

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。

2. 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。

3. 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

4. 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 ISO 9001、ISO 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 $>6.5\text{mm}$ ） ≥ 48.0	GB/T 21719
		中粒型（粒长 $5.6\sim 6.5\text{mm}$ ） ≥ 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	GB/T 15682
5		碱消值，级	NY/T 83
6		胶稠度，mm	GB/T 22294
7		直链淀粉（干基），%	GB/T 15683
8	香味评价	香味综合评分	NY/T 596
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）； 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 的要求。

空气质量符合 GB 3095 的要求。

土壤质量应符合 GB 15618 的要求。

4.1.4 加工储运

稻谷干燥过程应符合 GB/T 21015 的要求。

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，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 $\geq 90\%$ ，

中、晚稻 $\geq 95\%$ ），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 $\geq 95\%$ 。

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） $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 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；

(2) 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；

(3) 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。

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	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
不完善粒含量，%		≤ 3.0 （一级）	≤ 3.0	0.7；1.0；0.5；0
碎米	总量，%	≤ 15.0 （一级）	≤ 15.0	6.3；11.0；10.9；3.0；6.7
	小碎米含量，%	≤ 1.0 （一级）	≤ 1.0	0.4；0.5；0；0.3
杂质	总量，%	≤ 0.25	≤ 0.25	0；0；0；0
	无机杂质含量，%	≤ 0.02	≤ 0.02	0
互混率，%		≤ 5.0	≤ 5.0	0.1；0；0；0
黄粒米含量，%		≤ 1.0	≤ 0.5	0；0.1；0；0
透明度，级			≤ 2	
垩白度，%		≤ 5.0 （精碾）	≤ 5.0	0.2；0.3；0.3
胶稠度，mm			≥ 50	
碱消值，级			≥ 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”的安全卫生指标水平分析				
指标		GB 2761、GB 2762、GB 2763	NY/T 419-2021	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
	铅（Pb），mg/kg	≤ 0.2	≤ 0.2	未检出 ≤ 0.05
	镉（Cd），mg/kg	≤ 0.2	≤ 0.2	0.12；0.10；0.11；

				0.093; 0.11; 0.085	
	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
	噻菌酯, 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
	啉虫脒, 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
真菌 毒素	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤10.0	≤5.0	未检出	≤5.0
	赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤5.0	≤5.0	未检出	≤5.0

5. 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。