

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2023

江西绿色生态 永修香米

Jiangxi Green Ecology—Yongxiu aromatic rice

征求意见稿

2023 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 3

4 基本要求 3

5 评价指标 4

6 品牌互认 7

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：永修县市场监督管理局、永修县农业农村局、永修县香米协会、江西省质量和标准化研究院、九江谷稼米业有限公司、永修县金穗米业有限公司。

本文件主要起草人：蔡文光、黄春华、陈亚茹、熊军、吕强、晏学辉、邹秋水、龚止、王颖、黄明、魏波、丁超、钟莉、雷洋、张楚瑜。

引 言

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：
 - 总汞（以 Hg 计） $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 的指标；
 - 无机砷（以 As 计） $\leq 0.15\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的指标；
 - 黄曲霉毒素 B₁ $\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ 严于 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 $\leq 10\text{ }\mu\text{g/kg}$ 的指标。

江西绿色生态 永修香米

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 永修香米”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。

本文件适用于已获准使用“永修香米”品牌标志的企业及产品申请“江西绿色生态”品牌评价或认证活动。

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 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- 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 3095 环境空气质量标准
- GB/T 3543.5 农作物种子检验规程 真实性和品种纯度鉴定
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
- GB/T 5503 粮食、油料检验 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 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准

- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- 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 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 20014.4 良好农业规范 第4部分：大田作物控制点与符合性规范
- GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- GB/T 22497 粮油储藏 熏蒸剂使用准则
- GB/T 22498 粮油储藏 防护剂使用准则
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- GB/T 26630 大米加工企业良好规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- GB/T 32161 生态设计产品评价通则
- GB 38400 肥料中 toxic 有害物质的限量要求
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- GB 50320 粮食平房仓设计规范
- GH/T 1355 包装废弃物回收、贮存与运输技术规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS 1212 储粮化学药剂管理和使用规范
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 419 绿色食品 稻米
- NY/T 525 有机肥料
- NY/T 593 食用稻品种品质
- NY/T 595 食用粳米

- NY/T 596 香稻米
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 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
- NY/T 3821.1 农业面源污染综合防控技术规范 第1部分：平原水网区
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
- DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

GB 1350、GB/T 1354、GB/T 17891、NY/T 593、NY/T 595、NY/T 596、DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永修香米 Yongxiu aromatic rice

产自永修县，符合本标准品种及品质要求，并通过商标及品牌认证的香稻米。

3.2

江西绿色生态 永修香米 Jiangxi Green Ecology—Yongxiu aromatic rice

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求和本文件技术要求，同时获得“永修香米”品牌标志使用权，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的大米产品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 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 的基本要求，宜开展 ISO 9001、ISO 22000、有机产品认证或绿色食品认证。

4.1.2 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。

4.2 品种要求

4.2.1 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 1 品质指标要求。

表 1 “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
注 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）；				
注 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。				

4.2.2 种子质量应符合 GB 4404.1 的要求，品种纯度鉴定应符合 GB/T 3543.5 的规定。

4.3 产地环境

4.3.1 稻谷产地环境质量应符合 NY/T 391 的要求。

4.3.2 农田灌溉水质符合 GB 5084 的要求。

4.3.3 空气质量符合 GB 3095 的要求。

4.3.4 土壤质量应符合 GB 15618 的要求。

4.4 加工储运

4.4.1 稻谷干燥过程应符合 GB/T 21015 的要求。

4.4.2 稻米加工过程应符合 GB 13122 和 GB 14881 的要求。

4.4.3 稻谷（稻米）储藏仓房符合 GB 50320 的要求，运输过程应符合 NY/T 1056 的要求。

4.5 产品质量

大米产品不添加任何香精、香料和食品添加剂。

4.6 包装标志

4.6.1 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。

4.6.2 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。

4.6.3 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。

4.6.4 宜在包装上注明最佳食用期。

4.7 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。

5 评价指标

“江西绿色生态 永修香米”品牌评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四个属性指标。二级指标是一级指标的具

体化。具体评价指标、要求、判定依据等内容见表 1。

表2 “江西绿色生态 永修香米”产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标要求			评价方式/方法	
1	资源节约	农业生产	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		现场查看：查看田间管理记录	
2			选择适宜的优质水稻品种，并采用精量播种技术			
3			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			
4			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			
5			适时收获（早稻成熟度≥90%，中、晚稻≥95%），减少机收损失			
6		食品加工	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分工		查看制度文件	
7			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%		现场查看：查阅农事记录及自检报告	
8	环境保护	农业生产	肥料使用准则应符合 NY/T 394 的规定，商品肥料中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		查看施肥记录、肥料产品检测报告	
9			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			
10			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		现场查看：查阅制度文件和田间管理记录	
11			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			
12			鼓励采用少免耕、秸秆还田、冬种绿肥等保护性耕种措施			
13			面源污染应按照 NY/T 3821.1 的要求进行防控			
14		食品加工	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		查看制度文件	
15			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		实地走访，查看加工过程、环评报告	
16			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			
17			稻谷烘干、加工过程鼓励使用清洁能源和可再生能源			
18	生态协同	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		依据 GB/T 32161 进行评价	
19	质量引领	感官要求	色泽	正常	GB/T 5492	
20			气味	有香味		
21			品尝评分值，分	≥80	GB/T 15682	
22		理化指标	加工精度		精碾	GB/T 5502
23			水分含量，%		≤14.5	GB 5009.3
24			不完善粒含量，%		≤3.0	GB/T 5494
25			碎米	总量，%	≤15.0	GB/T 5503
26				其中：小碎米含量，%	≤1.0	

27	质量 引领		杂质	总量，%	≤0.25	GB/T 5494
28				其中：无机杂质含量，%	≤0.02	GB/T 5494
29		理化 指标	互混率，%		≤5.0	GB/T 5493
30			黄粒米含量，%		≤0.5	GB/T 5496
31			透明度，级		≤2	NY/T 2334
32			垩白度，%		≤5.0	NY/T 2334
33			胶稠度，mm		≥50	NY/T 83
34			碱消值，级		≥5.0	NY/T 83
35			直链淀粉含量（干基），%		13.0~22.0	NY/T 2639
36		污染 物	总汞（Hg）,mg/kg		≤0.01	GB 5009.268
37			铅（Pb）,mg/kg		≤0.2	
38			镉（Cd）,mg/kg		≤0.2	
39			铬（Cr）,mg/kg		≤1.0	
40			无机砷（As）,mg/kg		≤0.15	GB 5009.11
41		农药 残留	苯醚甲环唑，mg/kg		≤0.07	GB 23200.113
42			氟虫腈，mg/kg		≤0.01	
43			吡唑醚菌酯，mg/kg		≤0.09	GB/T 20770
44			丁草胺，mg/kg		≤0.01	
45			多菌灵，mg/kg		≤1	
46			三唑磷，mg/kg		≤0.01	
47			克百威，mg/kg		≤0.01	
48			乐果，mg/kg		≤0.01	
49			啉菌酯，mg/kg		≤0.2	
50			吡蚜酮，mg/kg		≤0.05	
51			三唑酮，mg/kg		≤0.3	
52			氧乐果，mg/kg		≤0.01	
53			吡虫啉，mg/kg		≤0.05	
54			丙环唑，mg/kg		≤0.1	
55			稻瘟灵，mg/kg		≤1	
56			啉虫脒，mg/kg		≤0.5	
57			灭草松，mg/kg		≤0.1	
58			噻嗪酮，mg/kg		≤0.3	
59			三环唑，mg/kg		≤2	
60			戊唑醇，mg/kg		≤0.5	
61			毒死蜱，mg/kg		≤0.01	SN/T 2158
62			水胺硫磷，mg/kg		≤0.01	GB/T 5009.20
63		真菌 毒素	黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg		≤5.0	GB 5009.22
注：污染物、农药残留、真菌毒素应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求，并符合NY/T 419 （即表2中36-63条）要求。						

6 品牌互认

- 6.1 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。
- 6.2 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。
- 6.3 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。
-