ICS 67.060
CCS B 22

中华人民共和国国家标准

GB/T 19266—2024
代替 GB/T 19266—2008

地理标志产品质量要求　五常大米

Quality requirements for product of geographical indication—Wuchang rice

2024-12-31 发布　　2024-12-31 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

目　　次

前言 …… Ⅲ
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　术语和定义 …… 1
4　产地范围 …… 2
5　产地环境 …… 2
6　技术要求 …… 3
7　检验方法 …… 4
8　检验规则 …… 5
9　标志、包装 …… 6
10　运输和贮存 …… 6
附录 A（规范性）　地理标志产品五常大米产地范围 …… 7
附录 B（规范性）　垩白粒率检验方法 …… 8
附录 C（规范性）　五常大米食用品质评价方法 …… 10
参考文献 …… 15

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 19266—2008《地理标志产品　五常大米》，与GB/T 19266—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了五常大米的定义（见3.1，2008年版的3.1）；
b) 更改了产地环境的相关数据（见第5章，2008年版的第5章）；
c) 将“原料稻谷”更改为“种子”，并更改了相应的技术内容（见6.1，2008年版的6.1）；
d) 更改了“种植管理”的技术内容（见6.2，2008年版的6.1.2）；
e) 删除了“不得添加任何物质”的内容（见2008版的6.2.2）；
f) 增加了“特等”质量等级和指标要求（见表1、表2）；
g) 将杂质中的“矿物质”更改为“无机杂质”，并更改了优质一等品无机杂质的指标（见表1，2008年版的表1）；
h) 删除了杂质中的“糠粉”指标（见2008年版的表1）；
i) 更改了不完善粒的指标（见表1，2008年版的表1）；
j) 更改了感官指标（见6.5，2008年版的6.3）；
k) 更改了垩白粒率的指标（见表2，2008年版的表2）；
l) 删除了卫生指标（见2008年版的6.6）；
m) 将“净含量允许短缺量”更改为“净含量”，并更改了相应的技术内容（见6.7，2008年版的6.7）；
n) 将“试验方法”更改为“检验方法”，并更改了相应的内容（见第7章，2008年版的第7章）；
o) 更改了“检验规则”中的内容（见第8章，2008年版的第8章）；
p) 更改了“标志”的使用规定（见9.1，2008年版的9.1）；
q) 增加了附录B垩白粒率检验方法（见附录B）；
r) 增加了附录C五常大米食用品质评价方法（见附录C）。

请注意本文件的某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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会（SAC/TC 554）归口。

本文件起草单位：五常市市场监督管理局、五常市乔府大院农业股份有限公司、黑龙江省五常金禾米业有限责任公司、中国标准化研究院、哈尔滨市市场监督管理局、五常市大米产业服务中心、哈尔滨市标准化研究院、黑龙江省质量监督检测研究院、黑龙江中诺检验检测有限公司、五常市民乐乡华米米业有限公司、五常葵花阳光米业有限公司、五常市彩桥米业有限公司。

本文件主要起草人：王晶岩、邱志平、卞雪、刘浩、李云辉、云振宇、张瑶、史波林、谭琪琦、辛立敏、张野、孟炬、张劲男、董玥、周芳、张洪、米雯名、刘宏宇、郭舰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2003年首次发布为GB 19266—2003；
——2008年第一次修订为GB/T 19266—2008；
——本次为第二次修订。

地理标志产品质量要求　五常大米

1　范围

本文件界定了地理标志产品五常大米的术语，规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品五常大米的种植、加工、检验、流通，亦适用于地理标志产品五常大米的保护和管理。

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 1354　大米

GB 3095　环境空气质量标准

GB 4404.1　粮食作物种子　第1部分：禾谷类

GB 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5084　农田灌溉水质标准

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/T 5494　粮油检验　粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5502　粮油检验　大米加工精度检验

GB/T 5503　粮油检验　碎米检验法

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB/T 10220　感官分析　方法学　总论

GB/T 15683　大米　直链淀粉含量的测定

GB/T 17891—2017　优质稻谷

GB/T 21719　稻谷整精米率检验法

GB/T 22294　粮油检验　大米胶稠度的测定

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

GB/T 1354、JJF 1070界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五常大米　Wuchang rice

在国家知识产权管理部门批准保护的范围内，使用通过审定并符合五常市种植条件的五优稻4号及其他粳稻系列品种，完成种植、收获、加工、包装等全部环节的大米。

4 产地范围

地理标志产品五常大米的产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即五常市现辖行政区域，具体范围按附录 A。

5 产地环境

5.1 环境特征

地理标志产品五常大米的产地是三面环山、开口朝西的盆地，东南部山脉挡住了东南风，西部松嫩平原的暖流可直接进入盆地内回旋，形成四季分明、雨热同期、日照充足的寒温带大陆性季风气候。

5.2 日照

水稻生长季节(4 月—9 月)累计日照时间为 1 034 h～1 878 h。

5.3 气温

水稻生长季节(4 月—9 月)日平均气温 17.2 ℃，昼夜温差 11 ℃，最大温差 13 ℃，无霜期 121 d～173 d，大于或等于 10 ℃的积温为 2 410 ℃～3 169 ℃。

5.4 土壤

土壤类型主要为黑土、草甸土和水稻土。耕层土壤 pH 变化范围为 6.0～7.2，平均 pH 为 6.5；有机质平均含量为 42.4 g/kg；碱解氮平均含量为 108 mg/kg；速效磷平均含量为 32 mg/kg；速效钾平均含量为 215 mg/kg；全氮为 1.82 g/kg。

5.5 水源

5.5.1 河流

产地范围内流域面积 50 km^2 以上的河流有 50 条，其中一级支流 2 条、二级支流 21 条、三级支流 22 条、四级支流 3 条、五级支流 2 条。河流总长为 1 722 km，河网密度为 0.3 km/km^2，平均年径流量为 32.12×10^8 m^3，年径流深为 280.9 mm。

5.5.2 水库

产地范围内有水库 41 座。其中，大(Ⅱ)型水库 2 座，为磨盘山水库和龙凤山水库；小(Ⅰ)型水库 14 座；小(Ⅱ)型水库 25 座。总库容为 8.46×10^8 m^3。

5.5.3 地下水

产地范围内地下水为山区基岩裂隙水、高平原潜水和平原层间水，可开采储量为 3.16×10^8 m^3～3.56×10^8 m^3。

5.5.4 水质要求

用于稻田灌溉的河流、水库、地下水的水质应符合 GB 5084 的要求。

5.6 环境空气

应符合 GB 3095 中的二级规定。

6 技术要求

6.1 种子

应选用通过审定并符合五常市种植条件的五优稻 4 号及其他粳稻系列品种。种子质量应符合 GB 4404.1的要求。

6.2 种植管理

6.2.1 育苗

采用适时早育苗,培育壮秧,稀植,早插秧。采用草木灰 10 cm～15 cm 垫置苗床、苗床铺稻壳、隔寒增温。提早育苗,播种期 3 月 25 日—4 月 1 日,一般是当日平均气温稳定在 5 ℃～6 ℃时开始播种育苗,4 月 15 日前结束。

6.2.2 插秧

当日平均气温稳定在 12 ℃～13 ℃时开始插秧,约 5 月 10 日—15 日开始,5 月 20 日结束。穗数型品种以 30 cm×20 cm 稀植为主,插植穴数应为 16.7 穴/m^2;穗重型品种以 33.3 cm×20 cm 为主,插植穴数应为 15 穴/m^2。

6.2.3 田间管理

全年施用纯氮素量为 105 kg/hm^2～120 kg/hm^2。用符合 5.5 要求的农田灌溉水灌溉稻田。

6.2.4 收获

收获期集中在 9 月下旬至 10 月下旬,收获的粳稻谷为大米加工的原料。

6.3 加工

6.3.1 应采用清理、砻谷、碾米、白米分级、包装等加工工艺,亦可有抛光或色选工序。

6.3.2 大米加工用水应符合 GB 5749 的要求。

6.4 加工质量指标

应符合表 1 的规定。

表 1 加工质量指标

项目		指标		
		特等	优质一等	优质二等
原料		五优稻 4 号粳稻谷	粳稻谷	
加工精度		精碾		
黄粒米/% ≤		0.05	0.1	0.2
不完善粒/% ≤		1.0	1.5	
杂质/% ≤	总量	0.05	0.10	0.20
	无机杂质含量	不应检出	0.01	0.02

表 1　加工质量指标（续）

项目		指标		
		特等	优质一等	优质二等
碎米/% ≤	总量	8.0	10.0	15.0
	小碎米	0.1	0.2	0.5
注：精碾为背沟基本无皮或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 85%以上。				

6.5　感官指标

6.5.1　应有五常大米固有的气味，无异味。

6.5.2　米粒应半透明或透明，色泽青白有光泽。

6.5.3　熟制后，饭粒应饱满完整、明亮有光泽，带有米饭特有的米香或清香，滋味清甜，口感润滑、软硬适中有弹性。

6.6　理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项目		指标		
		特等	优质一等	优质二等
水分/%	≤	15.5		
垩白粒率/%	≤	10	15	20
食用品质/分	≥	90	85	80
直链淀粉(干基)/%		15～20		
胶稠度 /mm	≥	70		65

6.7　净含量

定量包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，为产品最大允许水分状况下的质量。

7　检验方法

7.1　加工精度

按 GB/T 5502 执行。

7.2　黄粒米

按 GB/T 17891—2017 中附录 D 执行。

7.3　杂质、不完善粒

按 GB/T 5494 执行。

7.4 碎米

按 GB/T 5503 执行。

7.5 感官要求

按 GB/T 5492 执行。

7.6 水分

按 GB 5009.3 执行。

7.7 垩白粒率

按附录 B 执行。

7.8 食用品质

按附录 C 执行。

7.9 直链淀粉

按 GB/T 15683 执行。

7.10 胶稠度

按 GB/T 22294 执行。

7.11 净含量

按 JJF 1070 执行。

8 检验规则

8.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

8.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

8.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂时，应由企业质量管理部门对该批产品进行抽检，检验合格后签发合格证明，方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目包括黄粒米、不完善粒、杂质、碎米、水分、垩白粒率和感官指标中 6.5.1、6.5.2。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时，每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a） 新产品投产时；

b） 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；

c） 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；

d） 国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

8.5.2 型式检验项目为6.4～6.6规定的内容。

8.6 判定规则

型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

9 标志、包装

9.1 标志

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生规定。

9.2.2 包装物应清洁、结实。包装容器封口应严密，不应破损、泄漏。

10 运输和贮存

10.1 贮存场所应符合清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠要求，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。

10.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输。运输过程中应防止雨淋和被污染。

10.3 在满足上述包装、运输和贮存条件下，保质期不应低于3个月。

附 录 A
（规范性）
地理标志产品五常大米产地范围

地理标志产品五常大米产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

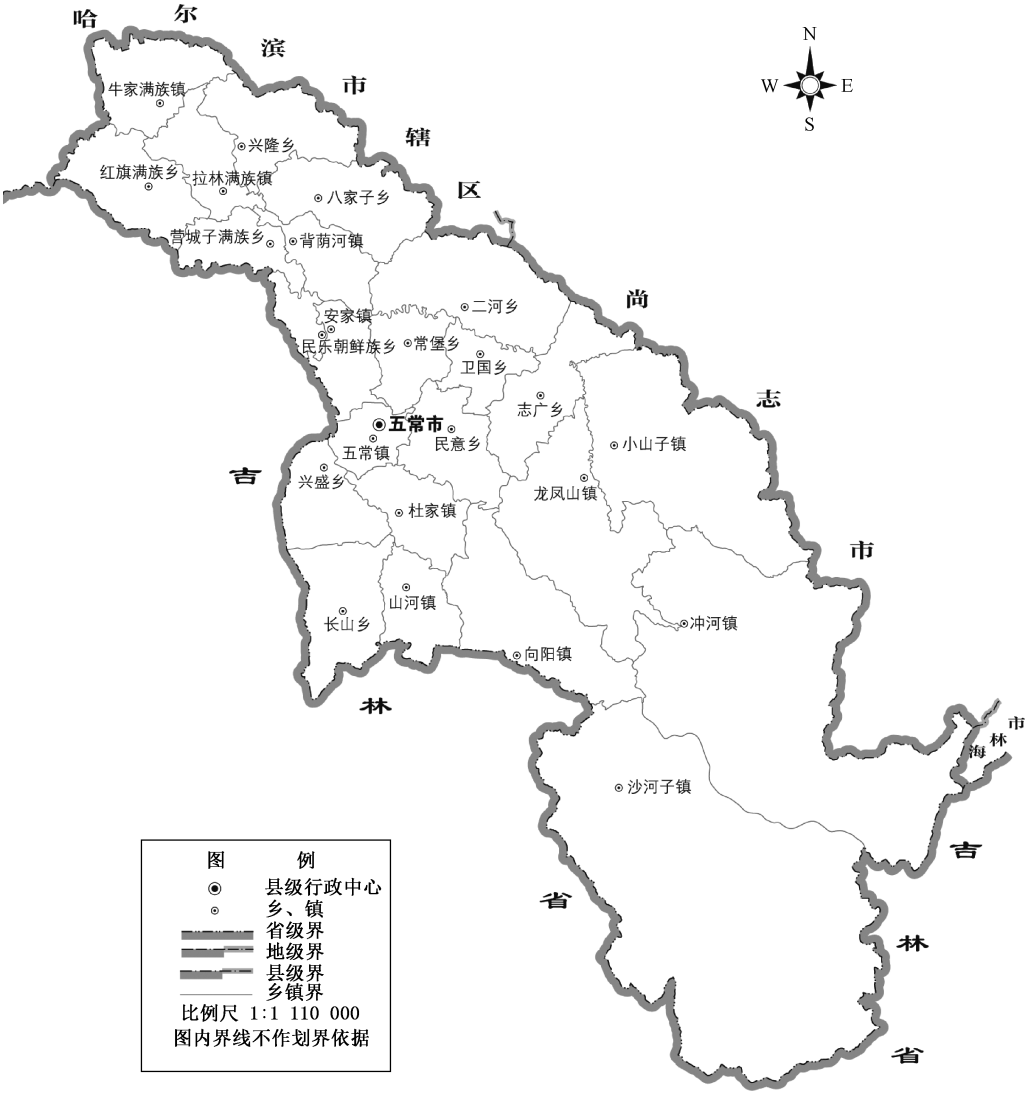


图 A.1 地理标志产品产地范围

附 录 B
（规范性）
垩白粒率检验方法

B.1 目测法（仲裁法）

B.1.1 试样制备

按照 GB/T 21719 执行。

B.1.2 检验用具

镊子、垩白观测仪。

B.1.3 检验方法

打开垩白观测仪，用镊子从整精米样品中随机取出 100 粒，置于垩白观测仪上，拣出垩白面积大于或等于 1/2 米粒投影面积的垩白米粒。

B.1.4 结果计算

垩白粒率按式（B.1）计算：

$$X=\frac{n_1}{N}\times 100\% \qquad \cdots\cdots(\text{B.1})$$

式中：

X ——垩白粒率；

n_1 ——垩白面积大于或等于 1/2 米粒投影面积的垩白粒粒数，单位为粒；

N ——总的整精米粒数，单位为粒。

B.1.5 重复性

在同一实验室，由同一操作者使用相同的设备，按相同的测试方法，检测同一样品，在重复性条件下获得的两次独立检验结果的绝对差值≤2%。检验结果以双试验结果的算术平均值表示，保留小数点后一位。

B.2 图像处理测定法

B.2.1 检测原理

挑选出整精米，经图像采集系统检测，获得大米的垩白图像信息，通过专用软件进行处理，提取大米图像的垩白特征参数，按特定标线对大米样品垩白图像进行判别处理，经图像分析系统判别计算，得出垩白粒率。

B.2.2 试样制备

按照 GB/T 21719 执行。

B.2.3 检测仪器

大米外观品质检测仪：具有图像采集和分析功能，能精确判别每粒米垩白面积占米粒投影面积的百

分比，并能根据用户需求，计算垩白粒粒数和垩白粒率。

B.2.4 检测方法

B.2.4.1 按照仪器使用说明操作。

B.2.4.2 按照特定的垩白粒检测标线，仪器自动检测并计算垩白面积大于或等于 1/2 米粒投影面积的垩白粒粒数占试样整精米总粒数的百分比。

B.2.4.3 重复测定同一样品。

B.2.4.4 垩白粒率按 B.1.4 中的式(B.1)计算。

B.2.5 重复性

在同一实验室，由同一操作者使用相同的设备，按相同的测试方法，检测同一样品，在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值≤1.5%。测试结果以双试验结果的算术平均值表示，保留小数点后一位。

附 录 C
（规范性）
五常大米食用品质评价方法

C.1 米饭的制备

C.1.1 淘米

用电子天平（感量 0.01 g）称取一定量大米试样（200 g 试样可供 10 人品评），将试样放入沥水筛（CQ16 筛）内，沥水筛置于盆内，快速加入适量纯净水，顺时针搅拌 3 下，逆时针搅拌 3 下，快速换水，重复上述操作 2 次，沥尽余水（建议 30 s），倒入电饭煲（建议 3 L～5 L 规格）内。淘米时间控制在 2 min～3 min。电饭煲选择技术要求如下：

a) 加热方式：底部使用 IH（电磁感应）加热，额定功率不低于 1 200 W；上盖加热可采用不同加热方式，功率≥20 W，且加热温度＞100 ℃；热效率≥78％；

b) 内胆要求：使用导磁性、导热性较好的金属材料，具有防粘涂层和蜂窝聚能结构，内胆厚度≥2 mm。

C.1.2 加水浸泡

1 年内新米的加水量为样品质量的 1.1 倍，1 年以上旧米的加水量为样品质量的 1.3 倍，浸泡水温 25 ℃左右，浸泡时间 30 min。

C.1.3 蒸煮

接通电饭煲电源，按照饭煲标准煮饭模式开始蒸煮米饭，在蒸煮过程中不应打开锅盖。

C.1.4 搅拌

米饭煮熟及电饭煲开关跳开后，用饭勺轻轻搅拌煮好的米饭，先从锅的周边往下缓慢松动，使米饭与锅壁分离，再从四周将米饭向锅中间松动，用饭勺轻轻打松米饭之后盖上锅盖，再焖 5 min。不应用力搅拌，防止搅烂米饭，影响外观评价。

C.1.5 盛样及品尝

将约 50 g 试样米饭松松地盛入小碗中，小碗放在白色瓷餐盘上呈送给品评人员，趁热品尝。

C.2 品评要求

C.2.1 品尝环境

应符合 GB/T 10220 的规定。

C.2.2 品评人员

C.2.2.1 感官正常且灵敏、年龄在 20 岁～45 岁之间、日常主食以米饭为主的合格评价人员 10 名～15 名，品评前对其进行品评方法的培训。培训中应安排若干种五常市产地范围以外的粳米与五常大米进行食用品质对比测试。

C.2.2.2 在品评前 1 h 内，品评人员不应吸烟和进食，但可适量饮水。

C.2.2.3 品评期间具有正常的生理状态，不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

C.2.3 米饭品评份数和品评时间

C.2.3.1 为了避免评价人员的感官疲劳与注意力降低，每组试验品评试样最多不超过 7 份试验样品。当试样为 7 份以上时，应分两次或两次以上进行试验，且相邻两次试验的间隔时间不少于 10 min。

C.2.3.2 同一品评人员每天品评次数不应超过 3 次，品评时间安排在饭前 1 h 或饭后 2 h 进行。

C.2.4 品评样品编号与排列顺序

将每组试样按照顺序编成号码样品 1、样品 2、样品 3、样品 4、样品 5、样品 6、样品 7。同一小组的品评人员采用相同的排列顺序，不同小组之间宜尽量做到品评试样数量均等、排列顺序一致。

C.3 米饭的品评

C.3.1 品评内容

品评人员从外观、气味、滋味和口感 4 个方面进行评价，并填写感官评价回答表。表 C.1 为五优稻 4 号品种粳稻谷加工的大米感官评价回答表，表 C.2 为五常市种植的其他品种粳稻谷加工的大米感官评价回答表。

表 C.1 感官评价回答表(品种为五优稻 4 号粳稻谷加工的大米)

姓名：		时间：			轮次：				
评价内容 分值		评价档级:分值	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
外观 18 分	饱满度 6 分	饭粒饱满:6 分							
		少许饭粒干瘪:4 分							
		饭粒干瘪:2 分							
	完整度 6 分	饭粒完整:6 分							
		饭粒开裂:4 分							
		饭粒断裂:2 分							
	松散度 6 分	饭粒松散:6 分							
		少许饭粒结块:4 分							
		饭粒结块明显:2 分							
气味 16 分	清香 6 分	清香明显:6 分							
		有点清香:4 分							
		清香不显:2 分							
	米饭香 10 分	米饭香浓郁:10 分							
		有点米饭香:8 分							
		米饭香不显:6 分							
滋味 20 分	清甜味 10 分	清甜明显:10 分							
		有点清甜:8 分							
		清甜不显:6 分							
	甜味 余味 10 分	余味长:10 分							
		有点余味:8 分							
		余味不显:6 分							

表 C.1　感官评价回答表(品种为五优稻 4 号粳稻谷加工的大米)(续)

姓名：		时间：			轮次：					
评价内容 分值		评价档级:分值	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
口感 46 分	黏度 适口性 10 分	不黏牙:10 分							
		有点黏牙:8 分							
		黏牙:6 分							
	软硬度 10 分	软硬适中:10 分							
		偏硬或偏软:8 分							
		很硬或很软:6 分							
	弹性 10 分	有嚼劲:10 分							
		稍有嚼劲:8 分							
		弹性不显:6 分							
	润滑感 10 分	饭粒水润顺滑:10 分							
		饭粒有点干燥:8 分							
		饭粒粗糙干燥:6 分							
	细腻感 6 分	细腻,无颗粒感:6 分							
		有少许颗粒感:4 分							
		颗粒感明显,有渣:2 分							
备注									
注 1:若各样品符合各指标某档级,请在相应栏内填写对应的分值。 注 2:“备注”栏填写对米饭的特殊评价(可以不填写)。									

表 C.2　感官评价回答表(品种为五常市种植的粳稻谷加工的大米)

姓名：		时间：			轮次：				
评价内容 分值		评价档级:分值	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
外观 30 分	饱满度 10 分	饭粒饱满:10 分							
		少许饭粒干瘪:7 分							
		饭粒干瘪:4 分							
	完整度 10 分	饭粒完整:10 分							
		饭粒开裂:7 分							
		饭粒断裂:4 分							
	松散度 10 分	饭粒松散:10 分							
		少许饭粒结块:7 分							
		饭粒结块明显:4 分							

表 C.2　感官评价回答表(品种为五常市种植的粳稻谷加工的大米)(续)

姓名：		时间：			轮次：				
评价内容 分值		评价档级:分值	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
气味 10 分	米饭香 10 分	米饭香浓郁:10 分							
		有点米饭香:7 分							
		米饭香不显:4 分							
滋味 10 分	清甜味 10 分	清甜明显:10 分							
		有点清甜:7 分							
		清甜不显:4 分							
口感 50 分	黏度 适口性 10 分	不黏牙:10 分							
		有点黏牙:7 分							
		黏牙:4 分							
	软硬度 10 分	软硬适中:10 分							
		偏硬或偏软:7 分							
		很硬或很软:4 分							
	弹性 10 分	有嚼劲:10 分							
		稍有嚼劲:7 分							
		弹性不显:4 分							
	润滑感 10 分	饭粒水润顺滑:10 分							
		饭粒有点干燥:7 分							
		饭粒粗糙干燥:4 分							
	细腻感 10 分	细腻,无颗粒感:10 分							
		有少许颗粒感:7 分							
		颗粒感明显,有渣:4 分							
备注									

注 1:若各样品符合各指标某档级,请在相应栏内填写对应的分值。

注 2:“备注”栏填写对米饭的特殊评价(可以不填写)。

C.3.2　品评顺序及要求

C.3.2.1　品评前的准备:品评人员在每次品评前用温开水漱口,漱去口中的残留物。一次评完某一待品样品的所有指标,随即用温水漱口,然后再品尝下一个待评样品。

C.3.2.2　观察米饭外观:观察饭粒间的松散度、饭粒的饱满度和完整度。

C.3.2.3　辨别米饭气味:趁热用筷子取少量米饭置于鼻腔下方,适当用力吸气,判断米饭的香气情况。

C.3.2.4　辨别米饭的滋味和口感:用筷子取米饭少许放入口中,细嚼 3 s～5 s,在咀嚼的过程中,利用牙齿、舌头等感觉器官仔细感受米饭的清甜味、甜味余味、黏度适口性、软硬度、弹性、润滑感及细腻感等。

C.4 结果与统计

计算每位评价人员的综合评分结果汇总到表C.3中，并计算算术平均值，个别评价员品评误差大者（综合评分偏离算术平均值≥10时）可舍弃，舍弃后重新计算算术平均值。最后以综合评分的算术平均值作为五常大米食用品质感官评价的结果，计算结果按照四舍五入取整数。

表C.3 米饭感官评价评分统计表

评价时间：	评价轮次：	样品编号：	品评人数：	统计人：
品评人	综合评分	算术平均值	差值	
评价人员1				
评价人员2				
评价人员3				
评价人员4				
评价人员5				
评价人员6				
评价人员7				
评价人员8				
评价人员9				
评价人员10				
评价人员11				
评价人员12				
评价人员13				
评价人员14				
评价人员15				
离群值判定标准	|综合评分－算术平均值|≥10			
去离群值后算术平均值				
备注				

注1：可根据品评人数自行增加行数。

注2：“备注”栏填写舍弃的品评误差大的评价人员（如无舍弃可以不填写）。

参 考 文 献

[1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第80号)
[2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第354号)
[3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)