团体标准《江西绿色生态 永修香米》编制说明

1. 项目来源

为引领我省稻米产业高质量发展，充分发挥“永修香米”的产品特色的品牌基础，支撑“永修香米”产品开展“江西绿色生态”品牌认证，由江西绿色生态品牌建设促进会提出，由永修县市场监督管理局牵头制定该标准。

1. 背景及意义

永修县凭借得天独厚的自然条件成为我省优质稻米的主要产区之一。为深化农业供给侧结构性改革，推进永修县优质稻米产业工程，提高“永修香米”的品牌影响力，带动农民增收、企业增效、产业发展，永修县农业农村局、永修县香米协会于2021年联合江西省质量和标准化研究院制定发布团体标准T/YXXM 001-2021《永修香米》，为“永修香米”品牌认证提供科学依据。

2021年9月，永修县获批我省第一批“江西绿色生态”品牌建设试点县，作为重点产业的香米成为“江西绿色生态”标准化和品牌认证的主要目标。当前，永修香米生产经营企业可依据T/JGE 013-2021《江西绿色生态 稻米》进行检测和认证，但是品种和香味等特色指标无法彰显，不能与全省其他地区的普通大米形成差异化竞争，严重削弱了香米企业认证“江西绿色生态”品牌的积极性。因此，在永修县政府的大力支持下，永修县市场监管局牵头制定《江西绿色生态 永修香米》，支撑已获得“永修香米”品牌使用权的企业认证“江西绿色生态”品牌，通过使用双标志助推两大区域品牌形成叠加效应，促进我省特色稻米产业蓬勃发展。

1. 标准化现状

目前，已发布的稻米相关标准见表1：

|  |
| --- |
| 表1 现行稻米相关标准 |
| **标准类别** | **标准编号** | **标准名称** |
| 国家标准 | GB 1350  | 稻谷 |
| GB/T 1354 | 大米 |
| GB/T 17891 | 优质稻谷 |
| GB/T 15682 | 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法  |
| GB/T 15683 | 大米 直链淀粉含量的测定 |
| GB/T 21015 | 稻谷干燥技术规范 |
| 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 |
| 行业标准 | NY/T 83 | 米质测定方法 |
| NY/T 419 | 绿色食品 稻米 |
| NY/T 593 | 食用稻品种品质 |
| NY/T 595 | 食用籼米 |
| NY/T 596 | 香稻米 |
| NY/T 1752 | 稻米生产良好农业规范 |
| NY/T 2334 | 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法 |
| NY/T 2639 |  稻米直链淀粉的测定 分光光度法 |
| 团体标准 | T/YXXM 001-2021 | 永修香米 |
| T/JGE 013-2021 | 江西绿色生态 稻米 |

1. 标准主要内容

4.1品牌认证的基本要求

大米产品兼具农产品和食品的特征，产业链条较长涉及

品种选择、种植、食品加工、包装贮运等多环节、多主体。为从源头保证食品安全，规范品牌认证工作，从产地环境、主体资质、品种要求、产地环境、产品质量、生产加工、包装贮运等关键点确定认证的主体及产品的来源和生产过程。

4.1.1 主体资质

生产经营企业应按照GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 22000的要求，分别建立质量管理体系、环境管理体系和食品安全管理体系，同时符合GB/T 26630良好操作规范的基本要求，宜开展IS0 9001、IS0 22000、有机产品认证或绿色食品认证。

生产经营企业近三年未发生重大安全生产或食品安全事故。

4.1.2 品种要求

常用种植的品种为永修当地传统香米品种（俗称“观音稻”），新引进种植的稻米品种应符合表2品质指标要求。

表2 “永修香米”品种品质指标要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品质性状 | 要 求 | 检验方法 |
| 1 | 整精米率，% | 长粒型（粒长＞6.5mm）≥48.0 | GB/T 21719 |
| 中粒型（粒长5.6～6.5mm）≥50.0 |
| 短粒型（粒长＜5.6mm）≥52.0 |
| 2 | 垩白度，% | ≤5.0 | NY/T 83 |
| 3 | 透明度，级 | ≤2 |
| 4 | 蒸煮食用 | 感官评价，分 | ≥70 | GB/T 15682 |
| 5 | 碱消值，级 | ≥5.0 | NY/T 83 |
| 6 | 胶稠度，mm | ≥50 | GB/T 22294 |
| 7 | 直链淀粉（干基），% | 13.0～22.0 | GB/T 15683 |
| 8 | 香味评价 | 香味综合评分 | ≥60 | NY/T 596 |
| 1. 第1～7项来源于NY/T 593-2021《食用稻品种品质》中表1规定的籼稻品种品质等级（三级）；
2. 第8项来源于NY/T 596《香稻米》中规定的籼型香稻米品质等级划分：香味综合评分≥80分为一级，≥70分为二级，≥60分为三级，＜60分不能作为香稻米品种。
 |

4.1.3 产地环境

稻谷产地环境质量应符合NY/T 391的要求。

农田灌溉水质符合[GB 5084的](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/96156.html%22%20%5Co%20%22GB%205084-2021%20%E5%86%9C%E7%94%B0%E7%81%8C%E6%BA%89%E6%B0%B4%E8%B4%A8%E6%A0%87%E5%87%86%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)要求。

空气质量符合[GB 3095](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/29744.html%22%20%5Co%20%22GB%203095-2012%20%E7%8E%AF%E5%A2%83%E7%A9%BA%E6%B0%94%E8%B4%A8%E9%87%8F%E6%A0%87%E5%87%86%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)的要求。

土壤质量应符合[GB 15618](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/53200.html%22%20%5Co%20%22GB%2015618-2018%20%E5%9C%9F%E5%A3%A4%E7%8E%AF%E5%A2%83%E8%B4%A8%E9%87%8F%20%20%E5%86%9C%E7%94%A8%E5%9C%B0%E5%9C%9F%E5%A3%A4%E6%B1%A1%E6%9F%93%E9%A3%8E%E9%99%A9%E7%AE%A1%E6%8E%A7%E6%A0%87%E5%87%86%EF%BC%88%E8%AF%95%E8%A1%8C%EF%BC%89%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)的要求。

4.1.4 加工储运

稻谷干燥过程应符合[GB/T 21015的](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/21664.html%22%20%5Co%20%22GB/T%2021015-2007%20%E7%A8%BB%E8%B0%B7%E5%B9%B2%E7%87%A5%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E8%8C%83%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)要求。

稻米加工过程应符合GB 13122和GB 14881的要求。

稻谷（稻米）储藏仓房符合[GB 50320的要求](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/41807.html%22%20%5Co%20%22GB%2050320-2014%20%E7%B2%AE%E9%A3%9F%E5%B9%B3%E6%88%BF%E4%BB%93%E8%AE%BE%E8%AE%A1%E8%A7%84%E8%8C%83%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)，运输过程应符合NY/T 1056 的要求。

4.1.5 产品质量

大米产品不添加任何香精、香料和食品添加剂。

4.1.6 包装标志

稻谷用麻袋应符合GB/T 24904的要求，大米用包装应符合NY/T 658的要求。

产品包装标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，外包装物标志标识应符合 GB/T 191的要求。

独立包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量，净含量检验按照JJF 1070的规定执行。

宜在包装上注明最佳食用期。

4.1.7 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录种植、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息，并在产品包装上印制GS1商品条码或商品信息二维码。

4.2 品牌评价指标

本标准遵循DB36/T 1138-2019《“江西绿色生态”品牌评价要求》的要求，从资源节约、环境保护、生态协同、质量引领四个一级指标入手，设计对应的二级指标。

4.2.1 资源节约属性

**农业生产主体：** 充分利用稻谷生产区域的温光水资源，合理安排茬口和播栽期；选择适宜的优质水稻品种，并采用精量播种技术；生产资料（农用薄膜、育秧盘）或设施设备（育秧大棚、灌溉设施等）在不影响使用效果的前提下应重复、循环利用；全生育期水分管理以干湿交替灌溉为主，采用节水丰产高效栽培措施；适时收获（早稻成熟度≥90%，中、晚稻≥95%），减少机收损失。

**食品加工和经营主体：**制定能源节约、余热余压循环利用的制度和措施，明确管理职责和人员及分工；积极引进并采用先进的设计理念、工艺和设备，稻谷加工的整精米率和副产品的综合利用率≥95%。

4.2.2 环境保护属性

**农业生产主体：** 肥料使用准则应符合NY/T 394的规定，商品肥料中有毒有害物质含量应符合GB 38400的要求，农家肥料应符合NY/T 525的要求；病虫草害采用“预防为主，综合防治”的方针，以物理防治和生物防治为主，化学防治为辅，农药使用准则参照NY/T 393的规定； 采用减肥减药的绿色高效栽培措施；适量施用多效唑等植物生长调节剂；农业生产资料废弃物及包装废弃物应按GH/T 1355要求进行回收、贮存与分类处理；鼓励采用少免耕、秸秆还田、冬种绿肥等保护性耕种措施；面源污染应按照NY/T 3821.1的要求进行防控。

**食品加工主体：** 制定环境管理制度以及降尘、降噪等方案，确定机构、人员和职责； 生产加工过程中，水、大气、噪声污染物排放应分别符合GB 8978、GB 16297 和GB 12348规定及相关法律法规的要求； 稻谷（稻米）加工、储藏场所应具备过滤粉尘、降低噪音的设施设备和技术措施；稻谷烘干、加工过程鼓励使用清洁能源和可再生能源。

4.2.3 生态协同属性

产品生态设计 按照GB/T 24256的要求，为保证产品的健康、安全、品质、绿色、生态，从产品全生命周期和成本可行的角度考虑，选择合适的原材料、能源、工艺、设备、供应商，采用先进生产设备和技术。

4.2.4 质量引领属性

本文件符合T/JGE 013-2021《江西绿色生态 稻米》的要求，同时增加了“永修香米”品种、香味、品尝评分值等特色要求。

“江西绿色生态 永修香米”的指标水平说明：

——品种要求：符合T/YXXM 001-2021《永修香米》的品种要求；

——理化指标：产品的质量要求与NY/T 419-2021《绿色食品 稻米》指标水平保持一致，增加“香味”相关指标。

——安全卫生指标：与NY/T 419-2021《绿色食品 稻米》指标水平保持一致，与国家食品安全标准比对如下：

（1）总汞（以Hg计）≤0.01mg/kg严于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》≤0.02mg/kg的指标；

（2）无机砷（以As计）≤0.15mg/kg严于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》≤0.2mg/kg的指标；

1. 黄曲霉毒素B1≤5.0㎍/kg严于GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》≤10㎍/kg的指标。

|  |
| --- |
| 表3 “江西绿色生态 永修香米”的感官指标水平分析 |
| **序号** | **项目指标** | **要求** | **实测值** |
| 1 | 色泽 | 正常 |  |
| 2 | 气味 | 有香味 |  |
| 3 | 口感 | 品尝评分值≥80 | 81；84；85 |
| 4 | 加工精度 | 精碾 |  |
| 注：气味、品尝评分值是“永修香米”的特色指标。 |

|  |
| --- |
| 表4 “江西绿色生态 永修香米”的理化指标水平分析 |
| 项目 | GB/T 1354-2018 | NY/T 419-2021 | 实测值 | 江西绿色生态标准取值 |
| 水分含量，% | ≤14.5 | ≤14.5 | 14.3；12.9；12.9；12.4；13.4 | ≤14.5 |
| 不完善粒含量，% | ≤3.0（一级） | ≤3.0 | 0.7；1.0；0.5；0 | ≤3.0 |
| 碎米 | 总量，% | ≤15.0（一级） | ≤15.0 | 6.3；11.0；10.9；3.0；6.7 | ≤15.0 |
| 小碎米含量，% | ≤1.0（一级） | ≤1.0 | 0.4；0.5；0；0.3 | ≤1.0 |
| 杂质 | 总量，% | ≤0.25 | ≤0.25 | 0；0；0；0 | ≤0.25 |
| 无机杂质含量，% | ≤0.02 | ≤0.02 | 0 | ≤0.02 |
| 互混率，% | ≤5.0 | ≤5.0 | 0.1；0；0；0 | ≤5.0 |
| 黄粒米含量，% | ≤1.0 | ≤0.5 | 0；0.1；0；0 | ≤0.5 |
| 透明度，级 |  | ≤2 |  | ≤2 |
| 垩白度，% | ≤5.0（精碾） | ≤5.0 | 0.2；0.3；0.3 | ≤5.0 |
| 胶稠度，mm |  | ≥50 |  | ≥50 |
| 碱消值，级 |  | ≥5.0 |  | ≥5.0 |
| 直链淀粉含量（干基），% | 13.0～22.0（优质大米） | 13.0～22.0 |  | 13.0～22.0 |

|  |
| --- |
| 表5 “江西绿色生态 永修香米”的安全卫士指标水平分析 |
| 指标 | GB 2761、GB 2762、GB 2763 | NY/T 419-2021 | 实测值 | 江西绿色生态标准取值 |
| 污染物 | 总汞（Hg),mg/kg | ≤0.02  | ≤0.01  | 未检出≤0.05 | ≤0.01  |
| 铅（Pb),mg/kg | ≤0.2  | ≤0.2  | 未检出≤0.05 | ≤0.2  |
| 镉（Cd),mg/kg | ≤0.2  | ≤0.2  | 0.12；0.10；0.11；0.093；0.11；0.085 | ≤0.2  |
| 铬（Cr),mg/kg | ≤1.0  | ≤1.0  | 0.015；0.044 | ≤1.0  |
| 无机砷（As）,mg/kg | ≤0.2 | ≤0.15  | 0.08；0.067；0.10；0.11；0.13 | ≤0.15  |
| 农药残留 | 苯醚甲环唑，mg/kg | ≤0.07  | ≤0.07  |  | ≤0.07  |
| 氟虫腈，mg/kg | ≤0.01  | ≤0.01  |  | ≤0.01  |
| 吡唑醚菌酯，mg/kg | ≤0.09  | ≤0.09  |  | ≤0.09  |
| 丁草胺，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 | 未检出 | ≤0.01 |
| 多菌灵，mg/kg | ≤1 | ≤1 | 未检出 | ≤1 |
| 三唑磷，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 |  | ≤0.01 |
| 克百威，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 |  | ≤0.01 |
| 乐果，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 |  | ≤0.01 |
| 嘧菌酯，mg/kg | ≤0.2 | ≤0.2 |  | ≤0.2 |
| 吡蚜酮，mg/kg | ≤0.05 | ≤0.05 |  | ≤0.05 |
| 三唑酮，mg/kg | ≤0.3 | ≤0.3 |  | ≤0.3 |
| 氧乐果，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 |  | ≤0.01 |
| 吡虫啉，mg/kg | ≤0.05 | ≤0.05 |  | ≤0.05 |
| 丙环唑，mg/kg | ≤0.1 | ≤0.1 |  | ≤0.1 |
| 稻瘟灵，mg/kg | ≤1 | ≤1 | 未检出 | ≤1 |
| 啶虫脒，mg/kg | ≤0.5 | ≤0.5 |  | ≤0.5 |
| 灭草松，mg/kg | ≤0.1 | ≤0.1 |  | ≤0.1 |
| 噻嗪酮，mg/kg | ≤0.3 | ≤0.3 |  | ≤0.3 |
| 三环唑，mg/kg | ≤2 | ≤2 |  | ≤2 |
| 戊唑醇，mg/kg | ≤0.5 | ≤0.5 |  | ≤0.5 |
| 毒死蜱，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 |  | ≤0.01 |
| 水胺硫磷，mg/kg | ≤0.01 | ≤0.01 |  | ≤0.01 |
| 真菌毒素 | 黄曲霉毒素B1，*μ*g/kg | ≤10.0 | ≤5.0 | 未检出 | ≤5.0 |
| 赭曲霉毒素A，*μ*g/kg | ≤5.0 | ≤5.0 | 未检出 | ≤5.0 |

1. 品牌互认

通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的“永修香米”产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

已获得绿色食品、有机产品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的“永修香米”产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的“永修香米”产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。