

团 体 标 准

T/HNAS XXXX—2025

南县稻虾米

（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 发布

2025 – XX – XX 实施

湖南省标准化协会
南县稻虾全产业链协会
南县粮食行业协会

发 布

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。

本文件由南县粮食协会提出并归口。

本文件牵头起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心、湖南省文件化协会。

本文件参与起草单位：南县发展和改革局、南县市场监督管理局、南县稻虾产业发展服务中心、南县粮食行业协会、湖南克明米业有限公司、湖南金之香米业有限公司、湖南溢香园粮油有限公司、湖南天天来米业有限公司、南县国安米业有限公司、南县三缘米业有限公司、湖南邦福农业综合开发有限公司、湖南助农农业科技发展有限公司、湖南南洲农业发展有限公司

本文件主要起草人：周曙光、周建中、孙浩、倪小英、胡建、许艳霞、谭桂华、黎望华、李光明、陈治国、周志光

本文件为首次发布。

南县稻虾米

1 范围

本文件规定了南县稻虾米的生产区域、环境条件、种植、采收、质量与安全要求、检验方法、检验规则、包装、标识、储存和运输等内容。

本文件适用于在国家知识产权局2020年第1707期商标公告明确的产品生产区域范围内,选用南洲香系列等通过审定且适合南县种植的优质稻品种,以稻虾生态种养模式下生产的稻谷加工而成,标注“南县稻虾米(南洲稻虾米)”标识且符合本文件要求的商品食用大米。

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/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.92 食品安全国家文件 食品中钙的测定
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、油料杂质、不完善粒检验
GB/T 5496 粮食、油料检验 黄米粒及裂纹粒检验法
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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB43/T 1381 稻虾生态种植技术规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南县稻虾米

又名南洲稻虾米,在国家知识产权局2020年第1707期商标公告明确的产品生产区域范围内,选用南洲香系列等通过审定且适合南县种植的优质稻品种,以稻虾生态种养模式下生产的稻谷加工而成并符合本文件要求的商品食用大米。

4 生产区域

南县境内的华阁镇、明山头镇、乌嘴乡、青树嘴镇、南洲镇、三仙湖镇、中鱼口镇、茅草街镇、浪拔湖镇、麻河口镇、武圣宫镇、厂窖镇等12个乡镇现辖行政区域。

5 环境条件

应符合DB 43/T 1381的规定,且种植土壤为弱碱性。

6 种植

应符合DB 43/T 1381的规定。

7 采收

应符合DB 43/T 1381的规定,且采收时间为9月20日至10月16日。

8 质量与安全要求

8.1 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表 1 质量指标

项目		指标		
		一特等	优等	一等
形状		米粒细长椭圆、均匀饱满、圆润醇厚		
色泽		色泽晶莹透亮		
气味		自然香味		
水分 (%) ≤		14.5		
镉含量 (mg/kg) ≤		0.12	0.15	0.15
垩白度 (%) ≤		0.5	1.0	1.0
直链淀粉含量 (干基%)		13.0-18.5		
杂质 (%)	总量 ≤	0.1		
	无机杂质含量 ≤	不得检出		
加工精度		精碾	适碾	适碾
碎米 (%)	总量 ≤	10.0	15.0	15.0
	小碎米 ≤	1.5	2.0	2.0
不完善粒含量 (%) ≤		1.0	2.0	2.0
黄粒米含量 (%) ≤		0.1	0.5	0.5
品尝评分值 (分) ≥		90	80	80

8.2 食品安全要求

按GB 2715 、GB 2761 、GB 2762 、GB 2763执行，同时应满足国家相关规定。

8.3 生产过程质量控制

按LS/T 1218相关条款执行。

8.4 追溯信息

供应方应提供产品的追溯信息，内容参见附录A。

8.5 净含量

为产品最大允许水分状况下的质量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 形状、色泽、气味

按 GB/T 5492 执行。

9.2 不完善粒含量

按 GB/T 5494 执行。

9.3 黄粒米含量

按 GB/T 5496 执行。

9.4 垩白度

按 GB/T 1354 附录 A 执行。

9.5 水分

按 GB 5009.3 执行。

9.6 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 执行。

9.7 杂质

按 GB/T 5494 执行。

9.8 加工精度

按 GB/T 5502 执行。

9.9 碎米

按 GB/T 5503 执行。

9.10 品尝评分值

按 GB/T 15682 执行。

9.11 净含量检验

按 JJF 1070 执行。

9.12 真菌毒素限量

按 GB 2761 执行。

9.13 污染物限量

除镉外，按 GB 2762 执行。

9.14 农药最大残留限量

按 GB 2763 执行。

10 检验规则

10.1 一般规则

应符合GB/T 5490的规定。

10.2 扦样、分样

应符合GB/T 5491的规定。

10.3 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期加工的产品为一批。

10.4 出厂检验

出厂检验项目包括8.1的全部项目。

10.5 型式检验

型式检验项目包括本文件规定的全部要求。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产或产品转产时；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动时；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时；
- e) 购销合同有需要时。

10.6 判定规则

10.6.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

10.6.2 加工精度不符合本文件要求的，判为非等级产品。

10.6.3 大米的定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为非等级产品。

11 包装与标识

11.1 包装

11.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求；

11.1.2 包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

11.2 标识

11.2.1 产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定。

11.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 规定。

11.2.3 外包装应标识可溯源的信息编码。

12 储存与运输

储存、运输应符合GB/T 1354的规定。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

追溯信息内容参见表A.1

表 A.1 南县稻虾米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年xx 月，使用xx 农药xx 公斤/亩；xx 年xx 月使用xx 肥料xx 公斤/ 亩。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库xx 仓。
	虫霉防控记录	标注示例：xx 时间采用xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx 吨。
生产信息	生产日期	标注示例：xx 年xx 月xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx 道砂辊xx 道铁棍xx 道抛光或轻碾xx 遍。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年xx 月xx 日之前食用口味最佳。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可填)	供应方或企业可根据实际情况增加反应交易大米其他特性的信息，如：富硒，获得 无公害、有机、绿色认证等。

参 考 文 献

- [1] GB/T 17891 优质稻谷
 - [2] LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
 - [3] LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
 - [4] LS/T 3247 中国好粮油 大米
 - [5] NY/T 5117 无公害食品 水稻生产技术规程
-