

ICS 67.060

CCS B 22

T/PXAGS

萍乡市粮食行业协会团体标准

T/PXAGS 003-2025

萍乡好粮油 富硒大米

The Grain & Oil Products of Pingxiang - Selenium Enriched Rice

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

萍乡市粮食行业协会 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。

本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由莲花县农业农村局提出。

本文件由萍乡市粮食行业协会归口。

本文件起草单位：江西吉内得实业有限公司、江西工业贸易职业技术学院、江西省粮油科技创新和物资储备中心。

本文件主要起草人：蒋鹏程、万晓波、谢晚娇、吕齐明、胡洁芳、付晓如、李婧慧、何媛媛、胡晖、万颖、刘玉珍、吴畏。

萍乡好粮油 富硒大米

1 范围

本文件规定了萍乡好粮油 富硒大米的术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于萍乡市行政区域内种植生产的含硒籼稻谷加工而成的食用商品富硒大米。

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/T 1354 大米
- 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 17891 优质稻谷
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GH/T 1135 富硒农产品
- GH/T 1429 农产品中五种硒元素形态的测定 高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- 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 3556 粮谷中硒代半胱氨酸和硒代蛋氨酸的测定 液相色谱-电感耦合等离子体质谱法

3 术语和定义

除 GB/T 1354、GB/T 17891、LS/T 3247 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本文件。

3.1

萍乡好粮油 富硒大米 the grain & oil products of Pingxiang - selenium enriched rice

萍乡市行政区域内种植生产的含硒籼稻谷加工而成并符合本文件要求的食用商品富硒大米。

3.2

食味值 eating value

用于反映大米的食味品质，为大米按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、外观结构、适口性、滋味、冷饭质地等各项因素评分值的总和。

3.3

硒代氨基酸 seleno-amino acids

由硒代半胱氨酸（SeCys）、硒代胱氨酸（SeCys）、硒代蛋氨酸（SeMet）以及甲基硒代半胱氨酸（MeSeCys）等组成的含硒氨基酸。

3.4

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（ P_N ）表示。

4 质量与安全要求

4.1 产地环境

稻谷的产地环境应符合NY/T 391的要求。

4.2 质量指标

大米应满足的质量指标见表 1。

表 1 质量指标

质量指标		籼米
水分含量 ¹ /%	≤	14.5
不完善粒	含量/%	3.0
	其中 生霉粒/%	0
杂质	总量/%	0.1
	其中：无机杂质含量/%	0
黄粒米含量/%	≤	0.1
互混率/%	≤	3.0
色泽、气味		正常
食味值/分	≥	80

碎米	总量/%	≤	15.0
	其中 小碎米/%	≤	1.0
垩白度/%		≤	8.0
总硒含量/(mg/kg)			0.15~0.50
硒代氨基酸含量占总硒含量的百分比/%		≥	65
注 1: 企业应根据产品销售区域, 在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。			

4.3 食品安全指标

4.3.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.3.2 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算, 安全指数要求见表 2。

表 2 安全指数要求

项 目	指 数
P _N 真菌毒素	≤0.7
P _N 污染物	≤0.7
P _N 农药残留	≤0.7

4.4 生产过程质量控制

应符合 LS/T 1218 的规定。

4.5 追溯信息要求

应提供产品的追溯信息, 追溯信息要求见附录 A。

5 检验方法

5.1 水分含量检验: 按 GB 5009.3 执行。

5.2 杂质、不完善粒含量检验: 按 GB/T 5494 执行。

5.3 黄粒米含量检验: 按 GB/T 5496 执行。

5.4 互混检验: 按 GB/T 5493 执行。

5.5 色泽、气味检验: 按 GB/T 5492 执行。

5.6 食味值检验: 按照 GB/T 15682 执行, 评价员选拔培训见 LS/T 3247 附录 A; 仪器检测见 LS/T 3247 附录 B 或 LS/T 3247 附录 C; 其中, GB/T 15682 为基础检验法。

5.7 碎米检验: 按 GB/T 5503 执行。

5.8 垩白度检验: 按 NY/T 2334 执行。

5.9 总硒含量检验: 按 GB 5009.93 执行。

5.10 硒代氨基酸含量检验：按 GH/T 1429、NY/T 3556 等规定的办法执行。

5.11 安全指数检验：按 LS/T 3247 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

6.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

6.3 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行型式检验。

6.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备加工的产品为一批。

6.5 判定规则

符合 4.1、4.2、4.3 和 4.4 要求，且提供 4.5 质量追溯信息的大米，可列为“萍乡好粮油 富硒大米”产品。

7 标签标识

7.1 标签标识除应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应注明产品的最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获时间、碾米日期等。

7.2 标注二维码，内容包括 4.2 和 4.3 的相应指标的检验结果和 4.5 的追溯信息要求。

8 包装、储存和运输

按 GB/T 1354 执行。

附录 A

(资料性附录)
质量追溯信息

表 A.1 富硒大米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	细化到某个农场或某个村镇，如 xx 村镇 xx 农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	生产记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 克/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	晾晒或烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓。
	粮情报告	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	xx 吨，显示可交易的数量。
生产信息	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 道抛光。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可填）	供应方或企业可根据实际情况增加反映大米质量的其他信息，如：获得有机、绿色认证等。