食品卫生安全规定。

13.4.2 在避光、常温、干燥和有防潮设施的地方贮藏。

13.4.3 产品在常温下的保质期应不低于 6 个月。

附录 B

(规范性附录) 白莲坡贡米产品范围图

