

# T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 001—2025

## 怀集味道 怀集丝苗米

Huaji flavor of silk seedling rice

（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。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省制造业协会 发布

## 目 次

前言 .....	III
引言 .....	IV
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 品种选择 .....	2
5 自然环境 .....	2
5.1 日照 .....	2
5.2 气温 .....	2
5.3 降水 .....	2
5.4 土壤 .....	2
5.5 水源 .....	2
5.6 大气 .....	2
6 质量要求 .....	2
6.1 感官指标 .....	2
6.2 卫生指标 .....	2
6.3 净含量 .....	2
7 栽培技术 .....	3
7.1 栽培季节 .....	3
7.2 栽培方式 .....	3
7.3 播种育秧 .....	3
7.4 移栽 .....	3
7.4.1 移栽期 .....	3
7.4.2 移栽方法 .....	3
7.4.3 移栽密度 .....	3
7.5 灌溉管理 .....	3
7.5.1 基本要求 .....	3
7.5.2 前期管理 .....	3
7.5.3 中期管理 .....	3
7.5.4 后期管理 .....	3
7.6 施肥管理 .....	3
7.6.1 施肥量 .....	3
7.6.2 施肥方式 .....	4
7.7 有害生物综合防治 .....	4
7.7.1 防治原则 .....	4
7.7.2 农业防治 .....	4
7.7.3 物理防治 .....	4

7.7.4	生物防治	4
7.7.5	药剂防治	4
7.8	收获和贮存	4
7.8.1	适时收获	4
7.8.2	贮存	4
8	检验方法	4
8.1	感官指标	4
8.2	加工质量指标	5
8.3	理化指标	5
8.4	卫生指标	5
8.5	净含量	5
9	检验规则	5
9.1	抽样	5
9.2	检验分类	5
9.2.1	出厂检验	5
9.2.2	型式检验	5
9.3	判定规则	5
10	标志、包装、运输、贮存	5
10.1	标志	5
10.2	包装	6
10.3	运输	6
10.4	贮存	6
	参考文献	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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

## 引 言

丝苗米作为稻米中的珍品，以其米粒细长、油润晶莹、口感爽滑、饭香浓郁等独特品质，长久以来深受消费者青睐。怀集，这片钟灵毓秀的土地，凭借得天独厚的地理环境、温润适宜的气候条件与肥沃优质的土壤资源，孕育出别具风味的怀集丝苗米，在区域粮食产业格局里熠熠生辉。

伴随消费市场优质大米需求的持续攀升，以及现代农业标准化、品牌化发展浪潮，怀集丝苗米产业迎来前所未有的机遇与挑战。当下，市面上大米产品鱼龙混杂，品质参差不齐，为保障怀集丝苗米的纯正品质、维护消费者权益，同时助力本地丝苗米产业在激烈竞争中脱颖而出、稳健拓展市场，制定一套科学、严谨且贴合怀集地域特性的丝苗米团体标准迫在眉睫。

本文件的拟定，整合了怀集当地长期积累的种植经验、成熟的农业技术，还充分考量了丝苗米全产业链各环节的关键要素。它不仅为怀集丝苗米的种植、生产、加工、包装、储存与运输等流程立下规范“标尺”，更是打造区域公共品牌、提升怀集丝苗米辨识度与美誉度的关键支撑，旨在以标准赋能产业，让怀集丝苗米带着独有的品质印记，香飘万家，走向更为广阔的天地。

# 怀集味道 怀集丝苗米

## 1 范围

本文件规定了怀集丝苗米种植技术的术语与定义、良种选择、栽培技术、收获、贮存等技术要求。本文件适用于广东省怀集地区范围内的丝苗米标准化栽培。

## 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 1354 大米  
 GB 2715 粮食卫生标准  
 GB 3095 环境空气质量标准  
 GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类  
 GB 5084 农田灌溉水质标准  
 GB 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 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 5503 粮食、油料检验 碎米检验法  
 GB/T 5519 谷物和豆类 千粒重的测定  
 GB 7718 预包装食品标签通则  
 GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则  
 GB 15618 土壤环境质量标准  
 GB/T 17891 优质稻谷  
 NY/T 496 肥料合理使用准则 通则  
 NY/T 1276 农药安全使用规范 总则  
 NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**丝苗米** *simiao rice*

以丝苗型优质籼稻稻谷为原料，经加工精制而成的大米。

### 3.2

**千粒重** *1 000 kernel weight*

1 000 粒加工精度为国家标准特等的完整无损的大米质量。

### 3.3

**苗期** *seedling stage*

指水稻从播种到移植的时期。

### 3.4

**分蘖期** *tillering stage*

指水稻从移植到幼穗分化的时期。

3.5

**拔节期 jointing stage**

指水稻从拔节到抽穗前的时间。

3.6

**孕穗期 booting stage**

指水稻从幼穗分化至抽穗前的时期。

3.7

**抽穗扬花期 heading and flowering stage**

指水稻开花授粉后到齐穗期的时期。

3.8

**灌浆期 filling stage**

指水稻从扬花结束颖壳闭合到籽粒成熟的时期。

4 品种选择

选用 19 香、象牙香占、南晶香占等广东丝苗米产业联盟认定推广的广东丝苗米系列优质品种，种子质量应符合 GB 4044.1 的规定，并达二级分级标准以上。

5 自然环境

5.1 日照

年日照时数为 1 976 h。

5.2 气温

年平均气温为 21.8℃，无霜期为 355 d至 360 d。

5.3 降水

年平均雨量为 1 856 mm。

5.4 土壤

土壤类型以砂壤型水稻土为主，符合 GB 15618 规定

5.5 水源

主要河流增江、东江、西福河多年平均过境客水 179.5 亿m<sup>3</sup>，主客水合计为 198.65 亿m<sup>3</sup>，水质符合 GB 5084 规定。

5.6 大气

本区域大气符合 GB 3095 规定。

6 质量要求

6.1 感官指标

6.1.1 色泽应晶莹洁白。

6.1.2 气味应具有本地域丝苗米固有的自然清香味。

6.1.3 食味品质应高于 80.0 分。

6.2 卫生指标

丝苗米应不含添加剂，卫生指标应符合 GB 2715 规定。

6.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 栽培技术

### 7.1 栽培季节

宜选择每年 3 月中旬后、7 月上旬进行播种。

### 7.2 栽培方式

宜采用抛秧栽培或机插秧栽培。

### 7.3 播种育秧

7.3.1 宜选择背风向阳、水源充足、排灌方便、地力肥沃的田块作为秧田。

7.3.2 宜采用薄膜或遮阳黑纱覆盖育秧的方式。

7.3.3 机插秧每 667 m<sup>2</sup>本田用种量约 2 至 2.5 kg；直播每 667 m<sup>2</sup>本田用种量约 4.5 至 5 kg。按常规做好晒种、精选、浸种和消毒，催芽至破胸露白即可播种。

### 7.4 移栽

#### 7.4.1 移栽期

早造宜 3 月下旬至清明前后移栽，晚造宜 7 月下旬至立秋前后移栽。

#### 7.4.2 移栽方法

移栽前 1 d 至 2 d 排干秧田渍水，使盘土干爽、结实，便于起秧移植。

#### 7.4.3 移栽密度

一般每 667 m<sup>2</sup>抛栽约 1.8 万穴；机插秧规格 25 cm×16 cm 至 25 cm×20 cm。选择晴朗无风或微风天气移栽。

### 7.5 灌溉管理

#### 7.5.1 基本要求

7.5.1.1 使用无污染的地表水灌溉，灌溉水质应符合 GB 5084 要求。

7.5.1.2 水分管理采用“浅——晒——湿”的管理方式，即田间浅水管理、排水晒田、保持稻田润湿。

#### 7.5.2 前期管理

7.5.2.1 移栽时保持“泥皮水”状态，移栽后及时补水，保持 1 cm~3 cm 水层 3 d~5 d，促进秧苗返青。

7.5.2.2 返青到分蘖期，以浅水管理为主，保持 2 cm 左右浅水层促进分蘖早生快发，当总苗数达到预计穗数的 80%（高肥田）或 90%（中肥田）左右时，排水晒田，控制无效分蘖的产生。

#### 7.5.3 中期管理

幼穗分化期至抽穗期，浅灌水勤灌水，浅湿交替。

#### 7.5.4 后期管理

7.5.4.1 抽穗后至灌浆初期需水量大，应保持浅水灌溉为宜，水层不超过 3 cm。

7.5.4.2 灌浆后期以干为主，干湿交替，保持根系活力。

7.5.4.3 收割前 7 d 左右断水，根据田块的土质状况，粘性重的田块可提前 10 d 断水，保水性差的沙质田，可提前 3 d 断水。切忌过早断水，防止后期高温热害及禾苗早衰。

### 7.6 施肥管理

#### 7.6.1 施肥量

本田期施肥应根据田块土壤肥力水平实行配方施肥，以有机肥为主，做到有机肥和无机肥相结合使用，控制氮肥的用量，增施磷钾肥。一般每 667 m<sup>2</sup>施用氮 (N) 8 kg~10 kg、磷 (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 5 kg~7 kg、钾 (K<sub>2</sub>O) 8 kg~10 kg。肥料使用应符合 NY/T 496 的规定。

### 7.6.2 施肥方式

有机肥全做基肥施用；氮肥基肥、分蘖肥和穗肥比例分别为 40%、50%、10%；钾肥基肥和幼穗分化期追肥各 50%；磷肥全做基肥施用。

## 7.7 有害生物综合防治

### 7.7.1 防治原则

坚持“预防为主、综合防治”的原则。综合应用“农业防治、物理防治、生物防治和化学防治”等措施，尽量减少化学农药使用。

### 7.7.2 农业防治

选用抗性强的品种，品种定期轮换。合理密植，多使用有机肥，防治偏施氮肥。采用合理的耕作制度、轮作换茬、种养结合、冬种蔬菜或绿肥、稻田提早放水沤田、深耕灭茬、机械或人工除草等，减少有害生物的发生。

### 7.7.3 物理防治

7.7.3.1 采用诱虫灯、诱捕器等物理装置诱杀稻纵卷叶螟、二化螟、三化螟等害虫，利用黄色粘虫板或用捕虫器具捕杀稻飞虱、稻蓟马等害虫，设置捕鼠器、老鼠屋等诱捕田鼠，控制鼠害。

7.7.3.2 种植种子之前先翻耕田地晾晒，采用阳光灭杀田地中残存的一些病菌、虫卵等。宜在田地中撒上一些草木灰，增加种植田营养并对田地进行消毒。

### 7.7.4 生物防治

7.7.4.1 田埂保留杂草及显花植物营造良好的天敌环境。

7.7.4.2 稻纵卷叶螟、二化螟卵期释放赤眼蜂进行防治，同时结合稻田养鱼、稻田养鸭等生态种养模式进行防治。

7.7.4.3 选择对天敌杀伤力小的中、低毒性生物农药，避开自然天敌对农药的敏感时期，创造适宜自然天敌繁殖的环境等措施。

### 7.7.5 药剂防治

栽培过程少用或不用农药，宜选用环境友好型的高效、低毒农药，药剂应符合 GB/T 8321、NY/T 1276 要求。

## 7.8 收获和贮存

### 7.8.1 适时收获

早造成熟度达 80%时应及时收割，防止台风或雨造成倒伏及穗上发芽。晚造成熟度 90%以上适时收割，以提高稻米品质。收割前先淘汰田间倒伏、感染病虫害的植株，防止霉变、虫咬稻谷混入。稻谷宜在晒场进行适温晾晒或采用稻谷烘干装置进行较低温度(炉温 50℃、粮温 31℃)烘干。

### 7.8.2 贮存

水稻收割前仓库要消毒、除虫和灭鼠，所用药剂应符合国家有关规定，并按说明使用，严禁超量用药。稻谷收割要及时烘(晒)干，在避光、低温、干燥的库内贮存，严禁与有毒，有害，有腐蚀的物质一起混存。

## 8 检验方法

### 8.1 感官指标

8.1.1 色泽、气味按 GB/T 5492 规定的方法执行

8.1.2 食味品质按 GB/T 17891 的规定执行。

## 8.2 加工质量指标

8.2.1 杂质、不完善粒按 GB/T 5494 规定的方法执行。

8.2.2 碎米按 GB/T 5503 规定的方法执行。

8.2.3 黄粒米按 GB/T 5496 规定的方法执行。

8.2.4 加工精度按 GB/T 5502 规定的方法执行。

## 8.3 理化指标

8.3.1 粒型(长宽比)按 GB/T 17891 规定的方法执行，其中精度改为国家标准特等。

8.3.2 长度按 GB/T 17891 规定的方法执行，其中精度改为国家标准特等。

8.3.3 千粒重按 GB/T 5519 规定的方法执行。

8.3.4 胶稠度按 GB/T 17891 规定的方法执行。

8.3.5 直链淀粉含量按 GB/T 17891 规定的方法执行。

8.3.6 水分测定按 GB/T 5497 规定的方法执行。

8.3.7 垩白粒率按 GB/T 17891 规定的方法执行。

8.3.8 垩白度按 GB/T 17891 规定的方法执行。

## 8.4 卫生指标

按照 GB 2715 规定的方法执行。

## 8.5 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法执行。

## 9 检验规则

### 9.1 抽样

按 GB 5491 的规定执行。

### 9.2 检验分类

#### 9.2.1 出厂检验

9.2.1.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证，方可出厂和销售

9.2.1.2 出厂检验项目包括色泽、气味、垩白粒率、垩白度，加工质量指标和水分。

#### 9.2.2 型式检验

型式检验周期为每年一次。型式检验的项目包括感官指标、加工质量指标、理化指标和卫生指标。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 9.3 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判该周期型式检验不合格。感官指标、加工质量指标、理化指标中有不合格项目时，可以从同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品不合格或该周期型式检验不合格。

## 10 标志、包装、运输、贮存

### 10.1 标志

销售所用包装标签应符合GB7718等相关规定的要求，至少应标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) “怀集丝苗米”字样和厂名、厂址；
- c) 生产日期、保质期；
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量；
- e) 食品质量安全“QS”标志及编号。

## 10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的包装袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

10.2.2 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

## 10.3 运输

按国家有关规定执行。

## 10.4 贮存

10.4.1 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异(气)味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

10.4.2 存放处地面应设铺垫物，大米堆放应离墙、离地 0.2 m 以上，并根据品种分别堆放。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于 3 个月。

参 考 文 献

- [1] GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
  - [2] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-