

ICS 67.060

CCS B 22

T/HLGM

团 体 标 准

T/HLGM 001—2025

地理标志产品 宁化薏米（宁化糯薏米）

2025 - 11 - 24 发布

2025 - 12 - 15 实施

宁化县河龙贡米协会 发布

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。

本文件根据《地理标志保护规定》和GB 17924《地理标志产品标准通用要求》以及中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局（2014）第55号公告制定。

本文件由宁化县河龙贡米协会提出。

本文件起草单位：宁化县河龙贡米协会、三明学院、宁化县市场监督管理局、宁化县农业农村局

本文件起草人：张丽勃、沈彩霞、曾婷、邱剑华。

地理标志产品 宁化薏米（宁化糯薏米）

1 范围

本文件规定了宁化薏米（宁化糯薏米）的地理标志产品保护范围、术语和定义、栽培和加工工艺、技术要求、试验方法、检验规则、标志、检签、包装、运输、贮存。

本文件适用于中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的宁化薏米。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 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/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 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/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB35/T 1917 薏苡栽培技术规范
- 国家市场监督管理总局令第70号[2023] 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家知识产权局令第80号[2023] 地理标志产品保护办法
- 国家市场监督管理总局令第100号[2025] 食品标识监督管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宁化薏米（宁化糯薏米）

在宁化自然生态环境条件下，选用优良的宁化地方薏米品种，按一定的栽培技术和加工工艺进行种植和加工，具有“糯软甘甜、粘稠鲜香、柔韧爽滑”特有品质特征的精制薏仁米。

4 地理标志产品保护范围

宁化薏米（宁化糯薏米）地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局2014年第55号公告批准的范围，见附录A。

5 栽培、采收和贮藏

5.1 栽培

5.1.1 品种

应选择适应当地环境条件，高产优质、性状稳定，具有较强抗病虫害的品种。重点推广经省级良种审定（或认定）的优良地方品种翠薏1号。

5.1.2 立地条件

产地范围内海拔300米至800米，阳坡或半阳坡，坡度 $\leq 25^\circ$ ，土壤pH值5至6的红壤、暗红壤、黄红壤或紫色土，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ 。

5.1.3 栽培管理

宁化薏米的栽培管理参照DB35/T 1917执行。

5.2 采收

植株中下部叶片转黄，籽粒80%以上变色成熟时收割。

5.3 贮藏

收割后集中摊晾3至4天，脱粒。种子脱粒后晴天晾晒至含水量 $\leq 14\%$ 后贮藏。

6 技术要求

6.1.1 感官指标

色灰白、饱满、圆润、光滑、腹沟深，质坚实，粉性，味微甜，煮后“糯软甘甜、粘稠鲜香、柔韧爽滑”。

6.1.2 加工质量

加工质量应符合表1规定。

表1 加工质量

项目		指标
不完善粒/ (%)	\leq	5.0
杂质	总量/ (%)	\leq 1.0
	其中无机杂质含量/ (%)	\leq 0.02

6.1.3 理化指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，其他理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/ (%)	\leq 14.0
蛋白质/ (%)	\geq 13.7
脂肪 / (%)	\geq 4.5

6.1.4 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合GB 2715的规定。

6.1.5 真菌毒素限量

真菌毒素应符合GB 2761的规定。

6.1.6 净含量负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.1.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

按GB/T 5492规定执行。

7.2 加工质量

按GB/T 5494规定执行。

7.3 理化指标

7.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

7.3.2 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

7.3.3 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

7.4 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

8.2 抽样方法及数量

按GB/T 5490 和GB/T 5491规定执行。

8.3 检验类别

8.3.1 分类

分常规检验与型式检验。

8.3.2 常规检验

常规检验项目为感官、净含量、加工质量、水分。

8.3.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中 6.1.1~6.1.6 的全部项目。有下列情形之一亦应进行型式检验：

a) 新产品投产时；

- b) 原料、工艺、机具等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督管理机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验结果中若感官、加工质量、理化指标不符合本文件时，则应在该批产品中重新抽取双倍数量的样品，对不合格项进行复检，复检结果仍不符合本文件时，则判该批产品为不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志产品保护办法》的要求，包装标识应符合 GB 7718 和《食品标识监督管理规定》的要求。

9.1.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 应符合 GB/T 17109 的规定。

9.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

9.3 运输

应使用安全清洁、无异味的运输工具和容器运输，减少运输损耗，运输过程中应注意防止雨淋或被污染，不应与有毒有害物质混运。

9.4 储存

应储存在低温、清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存，不应使用国家禁止使用的化学药剂或超量使用化学药剂。

附录 A

(规范性)

宁化薏米（宁化糯薏米）地理标志产品保护范围图

A.1 宁化薏米（宁化糯薏米）地理标志产品保护范围见图 A.1。

