

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第191号 - - 关于批准对梅河大米实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/312/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_312705.htm

国家质量监督检验检疫总局公告(2006年第191号)关于批准对梅河大米实施地理标志产品保护的公告 根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对梅河大米地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对梅河大米实施地理标志产品保护。

一、保护范围 梅河大米地理标志产品保护范围以吉林省梅河口市人民政府办公室《关于确定梅河大米地理标志产品保护地域范围的函》（梅政办函[2006]5号）提出的范围为准，为吉林省梅河口市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。秋田小町、吉粳83等同类食味特色的中晚熟优质常规粳稻品种。

（二）土壤条件。草甸型白浆土，或草炭土和河淤土。pH值5.1至6.35之间，有机质含量 2.28%。

（三）栽培管理。

1. 育苗：4月10日至15日播种。人工插秧旱育稀播，每平方米播催芽种子不超过200g；机插盘育旱育苗，每盘播催芽种子不超过120g，适时浇水，通风练苗。
2. 本田移栽：移栽期5月15日至5月31日。移栽密度：行距×株距为30cm×（13.3至20）cm，采用人工或机械移栽。
3. 本田肥水管理：施肥按NY/T394中A级绿色食品规定执行，有机肥和化肥相结合，测土配方施肥，每公顷施氮量（纯氮） 120 kg。移栽后深水护苗，缓苗后浅水增温促分蘖，拔节孕穗期“浅-湿-干”交替灌溉，收获前一周撤水。
4. 收获：完熟期采用人工或机械收割、脱粒，自然晾晒，按品种单收、单贮。

（四）加

工。水稻原粮经过初清除杂 清理（磁选） 去石 砻谷
谷糙分离 厚度分离 碾米 白米精选 色选 抛光 白米
分级 检验 包装 入库。（五）质量特色。1. 感官特色：
米粒呈半透明、有光泽，外形呈短圆或椭圆形，长度4.5mm
至5.5mm，长宽比1.6至2.0。米饭有油光、饭香浓郁、入口柔
软滑顺、粘而不粘口，适口性好、凉饭不回生。2. 理化指标
：直链淀粉含量15%至20%，胶稠度 70mm，垩白粒率
15%，垩白度 2.0%，蛋白质含量6%至8.5%，碱消值6至7
级，食味分值 70分。100Test 下载频道开通，各类考试题目
直接下载。详细请访问 www.100test.com