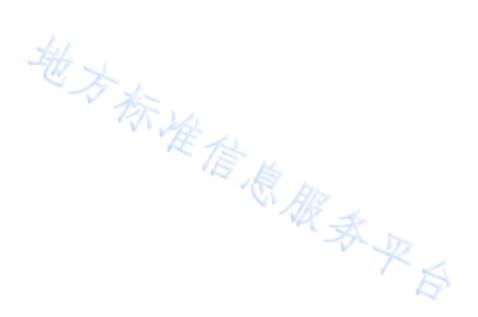
# **DB6108**

榆 林 市 地 方 标 准

DB 6108/T 60-2023

# 地理标志保护产品 米脂小米

Geographical indications protect products - Mizhi Millet



2023 - 09 - 01 发布

2023 - 10 - 01 实施

地方标准信息根本平台

# 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。

请注意本文件有些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由榆林市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位:米脂县农业农村综合技术推广站、西北农林科技大学、米脂县植保植检站、米脂县小米产业发展中心、榆林市农业科学研究院、榆林市农业技术服务中心。

本文件主要起草人: 任树岗、冯佰利、王孟、巩玉峰、任美丽、郭炳艳、高小丽、高金锋、井苗、陈婷婷、李涛、梁鸡保、常艳丽、李霞、祁华、高林广、汪鹤翔、冯蕾蕾、王嘉明、张晶晶、张庆、单伟、崔丹彤、王睿、刘晶。

本文件由米脂县农业农村综合技术推广站负责解释。

本文件首次发布。

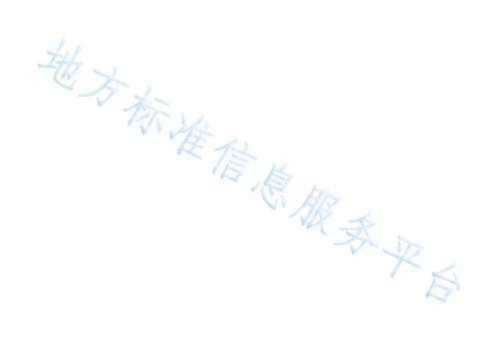
联系信息如下:

单位: 米脂县农业农村综合技术推广站

电话: 0912-6225006

地址: 陕西省榆林市米脂县银河东路1号

邮编: 718199



地方标准信息根本平台

# 地理标志保护产品 米脂小米

#### 1 范围

本文件规定了地理标志保护产品米脂小米的保护范围、种植要求、加工工艺和生产要求、技术要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、储存和运输的要求。

本文件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》批准保护的米脂小米。

# 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 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 3095 环境空气质量标准
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- 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 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5503 粮油检验碎米检验法
- GB/T 8232 粟
- GB/T 8321.1~GB/T 8321.7 农药合理使用准则(一)~(七)
- GB/T 11766 小米

#### DB6108/T 60-2023

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

# 3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3. 1

#### 米脂小米 Mizhi Millet

以米脂县行政区域内种植的谷子为原料,按本标准要求经脱壳加工而成的成品粮。

# 4 地理标志产品保护范围

米脂小米的产地保护范围限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》 批准的范围,即陕西省榆林市米脂县,地理坐标: 东经 $109^{\circ}49'\sim110^{\circ}29'$ ,北纬 $37^{\circ}39'\sim38^{\circ}5'$ 。

# 5 种植要求

# 5.1 环境

选择生态环境良好、无污染的区域,环境质量应符合 GB 3095、GB 15618 的规定。

#### 5.2 栽培管理

# 5.2.1 品种

选择适合米脂县区域内种植的优质高产稳产抗病品种,品质应符合 GB/T 8232 的质量要求。

# 5.2.2 播种

5月中下旬播种, 露地条带沟播种植, 留苗密度 1.5万株/667 m<sup>2</sup>~3.0万株/667 m<sup>2</sup>。

# 5.2.3 施肥

以农家有机肥为主的测土配方施肥。

# 5.2.4 病虫害防治

重点防治白发病、谷瘟病、纹枯病、粟灰螟、粟叶甲、黏虫、粟凹胫跳甲、蝼蛄等病虫害,化学农药选择符合 GB/T 8321.1~GB/T 8321.7 的规定。

# 6 加工工艺和生产要求

# 6.1 加工工艺

加工工艺流程依次为:谷子原粮、去杂、砻谷、碾米、冷却、筛选分级、色选、检验、装袋、包装入库。

# 6.2 生产要求

生产过程应符合 GB 13122 和 GB 14881 的要求。

# 7 技术要求

# 7.1 质量要求

# 7.1.1 感官品质

按加工精度和品质分优级和一级两个等级,其感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

	指标			
项目	优级	一级		
色泽	金黄明亮,无明显感官色差,无霉变	金黄较亮,无明显感官色差,无霉变		
透明度	半透明,有米腻			
气味	具有本区域小米固有的自然清香味,无其他异味			
粒形	大小一致,颗粒饱满			

# 7.1.2 营养品质

营养品质指标应符合表 2 的规定。

表 2 营养品质指标

	项 目	优 级	一 级
钙/ (mg/kg)	$\geqslant$	110	105
铁/ (mg/kg)	$\geqslant$	13	12
氨基酸/ (g/100g)	$\geqslant$	11	10
维生素 B / (mg/100g)	<i>/</i> ≥	0.3	0.2
脂肪/ (g/100g)	7	3.5	3.0
蛋白质/ (g/100g)	<i>→</i> 57 J. >	12	11
粗淀粉/(%)	1/27 >	70	65

# 7.1.3 加工品质

加工品质应符合表3的规定。

表 3 加工质量指标

项 目			优 级	一级
加工精度(粒面种皮基本脱掉的颗粒)/%			98	95
不完善粒/% ≤			0.8	1.0
杂质/%	总量 ≤		0.3	0.5
	其中	粟粒   ≤	0.2	0.3
		矿物质 ≤	0. 02	
碎米/%		€	3. 0	
水分/%		_	13.0	

# 7.2 安全要求

- 7.2.1 食品安全应符合 GB 2715 的规定。
- 7.2.2 真菌毒素限量符合 GB 2761 规定。
- 7.2.3 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。
- 7.2.4 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

#### 7.3 净重量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 8 检验方法

# 8.1 感官

扦样、分样按 GB/T 5491 规定的方法执行。色泽、气味检验按 GB/T 5492 规定的方法执行。将样品置于洁净的白瓷盘中,目测粒形、透明度。

# 8.2 加工质量

加工精度检验按 GB/T 11766 规定的方法执行。杂质和不完善粒检验按 GB/T 5494 规定的方法执行。水分检验按 GB 5009.3 规定的方法执行。碎米率检验按 GB/T 5503 规定的方法执行。

# 8.3 营养品质

粗蛋白质检验按 GB 5009. 5 规定的方法执行。淀粉检验按 GB 5009. 9 规定的方法执行。脂肪检验按 GB 5009. 6 规定的方法执行。维生素 B1 检验按 GB 5009. 84 规定的方法执行。钙的测定按 GB 5009. 92 规定的方法执行。铁的测定按 GB 5009. 90 规定的方法执行。氨基酸的测定按 GB 5009. 124 规定的方法执行。执行。

# 8.4 净含量

按 J.JF 1070 的规定执行。

# 9 检验规则

# 9.1 检验批

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。

**祭崔彦** 

# 9.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。每批产品应按本标准规定进行出厂检验,经检验合格签发合格证后, 方可出厂和销售;检验项目包括感官指标及加工质量指标;型式检验为每年进行一次,有下列情况之一 时也应进行型式检验:

- a) 当长期停产恢复生产时:
- b) 原料、工艺、设备有重大变化时;
- c) 前后两次出场检验差异较大时;

d) 国家有关质量监督行政主管部门提出要求时。

# 9.3 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判定该批产品不合格;感官指标、加工质量指标、营养品质指标有一项不符合要求的,可从同批产品中加倍随机抽样复检,以复检结果为准。

# 10 标志、标签

标签应符合 GB 7718 和 GB/T 17924 的规定。外包装箱的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

# 11 包装、储存和运输

# 11.1 包装

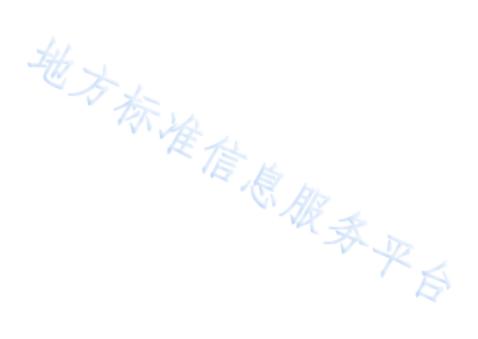
应符合 GB/T 17109 的规定。

# 11.2 储存

储存仓库通风、干燥、清洁、阴凉,无鼠害、无虫害,无阳光直射。严禁与有毒有害有异味物质或 水分较高的物质混存。

# 11.3 运输

使用符合卫生要求的运输工具和容器运送,运输过程中应注意防雨、防潮和污染,不得与其他有毒 有害物质混运。



# 参考文献

- [1] JJF 1070 定量包装商品净含量计量 计量检验规则
- [2] 定量包装商品计量监督管理办法

地方标准信息根据文本