

### 地理标志产品 新晃侗藏红米 第 1 部分：质量要求

Product of geographical indication—Xinhuang Dongcang red rice  
Part 1 Quality requirement

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2021-10-9）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

# 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 保护范围.....	2
5 加工技术.....	2
6 质量要求.....	3
7 试验方法.....	4
8 检验规则.....	5
9 标志、标签、包装、运输和贮存.....	5
附录 A（规范性） 新晃侗藏红米地理标志保护范围区域图.....	7

## 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。

DB43/T XXXX 地理标志产品 新晃侗藏红米由两个部分构成：

——第1部分：质量要求

——第2部分：种植技术规程

本文件是DB43/T XXXX 地理标志产品 新晃侗藏红米第1部分。

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这些专利的责任。

本文件由湖南省知识产权局提出。

本文件由湖南省地理标志产品标准化技术委员会归口。

本文件主要起草单位：新晃侗族自治县市场监督管理局、新晃侗族自治县林业局、湖南志成食品技术服务有限公司、湖南侗都米业股份有限公司。

本文件主要起草人：张建辉、杨顺焱、杨秀忠、张小平、曾宪峰、黄欢、姚茂洪、曾佳玲。

# 地理标志产品 新晃侗藏红米

## 第1部分：质量要求

### 1 范围

本文件规定了地理标志产品新晃侗藏红米的术语和定义、保护范围、地理环境、栽培和加工、质量要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品 新晃侗藏红米的生产及销售。

### 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 1350 稻谷
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 17924 地理标志产品 标准通用要求
- 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
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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

#### 新晃侗藏红米

将在地理标志产品保护范围内选育和种植的新晃侗藏红米稻,经轻度加工使红色种皮大部分保留的籼稻米。

## 4 保护范围

湖南省新晃侗族自治县所辖行政区域。(详见附录A)

## 5 加工技术

### 5.1 工艺流程

初清→清理→去石→砻谷→谷糙分离→整碎分级→柔抛→色选→长度精选分级→包装

### 5.2 关键工艺要求

#### 5.2.1 初清

对所进原粮进行逐包目测检验,剔除明显不合格产品,同时清理杂质及草梗等。

#### 5.2.2 清理

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清除稻谷中所含中、小杂质。

#### 5.2.3 去石

比重去石机除去谷物中所含砂石。

#### 5.2.4 砻谷

将稻谷脱壳、去米皮。

#### 5.2.5 谷糙分离

将稻谷与糙米分离出来。

#### 5.2.6 整碎分级

使碎米中不含整米,整米中尽可能少地含碎米。

#### 5.2.7 柔抛

采用湿式抛光。

#### 5.2.8 色选

经过色选机色选,去除所有的异色粒。

#### 5.2.9 长度精选分级

根据大米品质、色泽进行分级。

## 6 质量要求

### 6.1 原料要求

选用按DB 43/T \*\*\*\*.2-2021的要求种植的新晃侗藏红米稻谷，应符合GB 1350的规定。

### 6.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	米粒呈红褐色
形态	细长
滋味、气味	口感带糯，具有浓郁的豆味清香

### 6.3 质量指标

质量指标应符合表2的规定。

表2 质量指标

项目	指标
加工精度	背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占90%以上。
黄粒米/%	≤ 1.0
不完善率/%	≤ 3.0
碎米率/%	≤ 5.0
杂质/%	≤ 0.25

### 6.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
蛋白质/(g/100g)	6.0~10.0
胶稠度/(mm)	80.0~96.0
直链淀粉(干基)/(%)	5.0~10.0
硒/(mg/kg)	0.03~0.3

### 6.5 真菌毒素限量

应符合GB 2715的规定。

### 6.6 污染物限量

应符合GB 2715的规定。

#### 6.7 农药最大残留限量

应符合GB 2715的规定。

#### 6.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 色泽、滋味和气味

按GB/T 5492的规定执行。

#### 7.2 形态

将样品置于自然光下的白瓷盘上，用肉眼观察。

#### 7.3 加工精度

按GB/T 5502的规定执行。

#### 7.4 黄粒米

按GB/T 5496的规定执行。

#### 7.5 不完善率

按GB/T 5494的规定执行。

#### 7.6 碎米率

按GB/T 5503的规定执行。

#### 7.7 杂质

按GB/T 5494的规定执行。

#### 7.8 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

#### 7.9 胶稠度

按GB/T 22294的规定执行

#### 7.10 直链淀粉

按GB/T 15683的规定执行。

#### 7.11 硒

按GB 5009.93的规定执行。

#### 7.12 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法执行。

#### 7.13 污染物限量

按GB 2762规定的方法执行。

#### 7.14 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法执行。

#### 7.15 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

#### 8.2 抽样

按GB/T 5491的规定执行。

#### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验合格后方可出厂销售。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、加工精度、碎米率、杂质、黄粒米、不完善粒、净含量。

#### 8.4 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部质量要求，正常生产时每12个月进行一次。在下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 前后两次取样结果差异较大时；
- b) 更换设备或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时；

#### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，则判该产品为合格品。

8.5.2 检验结果中感官要求或理化指标若有一项或一项以上不符合本标准要求时，允许对不合格项进行复检，检验结果以复检结果为准，若安全指标中有一项或一项以上不符合本标准要求时，则判定为不合格。

### 9 标志、标签、包装、运输和贮存



## 9.1 标志、标签

9.1.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17924 的规定。

9.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

## 9.2 包装

包装应符合GB/T 17109的规定。

## 9.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

## 9.4 贮存

贮存应符合GB 31621的规定。

附录 A  
(规范性)

新晃侗藏红米地理标志保护范围区域图

# 新晃侗族自治县行政区划图

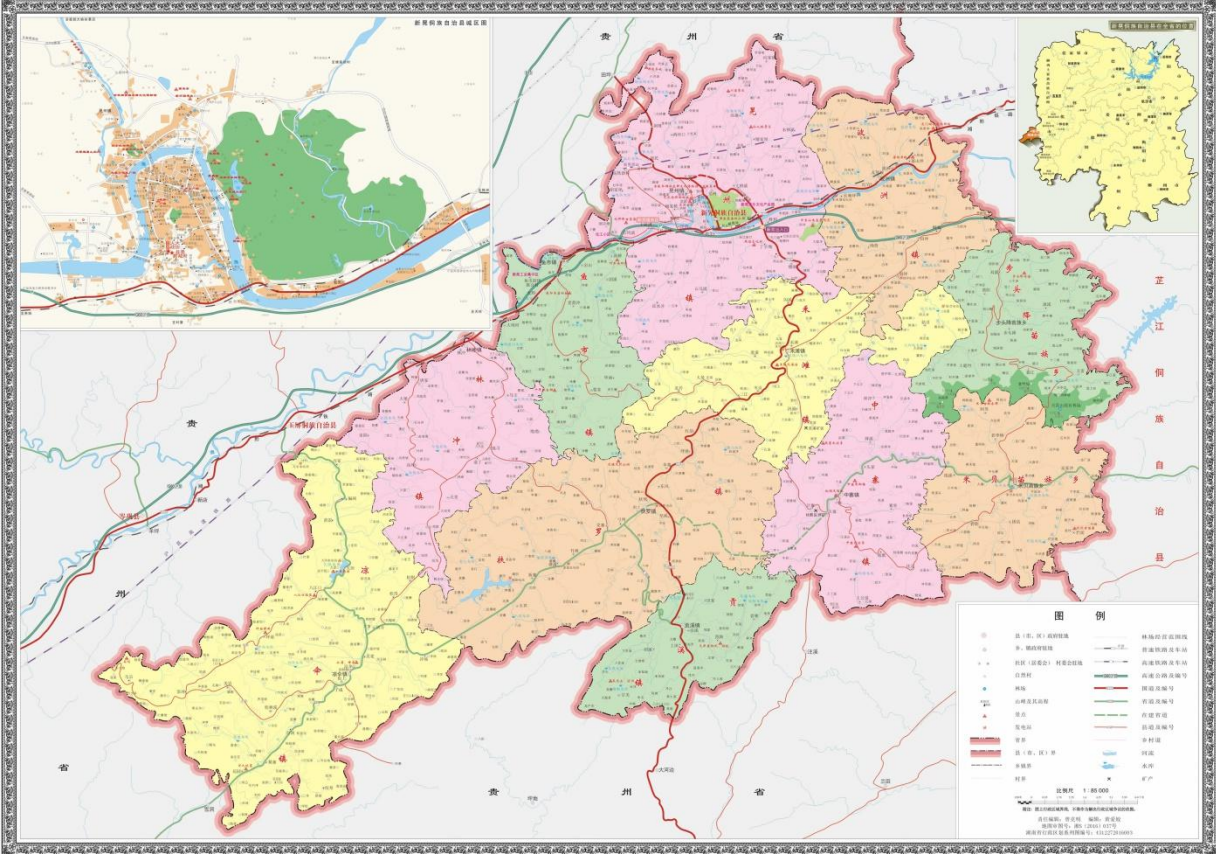


图 A.1 新晃侗藏红米地理标志保护范围区域图