

T/GXAS

广西标准化协会团体标准

T/GXAS 013—2018

地理标志农产品 靖西大香糯

Product of geographical indication agricultural — Jingxi daxiang
glutinous rice

2018 – 12 – 29 发布

2018 – 12 – 31 实施

广西标准化协会

发布

前 言

本标准按照GB/T 17924—2008及GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由靖西市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：靖西市质量技术监督局、靖西市农业局、靖西市粮食局、靖西市东利香米业有限公司。

本标准主要起草人：张国康、韦里红、梁丹妮、廖莹、刘海龙、宋兵锋、卢忠贵、李忠毕。

地理标志农产品 靖西大香糯

1 范围

本标准规定了地理标志农产品 靖西大香糯的术语和定义、保护范围、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于《中华人民共和国农业部公告》[第 1813 号] 规定的靖西大香糯。

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 1354—2018 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 595 食用籼米
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
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/T 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

靖西大香糯 Jingxi daxiang glutinous rice

在第4章规定的范围内，按5.1要求生产的籼型糯性大糯或香糯稻谷，经传统工艺加工而成，产品质量符合本标准要求糯米。

4 保护范围

广西壮族自治区靖西县境内。地理分布见附录 A。

5 要求

5.1 生产要求

5.1.1 品种

选用本地优良品种，一是选用大糯；二是选用香糯等品种。主要为长芒花斑糯、蜜蜂糯、茂糯。

5.1.2 产地环境

选择生态环境优越，无“三废”污染排放，排灌良好，土壤肥沃，有机质丰富及有充足的养分维持正常生长，保水和透气良好的土壤，pH 值 5.6~7.6。其它应符合 NY/T 5010 的要求。

5.1.3 加工工艺流程

筛选→去石→砻谷→谷糙分离→碾米→抛光→色选→检验→包装→成品入库。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

见表 1。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	长芒花斑糯	蜜蜂糯	茂糯
形状	米粒平均长6.3 mm，宽3.5 mm，长宽比为1.8：1，饱满圆润	米粒平均长5.5 mm；宽3.2 mm，长宽比1.7：1，饱满圆润	米粒平均长5.3 mm，宽3.1 mm，长宽比1.7：1，饱满圆润
外观色泽	米粒大，富有乳白色的光泽，质白如玉		
食用色泽、口感、滋味	蒸煮米饭洁白油亮，气味清香，粘稠柔软	蒸煮米饭洁白油亮，清香，粘性好	蒸煮米饭洁白油亮，香味浓，粘性好

5.2.2 理化指标

见表 2。其他应符合 GB/T 1354—2018 表 1 中籼糯米的二级要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
阴糯率/（%）	0.6~0.8
胶稠度/（mm）	56~117
水分含量/（%） ≤	14.0
直链淀粉含量/（%）	0.9~1.5

5.2.3 食品安全指标

应符合GB 2715、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

5.2.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

6 检验方法

6.1 感官

6.1.1 形状

随机取完整米粒10粒，平放于黑色背景的平板上；按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读取长度，双试验误差不得超过0.5mm，计算平均值，即为米粒的长度；把米粒并列排放，紧靠直尺排成一行，读取长度，双试验误差不得超过0.5mm，计算平均值，即为米粒的宽度。长度比宽度即为米粒长宽比。

6.1.2 外观色泽、食用色泽、滋味、口感

按GB/T 5492的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 阴糯率

按NY/T 595的规定执行。

6.2.2 胶稠度

按GB/T 22294的规定执行。

6.2.3 水分含量

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.4 直链淀粉含量

按GB/T 15683的规定执行。

6.3 食品安全指标

按 GB 2715、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

7.2 一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，项目为感官要求、净含量。

7.5 型式检验

型式检验项目为 5.2 要求的项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 原料、工艺可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合 5.2 要求时，判定该批产品合格。

7.6.2 检验项目中有不符合 5.2 要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合 5.2 要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合 5.2 要求时，判定该批产品为不合格。

8 标签、标志

8.1 标志使用人应在其产品或其包装上统一使用专用地理标志；其他应符合 GB/T 17924 的规定。

8.2 标签内容包括产品名称、产地等信息，其他应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9 包装

9.1 产品销售包装应符合 GB 17109 的要求。

9.2 所有包装应牢固，不泄漏物料；包装材料及容器应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味，应符合 GB 4806.7、GB/T 34343 的要求。

10 运输

运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥，无其他污染物。运输过程中，应遮盖，防雨防晒，不得与有毒有害和有异味的物品混运。

11 贮存

不得露天堆放；应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内；离地30 cm以上，离墙20 cm以上；不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。

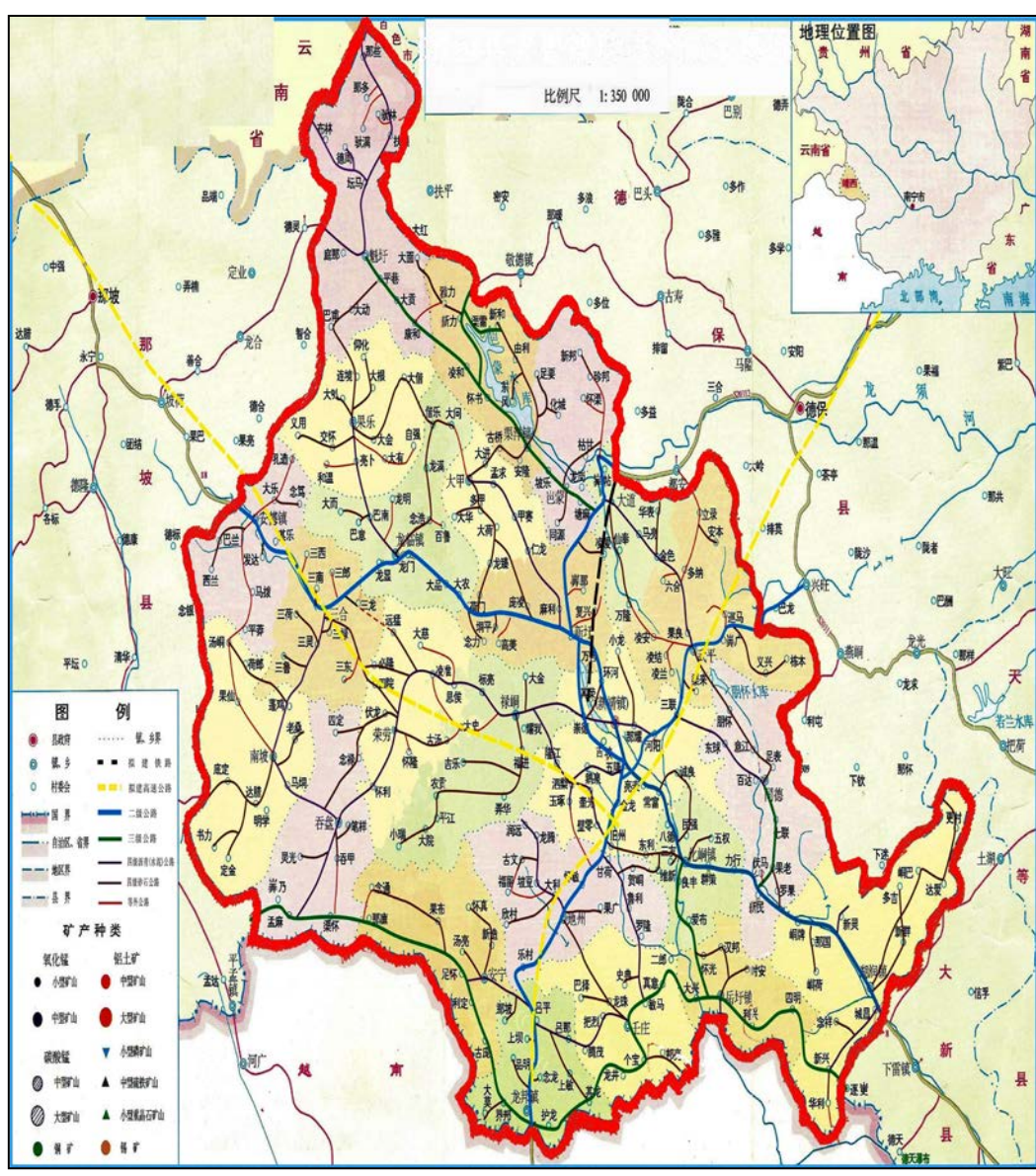
12 保质期

企业宜根据自身产品质量状况确定保质期。



附 录 A
(规范性附录)
地理标志产品靖西大香糯保护范围

地理标志产品靖西大香糯保护范围见图A. 1。



图A. 1 地理标志产品靖西大香糯保护范围图

中华人民共和国团体标准
地理标志农产品 靖西大香糯
T/GXAS 013—2018
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究