

# DB2110

辽 阳 市 地 方 标 准

DB2110/T 0002—2020

## 农产品地理标志 灯塔大米

(征求意见稿)

2020 - 00 - 00 发布

2020 - 00 - 00 实施

辽阳市市场监督管理局 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准的附录A和附录B为资料性附录。

本标准由灯塔市人民政府提出。

本标准由辽阳市农业农村局归口。

本标准起草单位：灯塔市农村农业服务中心。

本标准主要起草人：郑伟、李强、苗兵、马东、苏翠萍、姜志强、乔辉。

# 农产品地理标志 灯塔大米

## 1 范围

本标准规定了农产品地理标志 灯塔大米的术语和定义、地域范围、产地环境、生产技术、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于农业农村部《农产品地理标志登记公示（2018）第1号》规定的地域保护范围内生产的灯塔大米。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB/T 3543.4 农作物种子检验规程 发芽试验
- GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- 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 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 8321 农药合理使用准则
- 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 食品生产通用卫生规范
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- 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》

## 3 术语和定义

GB/T1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 灯塔大米

指在本标准第4章规定范围内种植的水稻，经加工后符合本标准规定的大米。

## 4 地域范围

应符合农业农村部《农产品地理标志登记公示（2018）第1号》规定的地域保护范围，即灯塔市张台子镇、西马峰镇、古城子街道、柳条寨镇、佟二堡镇、五星镇、沈旦镇、大河南镇、烟台街道、万宝桥街道、铍子镇、柳河子镇、鸡冠山乡、西大窑镇共计14个乡镇（街道）144个村。地理坐标为东经122° 52′ 30″—123° 40′ 7″，北纬41° 14′ 20″—41° 36′ 40″。

## 5 产地环境

### 5.1 地理环境

灯塔大米种植区位于灯塔市管辖区域境内，土壤类型主要是水稻土（21.02%）、草甸土（43.77%）和棕壤土（33.77%）。

### 5.2 气候特征

灯塔大米种植区地处北温带大陆性气候区，四季分明，春季少雨多风，夏季炎热多雨，秋季天高气爽，冬季寒冷干燥。雨热同季、光照充足、昼夜温差大、无霜期长。

## 6 生产技术

### 6.1 栽培管理

参见附录A。

### 6.2 加工

参见附录B。

### 6.3 生产档案

应详细记录播前准备、育苗、施肥插秧、田间管理、病虫草害防治、收获、加工等各环节所采取的具体措施，建立稻米生产档案。

## 7 质量要求

### 7.1 感官特征

感官特征应符合表1的规定。

表1 感官特征

项目	特征指标
气味	有明显的清香味

形状	颗粒饱满圆润
色泽	透明度高，色泽晶莹剔透
口感	蒸煮时米饭质地柔韧、细腻滑润，外觀光亮，膨胀性好，饭粒油亮软糯

## 7.2 加工质量指标

应符合GB/T 1354的规定。

## 7.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
水分/%	≤	14.5
直链淀粉/%		14-18
垩白度/%	≤	3
蛋白质, g/100g	≥	7.21

## 7.4 安全要求

应符合 GB 2715 的相关规定。

## 7.5 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》的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官指标

按 GB/T 5492 规定执行。

### 8.2 加工质量

按GB/T 1354规定执行。

### 8.3 理化指标

#### 8.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

#### 8.3.2 直链淀粉

按GB/T 15683规定执行。

#### 8.3.3 垩白度

按GB/T 1354规定执行。

#### 8.3.4 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

#### 8.4 安全要求

按 GB 2715 规定执行。

#### 8.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批、扦样

9.1.1 同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

9.1.2 扦样按 GB/T 5491 规定执行。

#### 9.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定执行。

#### 9.3 检验分类

##### 9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品出厂时，均应由企业的质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂和销售。

9.3.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、加工质量指标、净含量。

##### 9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时，每年进行一次，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、加工工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督管理部门，提出型式检验要求时。

9.3.2.2 型式检验的项目为本标准第 7 章规定的全部项目。

#### 9.4 判定规则

9.4.1 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。

9.4.2 感官要求、理化指标中有一项不合格的，可进行复检，复检仍不合格，判定为非农产品地理标志 灯塔大米。

### 10 标志、包装、贮存及运输

#### 10.1 标志

10.1.1 凡是使用本标准的大米产品，应按本标准的规定名称以及 GB/T 1354 中规定的等级标注。

10.1.2 标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

10.1.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

10.1.4 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生规定。

10.2.2 包装物应清洁、结实，并且牢固缝制或牢固密封。

## 10.3 贮存、运输

10.3.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

10.3.2 应使用符合卫生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。

10.3.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月

**附录 A**  
**(资料性附录)**  
**灯塔水稻栽培管理**

### A.1 产地环境条件

- A.1.1 产地周围不得有大气污染源，不得有有害气体排放，生产生活用的燃煤锅炉需要安装除尘除硫装置。
- A.1.2 土壤选择土壤耕层深厚、肥沃、通透性良好，有机质含量高，具有较好的保水保肥能力。
- A.1.3 灌溉水源地表水、地下水水质清洁无污染，水械或水域上游没有对该产地构成污染威胁的污染源。

### A.2 品种选用

#### A.2.1 品种选用的基本原则和要求

选择米质达到国家 2 级米以上标准的优质高产，综合抗性好，特别是对生产上易发生的主要病虫害抗性好，分蘖力强，生育期合适，且符合 GB/T 3543.4 要求的水稻品种。搭配不同生育期品种，确保安全成熟。

#### A.2.2 种子质量要求

应严格按照粮食种子质量标准执行，即种子纯度不低于 99.5%、净度不低于 97%。发芽率不低于 95%；含水量 14.5%以下，其它各项指标符合 GB4404.1 的要求。实行统一购种、统一发放。

### A.3 培育壮秧技术

#### A.3.1 种子处理

##### A.3.1.1 晒种

浸种前选晴好天气，放在背风向阳处，每天上午 8 时至下午 3 时，连续晒种 2-3 天。

##### A.3.1.2 选种

采用盐水选种，盐水比重 1.13（即 50 kg 水加 12 kg 盐），充分溶解后，放入种子并搅拌，待秕粒浮在水面将其捞净，然后捞出种子放在清水中洗两遍，洗净附着种子表面的盐分。

##### A.3.1.3 浸种消毒

浸种消毒同时进行。消毒防治恶苗病和水稻干尖线虫病，用咪鲜·杀螟丹，按说明用水稀释进行种子消毒。使用的药剂应符合 GB/T 8321 的要求。浸种消毒时水温保持 15℃ 以上，浸种消毒 5d-7d，消毒后要洗净种子。

#### A.3.2 整地做床

按每 5m<sup>2</sup>秧盘面积插秧 667m<sup>2</sup>本田，推算育苗面积。

##### A.3.2.1 秧田选择

选背风向阳，地势平坦、地力肥沃、灌排水方便的旱田或园田地，也可选通透性好水田育苗。

#### A.3.2.2 整地

秋季进行翻(旋)耙，秋季未翻(旋)耙的要在春季建棚前进行。床面平整，每10m<sup>2</sup>内高低差不大于0.5cm；土壤细碎，无直径大于0.5cm的土块和直径大于0.2cm的石块；没有根茬，没有长于0.3cm根茬等杂物。床面整平后进行镇压，要求床土表面平整紧实，摆盘时可与土壤紧密接触。

#### A.3.2.3 做床

开闭式床宽1.8m，床长10m-15m，步道沟40cm，按规格做好床后，反复平整床面。

#### A.3.3 营养土配制

营养土要看土质肥沃程度进行配制，一般情况下用60%-70%的肥沃土（园田土）与30%-40%充分腐熟优质农家肥充分混合，过筛搅拌均匀。

#### A.3.4 播种

在塑料薄膜保温的情况下，气温稳定5℃时，可适当延迟播种，中晚熟品种在4月8-15日播种为宜。每盘播种4000粒-4400粒，干粒重25g左右的品种，播干籽100g-110g；大于26g品种，播干籽10g-120g；小于24g品种，播干籽100g。

#### A.3.5 苗田管理

##### A.3.5.1 温度

播种后到小苗1.5叶前主要是提温保湿，棚内温度不超过32℃时一般不用通风；1.5片叶以后注意通风炼苗，白天温度控制在25℃-30℃之间，持续到2.5叶期；2.5叶后至插秧期温度保持在22℃-25℃。

##### A.3.5.2 水分

管水原则是缺水浇水，只浇不灌，见湿见干。盘面明显变白发干，叶片出现卷曲，秧苗早晚叶尖没有吐水，表明已经缺水，要进行浇水。每次浇水都要浇透，把盘土润湿，盘底要稍有水渗出。

##### A.3.5.3 施肥

育苗基质养分可以保证小苗3.0片叶前正常生长，此前不需要追肥。小苗出现脱肥现象时酌情及时追肥。插秧前追一次送嫁肥，每盘硫酸铵5g、硫酸锌1g兑水百倍液喷洒，浇肥后喷清水冲洗2次。

##### A.3.5.4 防病

主要预防青枯病、立枯病两种病害发生。科学管水，合理施肥，调整好温度防止秧苗徒长，提高秧苗的素质，增强对病害的免疫能力。秧苗1.5叶-2.5叶期，遇低温寒潮天气，生长受阻，抗性下降，及时用3%的恶甲水剂500g，兑水200倍，喷洒200个秧盘，预防病害发生。

#### A.4 本田管理技术

##### A.4.1 整地

适当提早翻地，提倡一年翻耕、二年旋耕，旋翻结合加深耕层，实行旱整地，适时泡田，耙后面平整，寸水不露泥。

#### A. 4.2 移栽

当气温稳定达到 15℃时，秧苗达到 3. 2~3. 5 片叶时，即可移栽，适时移栽期为 5 月中旬至 5 月下旬结束。

##### A. 4.2.1 移栽密度

因品种、地力、插秧时间不同，因地制宜。分蘖力强的品种，适当稀植，以蘖穗为主；分蘖力弱的品种适当密植，以主穗为主；分蘖力中等的品种，以主穗与蘖穗并重；株型直立紧凑和株高偏矮的品种，应适当密些。株型松散和植株偏高的大穗品种应采用稀植甚至超稀植。肥地宜稀，瘦地宜密。机插秧30×15 cm~16. 5cm，每穴3苗~5苗。

##### A. 4.2.2 插秧质量

机插秧要求：早、密、浅、正、直、满。早：适时抢早；密：保证田间基本苗数；浅：插秧深度在 2cm 以内；正：秧苗栽得正；直：插行要直；满：池内要插满插严。

#### A. 4.3 合理灌溉

灌溉水质量应符合 GB 5084 的规定。

##### A. 4.3.1 插秧返青期

田间保持水层 3cm 左右 7d~10d。

##### A. 4.3.2 分蘖期

实行 3cm 浅水活灌，并适时短期排水露田，分蘖盛期田间以湿为主。分蘖数达到收获穗数 90% 时，开始由轻到重逐渐晒田。晒田一般以不陷脚、有微裂、冒白根为宜。对长势旺的田块，可适当重晒，长势不好田块不能晒，盐碱重的田块要保持水层切不可断水晒田，以免返碱。

##### A. 4.3.3 穗分化期

灌一次水保持 3d~4d 水层，待水层自然落干，田间保持湿润状态时，及时灌下一次水。

##### A. 4.3.4 抽穗开花期

田间保持 3cm~5cm 水层 7d~10d。

##### A. 4.3.5 灌浆结实期

采取浅一湿一干间歇灌溉方式，田间以湿润为主，灌水后自然落干 1d~2d，再灌下一次水；进入蜡熟期后，田间以干为主，灌一次水自然落干 3d~4d，再灌下一次水。一般在齐穗后 40d 左右，或收割前 7d~10d 停水。

#### A. 4.4 有害生物防治技术

##### A. 4.4.1 农业防治

选用抗性强的品种。品种定期轮换，保持品种抗性，减轻病虫害的发生；采用合理耕作制度、轮作换茬种养（稻鸭、稻鱼、稻蟹等）结合、健身栽培等农艺措施，减少有害生物的发生。

##### A. 4.4.2 生物防治

通过选择对天敌杀伤力小的中、低毒性化学农药，避开自然天敌对农药的敏感时期，创造适宜自然天敌繁殖的环境等措施，保护天敌；利用及释放天敌，控制有害生物的发生。

#### A. 4. 4. 3 物理防治

采用黑光灯、振频式杀虫灯、色光板等物理诱杀鳞翅目、同翅目害虫。

#### A. 4. 4. 4 药剂防治

##### A. 4. 4. 4. 1 采取的主要药剂防治：

- a) 稻瘟病：防治叶瘟要在发病初期，特别是急性型病斑出现时，应立即喷40%富士一号乳油1125ml~1500ml/hm<sup>2</sup>。防治穗瘟，要在破口前3d~5d用75%三环唑可湿性粉剂450g对水375kg~450kg/hm<sup>2</sup>喷雾，隔7d~10d根据天气情况再用药一次。
- b) 二化螟：在稻苗枯鞘高峰期，根据虫情预报，掌握在螟卵孵化初盛期，使用氯虫苯甲酰胺20g/亩，兑水喷雾。

##### A. 4. 4. 4. 2 农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

#### A. 5 收获

黄熟期稻谷色变黄，籽粒充实饱满坚硬，其中80%以上的米粒达到玻璃质，含水量为17%~20%，茎秆水分含量为60%~70%时，为适宜收获期。

**附录 B**  
(资料性附录)  
**灯塔大米加工技术要求**

**B.1 原料要求**

原料应符合 GB 1350 的规定。

**B.2 加工流程**

风选→清理→去杂→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→分级→检验→包装→入库。

**B.3 工艺要点****B.3.1 风选**

使用吸风道，除去谷壳、稻秆、不实粒。

**B.3.2 清理、去杂**

**B.3.2.1 筛选：**根据稻谷与杂质的不同大小和厚度，选用筛孔合适的筛选机械筛出杂质。

**B.3.2.2 磁选：**利用吸铁设备予以清除稻谷中混杂的磁性金属。

**B.3.2.3 比重分选：**利用稻谷与砂石的不同比重，利用斜向振动的筛面上，将砂石与稻谷分离。

**B.3.3 砻谷**

将稻谷脱去颖壳，制成糙米。

**B.3.4 谷糙分离**

将稻谷与糙米分离出来。

**B.3.5 碾米**

用碾米机依次进行磨削糙米外表皮，除去糙米淡棕色层（皮层和胚芽）。

**B.3.6 精选**

将大米中的异色颗粒分拣出来，采用湿式抛光，在抛光的过程中加入适量的水，水应符合 GB 5749 的要求。

**B.3.7 分级**

调整大米中碎米含量，根据大米品质、色泽进行分级，分级应符合 GB/T 1354 的规定。

**B.3.8 包装**

计量包装按本标准 10.2 的要求进行，并注明商标、质量、名称、出厂日期等。

**B.3.9 入库**

加工完成的产品应及时入库，储存条件应符合本标准10.3.1的要求。

**B.4 加工生产过程中的卫生要求**

**B.4.1** 生产加工过程应符合GB 13122、GB 14881和GB/T 26630的规定。

**B.4.2** 生产过程中，除符合GB 5749规定的水之外不得添加任何物质。

---