

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

T/GDNB

删除[涂淼鑫]: GBAS

广东省农业标准化协会 团体标准

删除[涂淼鑫]: 粤港澳大湾区标准促进会

T/GDNB XXXX—2022

删除[涂淼鑫]: GBAS

删除[涂淼鑫]: 2301—2021

丝苗米溯源技术规程

Technical Specification for tracing the source of silk seedling rice

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) Times New Roman, (中文) 黑体, 四号, 字距调整: 0 磅

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) Times New Roman

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (中文) 黑体

设置格式[涂淼鑫]: 封面标准英文名称, 行距: 固定值 38 磅, 字体对齐方式: 底端对齐

(征求意见稿)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

删除[涂淼鑫]: 粤港澳大湾区标准促进会

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。

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

设置格式[涂淼鑫]: 字体颜色: 自动设置

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) 宋体, 字距调整: 0 磅, (复杂文种)

设置格式[涂淼鑫]: 标准文件_段, 行距: 单倍行距, 制表位: 不在 20 字符 + 44.28 字符, 不调整中文与数字之间的空格, 不调整西文与中文之间的空格, 孤行控制

删除[涂淼鑫]: 粤港澳大湾区标准促进会

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) 宋体, 字距调整: 0 磅, (复杂文种)

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) 宋体, 字距调整: 0 磅

丝苗米溯源技术规程

1 范围

本标准规定了粤港澳大湾区“湾区标准”丝苗米溯源技术规程的术语和定义、原理、仪器和器具、溯源技术规程要求、操作步骤及评分结果表示。

本标准适用于粤港澳大湾区“湾区标准”丝苗米的溯源技术规程。

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。然而，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。

GB/T 1354 大米
 GB/T 17891 优质稻谷
 GB/T 22000 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求
 GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性_体系设计_实施的通用原则和基本要求
 GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性_体系设计与实施指南
 GB/T 37029 食品追溯_信息记录要求
 NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程_通则
 DB34/T 2210—2014 农产品溯源要求_信息规范
 T/GDSMM 001 广东丝苗米产品标准

设置格式[微软用户]: 突出显示

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

丝苗米 增加对应英文翻译

以认定的丝苗米品种生产的优质籼稻谷为主要原料，经加工精制而成并符合本标准规定的大米。

丝苗米品种指标：糙米粒长 ≥ 6.5 mm，糙米长宽比 ≥ 3.5 ，垩白度 $\leq 3\%$ ，品尝评分值 ≥ 88 分。

3.2

丝苗米溯源 增加对应英文翻译

丝苗米的溯源是指通过一定手段，完成记录丝苗米从育苗、种植、田间管理、储藏、生产加工、销售整个过程中其主要特性的能力。

3.43

有效性溯源 增加对应英文翻译

具有可追踪和溯源某一产品的来源、形成过程、使用和位置的能力。

删除[崔华玲]: 的

删除[微软用户]: 3.3

丝苗米溯源技术规范

指完成以上溯源所需要采纳的数据信息，可保证溯源的有效性。

4 要求

4.1 基本原则

通过丝苗米溯源技术规范应能反应丝苗米的真实情况；

丝苗米溯源信息的采用、使用和管理应符合国家和地区法律以及标准的要求，应确保信息具有真实性、完整性和时效性。

丝苗米溯源技术规程以实现溯源的有效性为主，不注重溯源信息的记录方式，小型企业可根据溯源的内容采用连续化记录纸质溯源，但是鼓励信息化、数字智能化溯源。

4.2 机构和人员

4.2.1 应指定机构和人员负责追溯的组织、实施、监控、信息的采集、上报、核实和发布等工作。

4.2.2 应建立食品安全管理制度，配备相应级别的安全管理员。

4.3 制度要求

溯源信息参与方应建立信息记录制度，对产品供应链的环节信息详细记录，确保对产品从原料采购到销售所有环节都可进行有效追溯，信息记录应有专人负责管理。溯源信息参与方应建立信息记录文件管理制度，对文件进行有效管理，确保各场所使用文件均为有效版本并定期对信息记录文件进行更新。

4.4 信息编码与标识要求

前期未进行预包装时，以实际活动进行记录根据流通状态的包装物或包装单位作为基本单位，所涉及产品应明晰记录处理时间，形成初级与包装食品时溯源信息的编码与标识应符合GB7718。

4.5 保存期限要求

信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月，产品没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。法律法规另有规定的除外。

5 溯源流程与方式

5.1 原粮

5.1.1 流程表述

原种信息 田块信息 田间管理 → 原粮验收（包含原粮质量管理（原粮批次））→ 入库

5.1.2 原种信息

母种基础信息，包括母种特性，采集农户母种购置信息（以便后期进行产量跟踪，构建基础数据库）。

5.1.3 田块信息

针对产业园种植基地建立田块信息，以每村或田块为基础单元建立2维信息（设立田块编号等重要采集信息，记录内容应该包含种植主体，田地整理时间），结合母种信息做对接，完成母种入田流程（记录播种方式），必要时考虑实际土地水系，针对水系进行区分，水质监测，记录包含播种时间，播种至出苗期间每日天气情况。

采集内容：田地信息，种子品名、来源、产地、种植方式，出苗期天气记录。

5.1.4 田间管理

根据实际生长需要，完善田间管理，包含除草、喷杀农药、施肥等重要过程，必要时记录时间、用量。

采集内容：田间管理信息：田地信息，种植过程灌溉、用药记录及其他田间管理信息（例如追肥信息）。

5.1.5 原粮验收

成熟后，以基础单元进行原粮验收，标记田块质量信息（种植时限、亩产），逐步完成基地土质划分，筛选优质地块。

5.2 原粮仓库

原粮验收定批 → 入库堆位划分 → 建立堆位信息 → 在库质量跟踪 → 加工备用

5.2.1 原粮验收定批

根据原粮实际情况确定原粮批次（采集批次构成信息，或以田块、村、户为基础单元建批，明确验收质量情况录入），或以稻谷验收后，每日烘干稻谷碾磨后包装标米（生产日期）为基础批次，记录处理方式。

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

删除[崔华玲]:

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 缩进: 左侧: 0 毫米, 左 0 字符

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后: -21474800 行

删除[崔华玲]: <sp>

删除[崔华玲]: <sp>

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后: -21474800 行

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后: -21474800 行

删除[崔华玲]: 进行

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后: -21474800 行

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后: -21474800 行

设置格式[崔华玲]: 字体: (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后: -21474800 行

设置格式[崔华玲]: 字体: (中文) 黑体

5.2.2 入库堆位划分

根据仓库情况，设立仓库信息（仓库编号），根据实际情况划分堆位（明确堆位信息，唯一设计）。

5.2.3 建立堆位信息

原粮入库，对应堆位及批次信息。

5.2.4 在库质量跟踪

根据实际情况，定期针对每堆位（必要可行时以批次为单位）进行质量检查，存放仓库温湿度情况，并录入，跟踪周期不得超过15天。

5.2.5 加工备用

加工前进行总体质量抽检，记录等级信息，批次分类，建立原粮档案。

5.3 加工模块

供应商采购 → 验收 → 分货位入库 → 生产领用加工过程 → 过程自检 → 合格入库

5.3.1 供应商采购

供应商为产业园时，明确仓库堆位信息，自动获取备用时质量情况，系统内进行调拨；当供应商非产业园时，根据实际情况采购，录入供应产品实际情况（包含供应商资质、供应物料产地、原粮加工时间）。

5.3.2 验收

原粮验收，根据验收标准进行检测，录入原粮质量指标，完成原粮批次质量采集，原粮批次按照到货包装日期为准，包装材料批次以实际到货日期为包材批次信息。

5.3.3 分货位入库

明确堆位，原粮批次区分放置，明确堆位信息，存放仓库温湿度情况，。

5.3.4 生产领用

根据生产计划生成原辅料领用单（设定预计出米率），按照领用单要求进行原辅料领用，先进先出，确定原粮入罐号，完成领用信息。

5.3.5 加工过程

核对罐内原粮，明确产品配方，根据实际情况进行设备参数调节，完成生产信息录入。

5.3.6 过程自检

根据产品标准进行自检，针对加工过程设立关键控制点（CCP），严格把控CCP点，保证产品质量符合要求，生产质量跟班检验记录以及CCP点监控记录。

5.3.7 合格入库

生产完成后，自动生产产品信息（批次信息为包装喷印日期信息），自检抽检，质量合格后移交配送成品管理，必要时设立以卡板为实际验收单位，实现扫描入库。

5.4 成品仓库管理

入库堆位划分 → 建立堆位产品信息 → 在库质量定期跟踪 → 销售出库

5.4.1 入库堆位划分

根据仓库实际情况划分堆位，堆位信息作为基础数据录入，明确唯一。

5.4.2 建立堆位产品信息

根据成品批次数量扫码录入，建立存放堆位产品信息，完成批次流转。

5.4.3 在库质量定期跟踪

根据产品质量情况，定期进行抽检，录入产品质量信息内。

5.4.4 销售出库

根据先进先出原则，进行出库前质量抽检，合格后完成成品出库任务。

5.4.5 仓库日常管理

仓库温湿度记录。

5.5 销售板块

需求订单 → 物流配送 → 各门店（前置仓） → 不同群体的消费者 → 客户反馈

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后...

删除[崔华玲]:

删除[崔华玲]:

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: -21474800 行, 段后...

删除[崔华玲]: <sp>

删除[崔华玲]: <sp>

5.5.1 销售订单

建立销售台账和客户档案，根据销售订单管理系统生成拣货单（明确堆位、批次、数量信息）。

5.5.2 物流配送

建立物流配送过程信息记录（主要为配送天气情况，上下车过程天气情况）。

5.5.3 门店

门店批次录入，按先进先出原则出库，完成批次流转。

5.5.4 客户反馈

根据产品情况，定期客户回访，建立产品售后信息台账。

6 信息安全

6.1 组织应依照国家有关信息安全的法律、法规，建立溯源信息安全管理制，落实信息安全责任，规范信息安全管理。

6.2 存放信息的各类介质应采取相应的保护措施，防止被盗、被毁和受损。

← 设置格式[崔 华玲]: 段落间距段前:-21474800 行, 段后:-21474800 行

← 设置格式[崔 华玲]: 段落间距段前:0.5 行, 段后:0.5 行

← 设置格式[崔 华玲]: 段落间距段前:0.5 行, 段后:0.5 行