《地理标志产品 黄金村软米》编制说明

一、标准编制的背景、目的和意义

黄金村软米品质优异，是由原产地域黄金村独特的自然条件（地形、土壤、气候、水源等）造就的，且对生产工艺和质量控制具有特殊要求，是被金坛区和常州市消费者普遍认可的质量标志产品。与普通大米相比，黄金村软米具有气味独特，醇香,蒸煮后松软可口，粘性适中、适口性好、营养丰富等特点，在加工过程中其产品的标志、标签和包装要求分别符合有机产品、绿色食品相关规定，产品采用低温冷藏库贮存，贮存要求比普通大米更加严格。黄金村软米因其独特优质的品质，是消费者逢年过节和待客送礼的珍品。

目前黄金村软米在常州市场上享有盛誉，为了与市场上其他软米有所区分，黄金村软米在2021年获得了地理标志产品的知识产权保护，地理标志产品保护必须以具有体现与地理因素密切相关的产品特色特征的标准作为技术支撑。通过制定黄金村软米标准，规范黄金村软米生产、销售过程，保障黄金村软米质量安全及其质量特色符合地理标志产品保护的要求，打造黄金村软米产品品牌形象，提升黄金村软米的的市场竞争力，有利于黄金村软米生产企业的发展和大米产业链延伸，并改善生态环境，有利于提高黄金村农民经济收益，对促进当地经济的可持续发展有着积极的意义。

二、任务来源和起草单位

2021年9月20日，国家知识产权局批准黄金村软米为地理标志证明商标（注册号：39469622）。2024年6月根据《常州市市场监督管理局关于下达2024年度常州市地方标准项目计划的通知》（常市监标〔2024〕65号），《地理标志产品 黄金村软米》地方标准获批立项，标准由常州市食品药品纤维质量监督检验中心、常州市金坛区黄金村软米协会负责起草。

三、编制过程

2024年7月上旬，任务下达后，常州市食品药品纤维质量监督检验中心和常州市金坛区黄金村软米协会一起召开了标准修订启动会议，成立了标准起草工作小组，并制定了任务计划，明确了任务分工。

2024年8月，起草工作小组查阅国内外相关标准、法律法规和文献资料，对黄金村软米加工企业进行了充分的调研，走访了一些大米方面的专家学者，在此基础上，起草组对原有的标准内容进行了补充、修改、增添、完善，形成了标准草案第2稿。

2024年9月-12月，常州市食品药品纤维质量监督检验中心人员按照方案要求开展黄金村软米域内的采样工作，按区域分布共采集了15个样品，由常州市食品药品纤维质量监督检验中心开展检验，检验完毕后起草工作组多次召开标准研讨会，对检验数据进行了汇总、研究和分析，并结合前期调研的情况对标准中的一些指标进行了讨论和修改，形成了征求意见稿。

2025年1月-2月，起草组将征求意见稿发给江苏省、市粮油检验检测中心、粮食储备库以及各大米加工企业广泛征集意见。

2024年3月，起草组根据反馈意见对标准文本进行再次的修改完善，形成送审稿、意见汇总表及标准编制说明，报送常州市市场监督管理局标准化处。

四、标准编制的原则和主要技术依据

1 原则

本标准的编制根据国家知识产权局颁布的2023年第80号令《地理标志产品保护规定》，遵循“科学、适度、可行”原则，既考虑标准的前瞻性又顾及企业的生产实际，规范黄金村地理标志产品的产地要求、生产加工技术和质量技术要求等，同时充分听取各方的意见，确保本标准可以作为政府部门监督、指导生产的依据，在生产上切实可行，保证黄金村软米的质量特色和质量安全。

1. 主要技术依据

本标准编制依据主要按照GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》、 GB/T 1354-2018 《大米》及其他相关标准的要求，结合黄金村软米质量特色，以及国家知识产权局审查通过的《常州市金坛区黄金村软米协会 “黄金村软米”地理标志证明商标使用管理规则》基础上确定本标准的各项指标和要求。

五、标准编制的主要内容

1. 范围

本标准规定了黄金村软米的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

1. 规范性引用文件

主要阐述了标准主要引用的文件。包括国家标准、农业标准及国家市场监督管理总局颁发的其他标准等。

1. 术语和定义

除了GB 1354、JJF 1070.3确立的，还拟定了软米、有机软米、绿色软米和黄金村软米的定义，分别如下：

软米

软米是一种介于糯性与黏性之间、直链淀粉含量低（2％～13％）并含有多种维生素和人体必需微量元素的优质稻米。其饭粒晶莹、香软爽口，冷后不变硬不回生。

黄金村软米

系指在黄金村区域内，在江苏省农科院育种专家指导下，经过一年又一年地选种、驯化，复壮，自主繁育的非转基因软米良种，分别严格按照有机产品、绿色食品标准要求生产的稻米产品，并获准使用有机产品、绿色食品标识，且持有“黄金村软米”地理标志证明商标，称之“黄金村软米”。

4 主要技术内容

4.1 感官指标

黄金村大米的感官要求是根据黄金村大米特有的外观、气味及口感等并按照GB/T 5492《粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》、GB/T 15682《粮油检验稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》等方法来执行。经过意见总结、整理后拟定得出黄金村软米的感官项目主要是色泽、气味和品尝评分值2项，色泽、气味的指标要求为正常，品尝评分值的指标主要按照气味、外观结构、适口性、滋味、冷饭质地等5项要求来评分，随机抽取15批黄金村软米样品进行品尝评分值项目的测定，均≥80分，平均值85分，结合GB/T 1354中优质大米的标准要求，该指标符合优质粳米二级要求，现将黄金村软米品尝评分值定为≥80分。

15批样品黄金村软米品尝评分值测定结果表

|  |  |
| --- | --- |
| 样品编号 | 品尝评分值（分） |
| Y01 | 88 |
| Y02 | 85 |
| Y03 | 82 |
| Y04 | 81 |
| Y05 | 90 |
| Y06 | 82 |
| Y07 | 82 |
| Y08 | 85 |
| Y09 | 84 |
| Y10 | 83 |
| Y11 | 89 |
| Y12 | 91 |
| Y13 | 85 |
| Y14 | 86 |
| Y15 | 83 |
| 平均值（分） | 85 |

4.2 质量指标

大米质量指标主要有碎米，杂质，加工精度，不完善粒和黄粒米。

4.2.1碎米

碎米含量关系到大米的蒸煮品质和米饭的口感，是大米质量的重要指标之一。按 GB/T 5503 碎米检验法的规定执行，根据对不同批次的黄金村软米随机抽检，在所测得15批次黄金村软米样品中碎米总量最高5.5%，最低为2.0%，平均值为3.7%，其中小碎米含量最高为0.2%，最低为0.1%，平均值为0.1%；结合GB/T 1354中优质大米的标准要求，实验数据碎米含量均符合优质粳米二级要求。现将黄金村软米的碎米含量暂定为≤7.5%，其中，小碎米≤0.3%。

15批样品黄金村软米碎米含量测定结果表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 样品编号 | 碎米（%） | 其中：小碎米（%） |
| Y01 | 2.8 | 0.2 |
| Y02 | 2.7 | 0.1 |
| Y03 | 4.0 | 0.1 |
| Y04 | 3.0 | 0.2 |
| Y05 | 4.7 | 0.1 |
| Y06 | 2.0 | 0.1 |
| Y07 | 4.0 | 0.2 |
| Y08 | 3.0 | 0.2 |
| Y09 | 5.5 | 0.1 |
| Y10 | 5.0 | 0.1 |
| Y11 | 2.9 | 0.1 |
| Y12 | 5.2 | 0.1 |
| Y13 | 3.2 | 0.1 |
| Y14 | 2.8 | 0.2 |
| Y15 | 4.3 | 0.1 |
| 平均值（%） | 3.7 | 0.1 |

4.2.2杂质

大米中杂质的高低是其质量优劣的重要标准。大米杂质包括无机杂质和有机杂质。有机杂质包括糠粉、带壳稗粒、稻谷粒、异种粮粒及其他动、植物源有机物质，无机杂质是指泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。根据GB/T 5494中米类杂质检验执行，对不同批次的黄金村软米随机抽检，实测出15批次黄金村软米杂质数据。杂质总量均为未检出，其中：无机杂质也均为未检出。考虑到取样差异性，结合GB/T 1354标准要求，将杂质含量定为≤0.25%，其中：无机杂质含量为≤0.02%。

4.2.3加工精度

大米加工精度高低影响大米的外观、食味品质。根据GB/T 5502大米加工精度检验，以米类表面皮层的保留程度来衡量加工的精度。根据对不同批次的黄金村软米随机抽检，实测出15组加工精度数据，均为精碾，全部符合GB/T 1354优质粳米二级的要求，因此，本标准将黄金村软米的加工精度标准定为精碾。

4.2.4不完善粒含量

不完善粒是指受到损伤且尚有食用价值的米粒，包括未熟粒、病斑粒、虫蚀粒、生霉粒及糙米粒等，根据对不同批次的黄金村软米随机抽检，不完善粒含量按GB/T 5494规定执行，实测出15批次黄金村软米样品中不完善粒含量最高1.2%，最低0.3%，平均0.9%，考虑到取样差异、大米储存方式，按照GB/T 1354中优质粳米要求将黄金村软米中不完善粒含量要求定为≤3.0%。

15批次样品黄金村软米不完善粒含量测定结果表

|  |  |
| --- | --- |
| 样品编号 | 不完善粒含量（%） |
| Y01 | 0.8 |
| Y02 | 1.2 |
| Y03 | 0.9 |
| Y04 | 0.3 |
| Y05 | 0.9 |
| Y06 | 0.6 |
| Y07 | 0.9 |
| Y08 | 1.1 |
| Y09 | 0.9 |
| Y10 | 0.7 |
| Y11 | 1.1 |
| Y12 | 0.8 |
| Y13 | 1.1 |
| Y14 | 0.9 |
| Y15 | 1.0 |
| 平均值 | 0.9 |

4.2.5黄粒米含量

黄粒米是指胚乳呈黄色，与正常大米色泽明显不同的大米。黄粒米含量的大小直接影响粮食色泽、气味及食用品质。根据对不同批次的黄金村软米随机抽检，黄粒米含量按GB/T 5496的规定执行，实测15批次样品中黄粒米均为未检出，考虑到取样差异、大米储存方式，按照GB/T 1354中优质粳米要求将黄金村软米黄粒米含量定为≤0.5%。

4.3 理化指标

本项编制主要依据黄金村软米的特有品质，制定了水分含量、直链淀粉含量和胶稠度3个指标，分别按GB 5009.3食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB/T 15683大米 直链淀粉含量的测定、GB/T 22294粮油检验 大米胶稠度的测定。在理化指标的测定中，为保证数据准确性，结合黄金村软米地理标志产品的保护范围，以村为单位采集了15个批次的黄金村软米样品进行检测，以达到拟定数据的真实性及准确性。

4.3.1 水分含量的测定

水分含量的高低会影响大米的储存品质，但太低也会影响大米的食味品质。黄金村软米中水分检测按GB 5009.3食品安全国家标准 食品中水分的测定中第一法 直接干燥法的规定执行，在所测得15批次样品中水分含量最高为14.3%，最低为13.7%，平均值为14.0%。黄金村软米多批次检测数据＜14.5%，但考虑到取样差异、储存品质及食味品质等，因此，按照GB/T 1354大米标准中优质粳米水分要求来确定黄金村软米水分指标值≤15.5%。

15批次样品黄金村软米水分含量测定结果表

|  |  |
| --- | --- |
| 样品编号 | 水分含量（%） |
| Y01 | 13.7 |
| Y02 | 14.0 |
| Y03 | 14.2 |
| Y04 | 13.9 |
| Y05 | 14.0 |
| Y06 | 13.9 |
| Y07 | 13.8 |
| Y08 | 13.9 |
| Y09 | 14.1 |
| Y10 | 14.3 |
| Y11 | 14.2 |
| Y12 | 14.0 |
| Y13 | 13.7 |
| Y14 | 14.3 |
| Y15 | 13.7 |
| 平均值 | 14.0 |

4.3.2 直链淀粉含量

直链淀粉含量是影响大米食味品质和口感的的重要因素。黄金村软米中直链淀粉含量按GB/T 15683大米 直链淀粉含量的测定中规定执行。所测得15批次黄金村软米样品数据中直链淀粉含量最高为10.0%，最低为8.6%，平均值为9.3%，整体范围在8.6%～10.0%之间。黄金村软米属粳米范畴，但介于糯性和粘性之间，多批次检测直链淀粉含量数据＜13.0%，但考虑到种植、取样差异，因此，最终将黄金村软米直链淀粉含量定为≤13.0%。

15批次样品黄金村软米直链淀粉含量测定结果表

|  |  |
| --- | --- |
| 样品编号 | 直链淀粉含量（%） |
| Y01 | 8.8 |
| Y02 | 9.4 |
| Y03 | 9.9 |
| Y04 | 8.6 |
| Y05 | 9.1 |
| Y06 | 9.3 |
| Y07 | 9.2 |
| Y08 | 8.9 |
| Y09 | 8.9 |
| Y10 | 9.8 |
| Y11 | 10.0 |
| Y12 | 9.5 |
| Y13 | 9.3 |
| Y14 | 8.9 |
| Y15 | 9.8 |
| 含量范围 | 8.6～10.0 |

4.3.3 胶稠度

胶稠度是稻米淀粉的一种胶体特性，表示淀粉糊化和冷却的回生趋势。它是影响优质稻蒸煮品质、米饭软硬、口感的重要因素，是评价优质稻米的重要指标之一。一般来说，稻米的胶稠度越大，则米饭越柔软，品质越好。黄金村软米中胶稠度按NY/T 83米质测定方法的规定执行。在所测得15批次黄金村软米样品中胶稠度最高为95mm，最低为88mm，平均值为91mm。GB/T 1354大米标准中优质粳米对胶稠度项目没有规定，在GB/T 17891-1999中规定不同等级粳稻谷的胶稠度要求不同，表现为：3等≥60mm、2等≥70mm、1等≥80mm，结合测试所得黄金村软米胶稠度数值，能达到1等粳稻谷要求。考虑到种植、选样差异，将黄金村软米胶稠度定为≥70mm，呈现出米饭松软有弹性、粘性适中、适口度好的品质特征。

15批次样品黄金村软米胶稠度测定结果表

|  |  |
| --- | --- |
| 样品编号 | 胶稠度（mm） |
| Y01 | 92 |
| Y02 | 93 |
| Y03 | 89 |
| Y04 | 93 |
| Y05 | 91 |
| Y06 | 93 |
| Y07 | 95 |
| Y08 | 89 |
| Y09 | 95 |
| Y10 | 90 |
| Y11 | 88 |
| Y12 | 89 |
| Y13 | 91 |
| Y14 | 90 |
| Y15 | 92 |
| 平均值 | 91 |

4.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2715 规定，并符合国家卫生检验和检疫的有关规定，其中产品的农药残留限值：有机软米均为“未检出”，绿色软米均符合 NY/T 419 中有关规定。

4.5净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

六、有关现行法律、法规和强制性国家标准关系

本标准与现行的法律、法规和强制性国家标准协调一致，尚未发现与现行的法律、法规和相关强制性国家标准相冲突。

七、重大意见分歧的处理结果和依据

本标准制定过程中无重大意见分歧。

八、实施推广建议

本标准建议作为推荐性标准发布实施，建议在黄金村软米的种植、加工、销售等环节中推广应用。

九、起草单位和起草人员信息及分工

1.起草单位及职责

常州市食品药品纤维质量监督检验中心：负责质量要求、检验方法及安全卫生指标的制定，协调各方意见征集，牵头标准文本的统稿与审核。

常州市金坛区黄金村软米协会：负责自然环境、原料来源条款的调研与起草，提供种植实践数据，参与感官指标、质量指标、理化指标等技术条款的编制。

2. 主要起草人员及分工

朱寅（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：项目负责人，统筹标准编制工作，主导质量要求与检验规则设计。

陈军（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：负责种植环境的调研与条款起草，项目中涉及的检测数据的汇总及分析。

王娟（常州市金坛区黄金村软米协会）：提供种植、加工技术经验，参与自然环境、原料来源等章节编写。

冯华刚（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：负责规范性引用文件的调研与条款起草。

李明霞（常州市食品药品纤维质量监督检验中心）：参与项目中术语和定义的章节编写，负责向各单位征求意见并汇总。