《碱字标 盐碱地鲜米》团体标准

征求意见稿编制说明

1. 任务来源

长沙袁梦农业科技有限公司(以下简称:袁梦农业)公司成立于2021年，地处中国（湖南）自由贸易试验区。

袁梦农业秉承袁老遗志，依托国家耐盐碱水稻产业联合会，集合国际优势资源，专注于耐盐碱水稻产业化开发、耐盐碱综合利用技术推广和应用，为坚守耕地红线，保障国家粮食安全，实施“藏粮于地、藏粮于技”战略提供产业化探索与支持。立足于盐碱地产品的开发、销售及产业服务，打造耐盐碱水稻产业化服务领导品牌，为亿亩荒滩变粮仓提供技术支撑。

近年来，盐碱地产出的大米展现出良好的市场潜力，为规范和保障盐碱地大米产品的质量与品质，维护消费者权益，树立盐碱地大米品牌标杆，2024年5月，袁梦农业提出了研制《碱字标 盐碱地鲜米》团体标准的想法，并进行了相关资料、数据的收集整理，2024年6月13日经专家评审，成功立项。

1. 制定标准的必要性与意义

我国是全球第三大盐碱地分布国家，我国目前拥有各类可利用盐碱地资源约5亿多亩，其中具有农业利用前景的盐碱地总面积1.85亿亩（2023年），是重要的后备耕地资源

耕地是粮食生产的载体，是国家粮食安全的根本保障，鉴于我国盐碱地面积大，耕地资源紧张的现状，培育并推广耐高盐碱度的耐盐碱水稻，使海边大面积不长植物的盐碱地和滩涂成为耕地，对粮食短缺、缓解土地资源短缺、保障粮食安全等方面具有重要意义。开展盐碱地鲜米标准研制：

是促进粮食产能提升的重要举措。以盐碱地大米产品指标为核心，将优秀的土壤改良技术、盐碱地水稻栽培技术进行成果转化，通过标准化宣传推广，增加粮食产能。

是推动盐碱地综合利用的重要抓手。促进盐碱地土壤改良技术、耐盐碱水稻品种选育、耐盐碱水稻种植技术等的协同研究，以大米产品标准推动耐盐碱地改良的技术标准化，有力有序有效推动盐碱地综合利用。

是保障粮食质量安全的重要手段。规定产品需要满足的指标及要求，规范盐碱地鲜米质量，为耐盐碱水稻行业产品准确评定提供依据，为打击假冒伪劣盐碱地大米产品提供参考，也为盐碱地大米产品树立品牌标杆、行业权威提供基础。

1. 主要起草过程
2. 前期标准预研

2024年5月，由袁梦农业、国家耐盐碱水稻技术创新中心、希而思共同组织工作组开展前期资料收集与研究工作，通过对文献及相关标准检索查新，梳理盐碱地大米产品标准的建设情况，多方沟通及讨论，拟定了标准框架及草案内容。

标准工作组讨论并确定了标准的适用范围、框架及关键技术要求，填写了团体标准制修订立项申请书，向长沙市标准化协会提交立项申请。

1. 标准立项

2024年6月13日，长沙市标准化协会组织专家召开立项评审会，会上专家组成员对标准立项的可行性、必要性、先进性等进行评审，同时对标准草案进行讨论并给出建设性的意见。专家组认为该项目符合国家粮食产业发展需求，前期工作基础扎实，技术内容和方案可行，一致同意该项目立项。

1. 标准起草过程

立项之后，项目小组根据立项评审会专家意见，为使标准更具有符合性、充分性和有效性，结合相关标准及文献资料，依据有关产品检测报告，内部多次讨论，反复对标，广泛征询，拟定盐碱地产品指标参数及要求，并针对指标设置的合理性向湖南杂交水稻研究中心专家请教。

为保证指标的合理性，适用性，项目小组广泛收集盐碱地大米产品，开展蛋白质、pH等指标的测定。根据测定结果对标准指标内容进行完善，形成标准征求意见稿，并编制标准编制说明，申请挂网广泛征求意见。

1. 制定标准的原则和依据
2. 标准编制原则

1.合规性原则

标准编制符合稻谷及大米相关法律法规与国家强制标准的要求。

2.适用性原则

结合盐碱地鲜米的特殊性，充分梳理，设定适用指标项目及范围，符合袁梦农业对盐碱地鲜米质量及品质的要求。

3.目的性原则

标准的内容涵盖了对品种、原料、盐碱地鲜米质量指标、营养指标、食品安全指标等的要求，并给出了具体的检测方法，为有效规范盐碱地鲜米质量和品质提供支撑。

4.规范性原则

本标准依据 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》给出的规则编写。

1. 标准编制依据

本标准共计引用了34项标准，分别为：

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB/T 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.153 食品安全国家标准 食品中植酸的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 5502 粮油检验 大米加工精度检验

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 15683 大米 直链淀粉含量的测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 6118 粮油检验 稻谷新鲜度测定与判别

JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米

1. 主要条款的说明
2. 术语和定义

术语和定义中，参考相关标准对盐碱地、鲜米和盐碱地鲜米进行了说明，其中盐碱地鲜米定义为采用新鲜的耐盐碱水稻稻谷碾磨后，符合质量指标和营养指标的鲜米。

1. 要求

1、品种应选用适合盐碱地种植且通过国家、省级审定或具有当地特色的品种，原料种子及稻谷品质应符合国家相关标准的要求。

2、质量指标、营养指标、食品安全指标等提出要求，具体见表1和表2。

1. 质量指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 质量指标 | | 籼米 | 粳米 |
| 碎米 | 总量/% ≤ | 12.5 | 7.5 |
| 其中：小碎米含量/% ≤ | 0.5 | 0.3 |
| 加工精度 | | 精碾 | 精碾 |
| 垩白度/% ≤ | | 5.0 | 4.0 |
| 直链淀粉含量/% | | 15.0-22.0 | 15.0-20.0 |
| 水分含量/% ≤ | | 14.5 | 15.5 |
| 钠/(mg/100g) | | 0-2.0 | - |
| pH | | - | 7.2-7.5 |
| 杂质 | 总量/% ≤ | 0.25 | |
| 其中：无机杂质含量/% ≤ | 0.02 | |
| 不完善粒含量/% ≤ | | 2.0 | |
| 品尝评分值/分 ≥ | | 80 | |
| 黄粒米含量/% ≤ | | 0.2 | |
| 胶稠度/mm ≥ | | 80 | |
| 互混率/% ≤ | | 5 | |
| 色泽、气味 | | 正常 | |

表2 营养指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 钙/(mg/kg) ≥ | 65.0 |
| 铁/(mg/kg) ≥ | 13.0 |
| 蛋白质/% ≥ | 5.0-7.0 |
| 脂肪/% ≥ | 0.4-3.0 |
| 膳食纤维/% ≥ | 2.0 |
| 锌/(mg/kg) ≥ | 12.0 |
| 肌醇六磷酸（IP6）/(mg/kg) ≥ | 900.0 |

1. 食品安全指标

有毒有害菌类应符合GB 2715的规定，麦角不得检出。真菌毒素、污染物和农药残留等应符合LS/T 3247提出的安全指数要求。

1. 重大意见分歧的处理依据和结果

无。

1. 与现行相关法律、法规和标准的关系

本标准的编制符合稻谷及大米的政策法规要求，并以相关标准为依据，与相关要求相一致。

1. 贯彻标准的措施建议

本标准发布后，长沙市标准化协会及袁梦农业将对团体内部成员及产业链上下游企业进行宣贯及培训，使标准使用者了解盐碱地鲜米的概念及具体要求，认识到盐碱地鲜米的市场价值和意义，意识到规范盐碱地鲜米质量，对打开盐碱地产品市场，推动盐碱地综合利用、缓解粮食短缺、缓解土地资源短缺、保障粮食安全的益处。通过对盐碱地鲜米指标及检测方法等进行了解学习，使种植方、收购方、销售方等能严格按照标准要求执行，为保障盐碱地鲜米质量和品质，为更多的盐碱地产品的开发、生产助力。

标准编制组

2024年7月17日