

ICS
CCS

团体标准

T/CI XXX-2022

硒米香优质功能稻米标准 Standard Specification for Rice with High Quality and Functional Selenium Flavor

2022-X-XX 发布

2022-X-XX 实施

中国国际科技促进会 发布

目 次

前言	1
1. 范围.....	2
2. 规范性引用文件	2
3. 术语和定义	4
4. 硒米香优质功能稻米标准	4
4.1 产品出厂标准	4
4.2 农药最大残留限量	5
4.3 产品追溯信息表.....	7
5. 种植操作规程	8
5.1 播种前准备	8
5.2 育秧	8
5.3 大田准备	9
5.4 移栽	9
5.5 大田管理.....	9
5.6 主要病虫害防治	10
5.7 稻谷含锌硒量调控技术.....	10
6. 包装和标签	10
6.1 包装	10
6.2 标签.....	10
6.3 大米标签标识示例.....	11
6.4 包装标记.....	11

前 言

本标准按照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。

本标准由海南硒米香农业有限公司提出。

本标准由中国国际科技促进会归口。

本标准起草单位：海南硒米香农业有限公司、重庆代书农业开发有限公司、陵水重学辐射育种研究所、海南达安农业有限公司、陕西春福农业科技有限公司。

本标准主要起草人：周安岳、周重学、李唯娜、周泉、周炜翔、周崎涛、李武贤、黄桂军、郑少荣。

晒米香优质功能稻米标准

1 范围

本标准规定了水稻品种的选择、培育技术；水稻种植过程中的播前准备、育秧、稻田准备、移栽、田间管理、有益微量元素肥的施用，主要病虫害防治、收割、仓储、加工、包装、食品安全检测、技术方法、大米质量标准。

本标准适用于晒米香优质功能稻米（GB/T稻米）产品质量要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然后，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

专利号201610134270.0《一种利用太阳能焦点辐射芽谷可保持变异株系快速优势稳定的方法》的技术要求。

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/T 5490 粮油检验 一般规则

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 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 17891 优质稻谷

GB/T 21719 稻谷整精米率检验法

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品

LS/T 6118 粮油检验 稻谷新鲜度测定和判别

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4 硒米香优质功能稻米标准

4.1 产品出厂标准

指标类别	质量指标		粳米			籼米		
			一级	二级	三级	一级	二级	三级
基本指标	水分含量/% ≤		15.2			14.5		
	不完善粒含量/% ≤		1.0					
	杂质含量/% ≤		0.1					
	黄粒米含量/% ≤		0.1					
	互混/% ≤		1.0					
	色泽（晶莹剔透）		正常					
	气味（自然芳香）		正常					
定等指标	食味值/分 ≥		90	85	80	90	85	80
	碎米	总量/% ≤	7.5			12.0		
		其中 小碎米/% ≤	0.5			1.0		

	垩白度/% ≤	2.0	3.0	8.0	2.0	3.0	7.0
	垩白粒率/% ≤	2.0	4.0	6.0	2.0	3.0	6.0
	胶稠度 (mm)	60~100	60~40	40~20	60~100	40~60	26~40
	膳食纤维 (g/100g) ≥	0.6	0.4	0.2	0.8	0.5	0.2
	直链淀粉 (干基) g/100g	13.0~20.0			13.0~22.0		
放弃 指标	粒长 (mm)	--			--		
	粒型 (长宽比)	--			--		
有色米	花青素 (g/100g) ≥	0.3			0.3		
有益微 量元素 指标	硒 (mg/kg) 有机硒90%≥	0.1~0.5			0.1~0.5		
	锌 (mg/kg)	7~26			7~26		
注：砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出。							

4.2 农药最大残留限量

序号	项 目	指标	检测方法
1	甲安磷, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
2	氧乐果, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
3	水胺硫磷, mg/kg	≤0.01	GB/T5009.20
4	克百威, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
5	氟虫腈, mg/kg	≤0.01	SN/T1982
6	乙酰甲胺磷, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
7	乐果, mg/kg	≤0.01	GB/T20770

8	三唑磷, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
9	杀螟硫磷, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
10	敌敌畏, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
11	马拉硫磷, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
12	三环唑, mg/kg	≤0.01	GB/T20770
13	稻瘟灵, mg/kg	≤0.1	GB/T20770
14	苯醚甲环唑, mg/kg	≤0.01	GB 23200.49
15	丁草胺, mg/kg	≤0.05	GB/T20770
16	毒死蜱, mg/kg	≤0.1	GB 23200.9
17	阿维菌素, mg/kg	≤0.01	GB 23200.20
18	吡虫啉, mg/kg	≤0.05	GB/T20770
19	哒螨灵, mg/kg	≤0.05	GB 23200.9
20	除虫脲, mg/kg	≤0.05	GB/T5009.147
21	丙溴磷, mg/kg	≤0.01	GB 23200.9
22	啶虫脒, mg/kg	≤0.5	GB/T20770
23	对硫磷, mg/kg	≤0.01	GB 23200.9
24	多菌灵, mg/kg	≤2.0	GB/T20770
25	噻嗪酮, mg/kg	≤0.3	GB/T20770
26	丙环唑, mg/kg	≤0.1	GB/T20770
27	黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤5	GB 5009.22
28	赭曲霉毒素A, μg/kg	≤5	GB 5009.96
29	总汞（以Hg计）, mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
30	无机砷（以As计）, mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
31	镉（以Cd计）, mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
32	铅（以pb计）, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
33	敌稗, mg/kg	≤0.5	GB/23200.113
34	敌瘟磷, mg/kg	≤0.1	Gb 23200.113
35	氟酰胺, mg/kg	≤0.2	GB 23200.113
36	甲基毒死蜱, mg/kg	≤2	GB 23200.113
37	甲基嘧啶磷, mg/kg	≤1.0	GB 23200.113
38	甲萘威, mg/kg	≤1.0	GB/T 5009.21

39	喹硫磷, mg/kg	≤0.1	GB 23200.113
40	磷化铝 (pH3计), mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.36
41	马拉硫磷, mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
42	杀虫环, mg/kg	≤0.05	GB/T5009.113
43	杀虫双, mg/kg	≤0.05	GB/T5009.114
44	杀螟丹, mg/kg	≤0.05	GB/T 20770
45	异丙威, mg/kg	≤0.05	GB 23200.113
46	艾氏剂, mg/kg	≤0.02	GB 23200.113
47	滴滴涕, mg/kg	≤0.03	GB 23200.113
48	狄氏剂, mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
49	六六六, mg/kg	≤0.03	GB 23200.113
50	七氯, mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.19
51	稻清, mg/kg	≤	
52	阿维菌素, mg/kg	≤	
53	噻菌素, mg/kg	≤	
54	四霉素, mg/kg	≤	
55	吡蚜酮, mg/kg	≤	
56	井冈霉素, mg/kg	≤	
57	苄嘧磺隆, mg/kg	≤0.03	GB 2763
58	丙草胺, mg/kg	≤0.05	GB 2763
59	丙硫克百威, mg/kg	≤0.1	GB 2763

4.3 产品追溯信息表

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地	

	收获时间	
	化肥和农药使用记录	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
	储存量	
生产信息	碾米日期	
	加工工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	（可填）	

5 种植操作规程

5.1 播前准备

5.1.1 品种选择

品种的选择是决定大米质量的关键一环节，本标准适应由“巴斯马蒂”改良的“重学”系列品种，要求选择适应当地种植的优质稻品种。

5.1.2 种子处理

选用符合国标Ⅱ级以上标准的种子，催芽前晒种1天增强种子活性。同时用风选种或者水洗选种，通过浸泡种子消毒12小时，清水漂洗种子，进行催芽，种子上包衣。

5.2 育秧

5.2.1 苗床准备

苗床选择翻耖施好腐熟猪、牛、羊、鸡粪便每亩500~1000kg，促进土壤疏松，培育壮秧苗。秧田大田比例1:20；用秧盘育苗的秧田育秧苗大田比例1：130。

5.2.2 播种

播种期掌握好当地季节，秧田上水后精细整地，做平秧板，达到秧板平整无积水。秧田每亩播种量控制在20kg左右，用秧盘育苗，用种量根据种子发芽率和品种来定，播种时坚持按板称种，均匀落种。

5.2.3 秧田管理

在秧苗期使用水液肥培育秧苗，三叶期坚持湿润灌溉，晴天半沟水，雨天放干水，促进扎根立苗；三叶期后坚持水层灌溉不断水。在秧苗二叶期施好断奶肥，在拔秧前3天施起身肥每亩尿素5 kg，或者喷施叶面肥磷酸二氢钾等。

5.2.4 壮秧指标

秧龄16天~22天，苗高25cm，叶龄6叶~6.5叶，单株带蘖1.5个以上，带蘖率85%以上。

5.3 大田准备

5.3.1 大田确定

经过环境监测，生态条件符合中国好粮油要求地理环境技术的规模农业优质水稻田种植要求。

5.3.2 基肥

每亩施益生菌有机肥200~1000kg，复合肥50kg，基肥深施，保证足够数量有机质返还土壤，以增加土壤肥力。

5.3.3 整地

争取多晒田；并适当提前灌水，促进秸秆腐烂，田块整平后浅水移栽，防止深栽僵苗。

5.4 移栽

移栽期掌握一个月内；全部采用机栽，每亩移栽基本茎蘖苗控制在3~5万，株行距30×25×26cm，亩栽1万穴左右。

5.5 田间管理

5.5.1 灌溉

移栽活棵阶段，田间保持水层，促进早活棵；以后适当脱水，掌握浅水灌溉，脱水上水，增加通气促进根、促进分蘖；田间总茎蘖达到预期穗数时开始搁田，通过多次轻搁控制和减少无效生长；最后一次搁田相对重一点，生育期70天搁田程度掌握稻田四周不裂缝、田间不发白、中间不陷脚为度。搁田还水后干湿交替湿润灌溉，巩固和提高有效分蘖，增强植株抗性；进入孕穗期保持田水层，防止和减少颖花退化；齐穗以后坚持湿润灌溉，防止过早脱水，注意养根护叶，促进活熟到老，增米增重提高稻米品质。

5.6 主要病虫害防治

5.6.1 水稻主要病害

恶苗病、纹枯病、稻曲病、稻飞虱、纵卷叶虫。

5.6.2 农业综合防治措施

采取选种晒种、浸种处理、培育壮苗，合理密植、增加通风透光、加强肥水管理，控制适宜群体等农业防治措施，提高植株抗病能力。

选用抗病性强的品种，保护生态环境和天敌，利用黑光等生态生物、农业物理等综合措施防治。

防治大田稗草及部分莎草科杂草即水稻移栽后5-7天用使用除草。

5.6.3 药剂防治主要病害

纹枯病在发病盛期每亩用5%井冈霉素水剂150mg，兑水喷雾防治一次即可。防治纵卷叶虫在发生盛期分别用40%毒死蜱100 ml/亩、5%锐劲特悬浮剂20mg/亩兑水喷雾各防治一次；防治稻飞虱于8月下旬用25%吡蚜酮悬浮剂20g/亩兑水喷雾防治一次。优先选择新型生物农药，无农残留的药物。

5.7 稻谷含锌、硒量调控技术

5.7.1 水稻最佳补硒期是始穗后期。

5.7.2 稻谷收割前十八天停止施用硒肥。

5.7.3 硒肥不能与碱性及醇类物质混施。

5.7.4 每kg/大米含硒量0.1~0.5mg;提供特殊人群，每kg/大米含硒量0.5~2.6mg。

5.7.5 施用硒肥、锌肥的品种必须是已知吸收能力的水稻品种。

5.8 收割要求:严格按照水稻全生育期天数或者积温要求后收割，严禁提前收割，单独脱粒晒干入库，严禁在砂尘污染的地方晒谷，及时入库，妥善保存，运输工具及贮藏条件均符合中国好粮油要求标准。

6 包装和标签

6.1 包装

6.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

6.1.2 采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密，符合 BB/T 0039 的要求。

6.2 标签

6.2.1 包装稻米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应按本文件规定的名称标注。

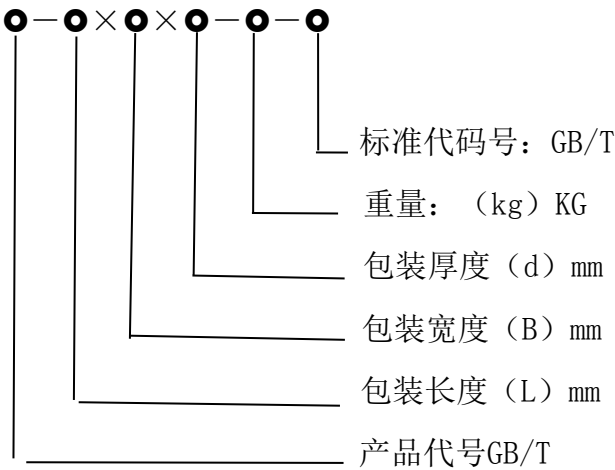
6.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

6.2.3 产品应标注保质期。

6.3 大米标签标识示例

原料品种名称		
原料产地（到县级地域）		
原料收获时间（具体到年月）		
碾米日期（具体到年月日）		
最佳食味期限及贮存条件		
食味值		
营养成分表		
项目	每 100 克（g）	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦（kJ）	%
蛋白质	克（g）	%
脂肪	克（g）	%
膳食纤维	克（g）	%
碳水化合物	克（g）	%
直链淀粉（干基）	克（g）	%
钠	毫克（mg）	%
硒	毫克（mg）	
锌	毫克（mg）	
铁	毫克（mg）	
维生素 B1	毫克（mg）	
.....		

6.4 包装标记



6.4.1 示例：包装长度176mm, 包装宽度101mm, 包装厚度61mm，重量1kg，硒米香优质功能稻米