

地理标志产品 王家贡米生产技术规范

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 地方标准限定区域	2
5 要求	2
6 抽样	3
7 检验规则	3
8 标签、包装、运输和贮存	4
9 保质期	5

前 言

本标准为昭化区王家贡米生产地方标准，为昭化区组织王家贡米生产的依据。

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广元市昭化区农业农村局提出。

本标准由广元市昭化区农业农村局负责解释。

本标准主要包括：王家贡米的术语和定义、地方标准使用限定范围、要求、抽样、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期等内容

本标准主要起草单位：广元市昭化区质量技术监督局、广元市昭化区农业农村局。

本标准主要起草人：梁洪波、徐国刚、冯木兴、梁冬、苟元林、陈定权、王建、吕志勇、李敏嘉、蒋利、徐颖。

本标准属修订发布(原标准于2014年9月制订发布)。

王家贡米生产技术规范

1 范围

本标准规定了王家贡米的术语和定义、地方标准使用限定范围、要求、抽样、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期等内容。

本标准适用于广元市昭化区王家贡米农产品及其直接加工品。

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。

GB1350 稻谷

GB2715 粮食卫生标准

GB3095 环境空气质量标准

GB/T5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB5084 农田灌溉水质标准

GB5491 粮食、油料检验扦样、分样法

GB/T5492 粮油油料检验色泽、气味、口味鉴定法

GB/T5494 粮油油料检验杂质、不完善粒检验法

GB/T5496 粮油油料检验黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T5497 粮油油料检验水分测定法

GB/T5502 粮油油料检验米类加工精度检验法

GB/T5503 粮油油料检验碎米检验法

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB7718 预包装食品标签通则

GB14881 食品企业通用卫生规范

GB/T15682 稻米蒸煮试验品质评定

GB/T15683 稻米直链淀粉含量的测定

GB/T17109 粮食销售包装

GB/T17891 优质稻谷

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家粮食储备局（国粮储[1997]225号）《国家粮食储备局粮食运输管理规则》

3 术语和定义

GB1354、GB/17891、JJF1070 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 王家贡米

选用优质中晚籼稻种（油粘型）种植，在本标准第 4 章规定的范围内，经加工精制而成的大米。

4 产地范围

4.1 王家贡米的限定区域

限于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、太公镇、张家乡、虎跳镇、丁家乡、黄龙乡、白果乡、明觉镇、梅树乡 15 个乡镇。

5 环境条件

5.1 自然环境

王家贡米的产地范围位于四川省盆地的东北端，广元市东南端，属盆地丘陵向山区过渡地带，森林覆盖率 65%以上，海拔 600—900m 区间，气候四季分明，昼夜温差大，达到 9—12℃，水稻生产季节雨量充沛，日照充足，属亚热带季风性湿润气候。

5.2 日照

年平均日照时数 1378h，太阳辐射总量平均 91.67kCal/m²。

5.3 气温

年平均气温 16.1℃，无霜期 286d，成熟后期日照充足。

5.4 降水

年平均降水量 1133.5mm，降水集中在夏秋两季，冬春两季降水少。

5.5 土壤

主要为黄红紫泥田土。

5.6 水源

使用塘、库、堰自然储水灌溉，符合 GB5084 规定。

5.7 大气

符合 GB3095 规定。

6 生产技术规范

基于王家贡米独特的自然环境，水稻生育期为 160~170 天。

6.1 育苗

6.1.1 选种

严禁使用转基因品种，种子质量应符合 GB4404.1 中的二级以上要求。

6.1.2 苗床地选择

选择背风向阳、地势平坦、土壤疏松、肥沃、透气、排灌方便、杂草少的田园作育秧田，旱育秧田比例为 1: 15，水育秧田比例为 1: 10。

6.1.3 育秧方式

旱育秧或水育秧，地膜覆盖增温保湿。

6.1.4 用种量

每亩稻田用水稻种子 1kg~1.5kg。

6.1.5 保温催芽

保温催芽至粉嘴即可，防止催芽过长。

6.1.6 播期安排

旱育秧 3 月下旬，水育秧 4 月上旬。

6.1.7 开厢

厢宽 1.5m，厢长 10~15m，厢沟宽 0.5m，厢沟深 0.2m。

6.1.8 播种

当气温稳定在 12℃时即可开始播种，每平方米播芽谷 100 g -200 g。

6.1.9 盖种

用筛过的细土盖种或泥浆踏谷皆可。

6.1.10 盖膜

用竹板起拱架后覆盖地膜保温保湿，竹拱间距 0.5m，高 0.4m，四周压实。

6.1.11 苗床管理

出苗前以保温为主；出苗现青期厢面膜内温度不超过 25℃，防止高温烧苗烧芽；一叶一心期开始通风、降温练苗，温度控制在 23℃—25℃，夜间增加保暖措施，防止霜冻及倒春寒；二叶一心期温度控制在 23℃左右，防止高温烧苗及徒长；三叶期开始大练苗。保持厢面湿润，晴天满沟水，阴天半沟水，寒潮时灌深水。

6.1.12 秧龄安排

苗秧龄宜 40 天~50 天。

6.2 整地

6.2.1 准备

整地前要清理和维修好灌排水渠，保证畅通。

6.2.2 耕翻地

实行秋季翻耕地。采用耕深、细耙、培肥相结合的方法。

6.2.3 平田

在播种前3天~5天进行育秧田平整，精耕细耙，做到田内高低不过寸，肥水不溢出。

6.3 施肥

按测土配方的施肥标准，增施农家肥，控施化肥。

N: P: K=1: 0.5: (0.3~0.5)，应使用符合NY/T 394要求的肥料。

亩用腐熟的厩肥1500—2000kg(或沼气肥1500—2000kg或腐熟的作物秸秆肥2000kg或生物有机肥100—200kg等)加养分含量40%的三元复合肥30—50公斤作基肥，适当增施锌、硅等微肥，结合整田施入，做到全层施肥。

6.4 插秧

6.4.1 犁翻

秧苗移栽时须将水稻田进行犁耙，要求犁翻15cm~20cm，耙细耙平。

6.4.2 底肥

根据本田肥力确定施肥量，亩用腐熟有机肥1500公斤、三元复合肥20-30公斤与翻耕结合进行。

6.4.3 插秧量

每667m²栽秧13000穴，宽窄行栽植，宽行30~40厘米，窄行16~20厘米，窝距15厘米。栽秧要求浅、匀、直、稳。有条件的地方可进行水稻直播或抛秧。

6.5 生产管理

6.5.1 追肥

根据苗情结合病虫害防治，适当追施叶面肥，视苗情长势适当补施分蘖肥及穗肥。

6.5.2 灌水与晒田

6.5.2.1 灌水

根据不同生育时期做好护苗水、分蘖水、孕穗水、扬花灌浆水的管理。

6.5.2.2 晒田

当总苗数达到预计穗数的80%时，排水晒田，要求达到田面有裂痕，地面见白根，叶挺色淡。

6.5.2.3 排水

黄熟初期开始排水，洼地可适当提早排水，漏水地可适当晚排。

6.5.3 中耕除草

以人工除草和稻鸭共育为主，拔节后结合中耕进行人工除草1遍~2遍，严禁化学除草。

6.6 收获

6.6.1 收获时期

9月中下旬，当95%以上的稻穗谷粒黄熟时，及时收割。选晴天收获最好。

6.6.2 收获方法

6.6.2.1 人工收获

收获及晾晒所用工具要求清洁、卫生，严防污染。分品种单独脱粒后及时晒干并单贮，防止混杂霉烂生芽。

6.6.2.2 机械收获

按机械收获要求进行，注意不能品种混杂收获。

6.7 病虫害防治

应坚持“预防为主，综合防治”的原则，推广绿色防控技术，优先采用农业防治、物理防治和生物防治措施。

农药的使用应符合NY/T393的规定。

6.8 加工

6.8.1 初清

去除杂质，含杂质率 $\leq 0.1\%$ 。

6.8.2 风选

借助风力除杂，进行二次筛选。

6.8.3 磁选

去除金属杂质。

6.8.4 去石

去除其他杂质。

6.8.5 砻谷

谷物脱壳。

6.8.6 选糙

分离糙米和谷粒。

6.8.7 碾米

去除米皮，碾白，分离糠粉。

6.8.8 白米抛光

去除米粒表皮的带留糠粉，增加米的光洁度。

6.8.9 色选

选出异色米粒。

6.8.10 分级包装

按照特级、优质一级、优质二级进行分级包装。

7 要求

7.1 感官要求

米粒细长，形态纤细匀称，垳白极小。

7.1.1 色泽、气味

米质半透明，油滑光亮，具有大米固有的自然清香味。

7.1.2 蒸煮品质

煮后清香四溢，浓郁持久，粘而不糯，入口软，冷后不返生。

7.2 理化指标

理化指标见表 1。

表 1 理化指标

项目	特级	优质一级	优质二级
垳白粒率% ≤	3.0	5.0	7.0

水分 % \leq	13		
千粒重(g) \leq	16-20	16-20	16-20
胶稠度 mm \geq	85	85	80

7.3 卫生指标

卫生指标和检验按 GB2715 及国家有关规定执行。

7.4 加工生产过程中的卫生要求

生产过程中应符合 GB14881 规定。

8 试验方法

8.1 扦样、分样

按 GB5491 的规定执行。

8.2 感官要求

按 GB / T5492 的规定执行。

8.3 加工精度

按 GB / T5502 的规定执行。

8.4 B 黄粒米

按 GB / T5496 的规定执行。

8.5 不完善粒、杂质最大限量值

按 GB / T5494 的规定执行。

8.6 碎米

按 GB / T5503 的规定执行。

8.7 水分

按 GB / T5497 的规定执行。

8.8 千粒重

按 GB / T5519 的规定执行。

8.9 垩白粒率、食味品质、直链淀粉、胶稠度

按 GB / T17891 的规定执行。

8.10 卫生指标

按 GB2715 的规定执行。

8.11 净含量允许短缺量

按 JJF1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 检验分类

9.1.1 出厂检验

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

9.1.2 型式检验

型式检验周期为每年一次。型式检验的项目包括感官要求、理化指标、卫生指标。有下列情况之一的应进行型式检验。

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

9.2 判定规则

9.2.1 检验结果中卫生指标有一项不合格则判该批产品为不合格。

9.2.2 感官要求、理化指标中有不符合规定等级的项目，可以从同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品为不合格。

9.2.3 测定结果有两项以上不符合标准要求的，则判该批产品不合格。

10 标签、包装、运输和贮存

10.1 标签

销售所用包装标签应符合 GB7718 的规定，即标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号、质量等级。
- b) 王家贡米字样和厂名、厂址。
- c) 生产日期、保质期。
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量。
- e) 食品质量安全“QS”标志及编号。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护的要求；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 JJF1070 的规定。

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

按国家有关规定执行。

10.4 贮存

10.4.1 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。

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

11 保质期

产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。