

DB13

河北省地方标准

DB13/T 2421—2016

地理标志产品 黄旗小米

地方标准信息服务平台

2016-09-30 发布

2016-12-01 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由承德市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：丰宁满族自治县质量技术监督局、丰宁满族自治县农牧局、丰宁满族自治县黄旗镇人民政府、丰宁满族自治县黄旗皇种植有限公司、丰宁满族自治县林业局。

本标准主要起草人：卢丰、栾锐新、宁庆芬、张静、马立红、勾长喜、杨伟丽、王文侠、苗玉旺。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 黄旗小米

1 范围

本标准规定了黄旗小米的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、栽培技术、生产加工、质量要求、检验方法、检验规则、标志、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的黄旗小米。

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 2715 粮食卫生标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB/T 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白含量计算 凯氏法
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9137 保护农作物的大气污染物最高允许浓度
- GB/T 11766 小米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 11766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄旗小米

以黄旗镇为核心区,符合其地理环境,在丰宁满族自治县保护区域范围内种植,采用科学的种植方法,按照本标准生产出的具有黄旗小米特点的产品。

3.2

耨地

用锄头做工具,对禾苗下面表层土地进行松土,达到疏松土地、保墒和除草的目的。

3.3

耘地

用耘锄做工具,对地表土地进行翻整,能把草埋在土下,有除草和疏松土地的功效。

3.4

耙地镇压

用耙进行的一种表土耕作,通常在犁耕后、播种前或早春保墒时进行,有疏松土壤、保蓄水分、提高地温等作用。

4 地理标志产品保护范围

丰宁满族自治县行政区域内坝下地区20个乡镇包括:黄旗镇、大阁镇、土城镇、凤山镇、黑山嘴镇、波罗诺镇、天桥镇、王营乡、选将营乡、南关蒙古族乡、北头营乡、五道营乡、小坝子乡、窟窿山乡、杨木栅子乡、西官营乡、苏家店乡、汤河乡、胡麻营乡、石人沟乡。地理标志产品保护范围见附录A示意图。

5 自然环境

5.1 地理环境

丰宁满族自治县坝下地区,海拔高度介于600 m~1000 m之间,气候特征属大陆性季风型半干旱间半湿润山地气候,地质以第四纪粘土沉积物为主。

5.2 土壤

土壤以褐土、棕壤为主,显中性,无污染,符合GB 15618的要求。

5.3 灌溉用水

水源无污染,应符合GB 5084的要求。

5.4 空气

符合GB 9137、GB 3095的要求。

5.5 气候

夏、秋昼夜温差大,年平均气温7.1℃,≥10℃积温2600℃以上;无霜期大于105 d。

5.6 光照

日照充足，年日照时数2500 h 以上。

5.7 降雨

年平均降雨量446.5 mm 左右。

6 栽培技术

6.1 品种选择

选择米质优良、抗病性强的本地品种。如红谷、东方亮、老不死、黄旗皇等优良常规品种。

6.2 选地

黄旗小米采用轮作方式种植，不得采用重迎茬方式种植。第一年种植谷子后进行轮作葵花、豆类等其他农作物。选择生态环境良好、阳光充足、土层深厚、有机质含量高、排水良好的地块，不选择涝湿地、盐碱地。

6.3 整地施基肥

秋季前茬作物收获后，及时进行深翻，深度一般在30 cm~50 cm，要求深浅一致，同时结合整地每亩施入腐熟的农家肥4 m³~6 m³，翌年早春土壤冻融交替之际及时进行耙地镇压。

6.4 种子质量与处理

6.4.1 种子质量

种子发芽率不低于90%，含水率不高于14%。

6.4.2 种子处理

6.4.2.1 在播种前要用盐水对种子进行精选，去除秕粒和杂质。

6.4.2.2 在播种前10 d~15 d，在阳光下晒种1 d~2 d，可采用竹席晾晒，不得在水泥地面和柏油路面上晒种。

6.5 播种

当土壤5 cm~10 cm 耕层地温稳定通过10℃，为最佳播期；采用传统木犁播种，播种深度为4 cm~5 cm，行距45 cm；每亩用种量为0.75 kg~1 kg，播种后视墒情镇压两遍。

6.6 田间管理

6.6.1 间苗、定苗

谷苗在2~3叶期进行第一次人工间苗，7~8叶期按品种密度要求定苗。一般亩留苗2.5万株左右，可根据品种特性适当增减。

6.6.2 中耕除草

在谷苗2~3叶期进行第一次人工除草耨地，4~5叶期进行第二次除草耨地；在第二次耨地约8 d~10 d后进行一次耘地；在谷苗12~13叶片左右时趟地培土一次。

6.7 病虫害防治

6.7.1 秋季深耕翻，选用抗病品种，适时播种，合理轮作，培肥土壤，发现白发病株，要及时拔除，带出田间并深埋。

6.7.2 采用杀虫灯、诱虫板、诱捕器、杨树枝靶等诱杀害虫技术。

6.7.3 释放寄生蜂防治粟灰螟、粘虫等。

6.7.4 采用生物农药，杀虫剂：BT（苏云金杆菌）、苦参碱、印楝素、核型多角体病毒；杀菌剂：木醋液、氨基寡糖素等。

6.8 收获

在谷子蜡熟末期或完熟期进行收获。

7 生产加工

黄旗小米在加工环节不使用任何防腐剂和添加剂以及其它人工合成添加原料，卫生指标符合GB 2715 粮食卫生标准。生产过程卫生应符合GB 14881 规定的卫生要求。

7.1 原料要求

黄旗小米原料来源于本标准第4项规定的地理范围内，生长环境符合本标准第5项的要求。

7.2 必备生产设备

清理设备、筛选去石组合机、脱壳设备、压砣砣谷机、碾米设备、提升机、去杂设备、真空包装机。

7.3 工艺流程简图

筛选→去杂→碾米去皮→去杂、精选→包装→检验

7.4 工艺规程

7.4.1 去杂

由提升机从原料池将谷子提升至去石机，清除谷子中掺杂的杂质包括石子、沙子等。

7.4.2 碾米去皮

谷子去杂后进入压砣砣谷机和碾米机，碾米的同时进行去皮和谷糠分离。此过程对谷子连续进行3次或多次碾米，确保所有谷子完全去皮。

7.4.3 去杂、精选

对经过碾米去皮的小米进行去杂、挑选，主要去除小米中最后的杂质、碎米及杂色米粒。

7.5 包装

可采用定量包装机进行包装或人工包装，包装应符合GB/T 17109 标准的要求。

8 质量要求

8.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	色泽正常，无明显色差，无霉变
气味	具有黄旗小米固有的自然清香味，无其他异味
粒形	颗粒均匀饱满

8.2 质量指标

应符合表2的规定。

表2 质量指标

项目		指标要求	
		优级	一级
加工精度/%	≥	95	90
不完善粒/%	≤	1.0	2.0
杂质/%	≤	总量	
		其中	栗粒
		矿物质	0.02
碎米/%	≤	4.0	
水分/%	≤	13	

8.3 蒸煮品质和有益物质指标

应符合表3的规定。

表3 蒸煮品质和有益物质指标

项目		指标	
		优级	一级
胶稠度/mm	≥	130	110
蛋白质 /%	≥	10	8
粗脂肪 /%	≥	3.0	2.5
糊化温度(级)	≥	3.5	2.5

8.4 净含量负偏差

净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 感官检验

9.1.1 色泽、气味检验

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

9.1.2 例行检验

将小米置于白色容器上目测。

9.2 加工质量检验

9.2.1 加工精度检验

按 GB/T 11766 标准附录A进行检验。

9.2.2 杂质、不完善粒检验

按GB/T 5494标准进行检验。

9.2.3 碎米检验

按 GB/T 5503 标准进行检验。

9.2.4 水分检验

按 GB/T 5497 标准进行检验。

9.3 蒸煮和有益物质检验

9.3.1 胶稠度

按照 GB/T 22294 标准进行检验。

9.3.2 蛋白质检验

按 GB/T 5511 标准进行检验。

9.3.3 粗脂肪

按照 GB/T 5512 标准进行检验。

9.3.4 糊化温度

按照本标准附录B进行检验。

10 检验规则

10.1 取样方法

黄旗小米的扦样、分样按照 GB 5491 执行。

10.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 标准执行。

10.3 检验批

为同种类、同产地、同收获年、同运输单元、同储存单元的小米。

10.4 出厂检验

出厂检验项目为感观指标和质量指标。检验合格后方可出厂销售。

10.5 型式检验

检验项目为本标准全部检验项目。型式检验原则上每年进行一次，或者原料、工艺、设备有重大变化或者质量监督部门有要求时。

10.6 判定规则

10.6.1 分级判定

所有项目经检验均达到优级要求的按优级米出售，所有项目经检验均能达到一级米要求按照一级米出售。

10.6.2 合格判定

质量指标中有一项不合格为不合格产品。感观指标及蒸煮和有益物质指标有不符合要求项时可从同批产品中加一倍抽样进行复检，复检符合要求的以复检结果为准，复检达不到一级米要求的不得按黄旗小米产品进行销售。

11 标志、运输和储存

11.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 标准的要求。

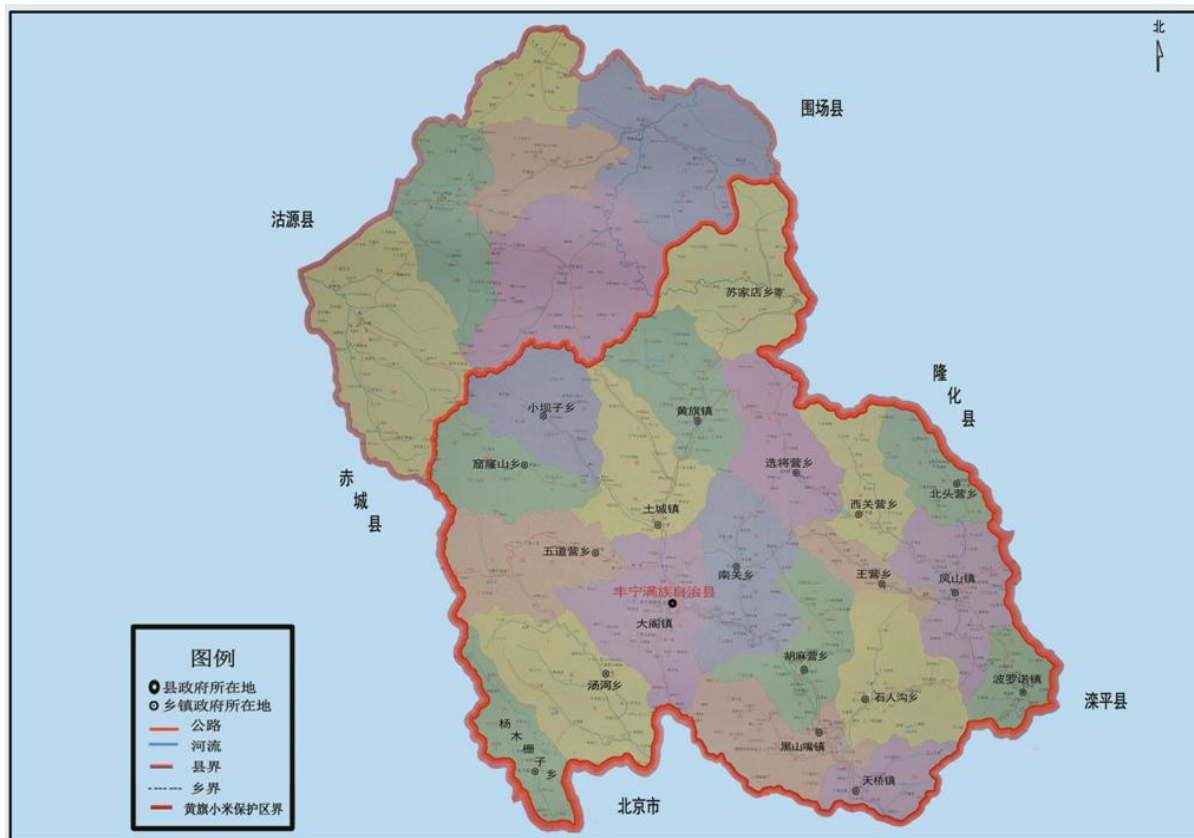
11.2 运输应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防止雨淋和污染，不得与有毒有害物质混运。

黄旗小米应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防鼠、防虫、无异味有消防设施的仓房内，不得与有毒有害物质或者含水量较高的物质混存。

附录A
(规范性附录)

黄旗小米地理标志产品保护范围

黄旗小米地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 黄旗小米地理标志产品保护范围示意图

地方标准信息服务平台

附录 B
(规范性附录)
黄旗小米糊化温度检验方法

B.1 范围

本附录规定了检验黄旗小米糊化温度所用的用具、试剂、操作方法及计算。
本附录适用于黄旗小米糊化温度的检验，测定黄旗小米的碱消指数，代表糊化温度相对高低。

B.2 用具

B.2.1 培养皿

B.2.2 温箱

B.3 试剂

氢氧化钾溶液。

B.4 操作方法

把大小均匀无破碎的20粒黄旗小米放入培养皿，设重复。然后加入 1.5% 氢氧化钾溶液 8 ml，使米粒刚刚浸没，米粒间有相同间隙，勿使彼此接触，盖好盖子。把培养皿放置在 30℃温箱中静置 4 h。试样经碱消化后，目测其胚乳的膨胀和散裂程度，按表B.1评定级别。

表B.1

碱消指数级别	米粒糊化状况 各级的粒数 (b)	得分 (a)
I	米粒无变化	1
II	米粒膨胀变软	2
III	米粒微裂	3
IV	米粒明显破裂仍显原形	4
V	米粒完全破裂失去原形	5
VI	米粒完全破裂明显成两片以上	6

分别记录每一样品各级糊化的粒数。

B.5 计算

计算碱消指数按式B.1进行。

$$\text{碱消指数} = \frac{\sum ab}{20} \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

a—各级应得的分数；

b—各级的粒数。

平行试验测定的值取平均值作为检验结果，检验结果保留一位小数。

地方标准信息服务平台