

《南县稻虾米》团体标准

编制说明

南县稻虾全产业链协会

2025年2月

一、项目背景

南县是著名的“鱼米之乡”，农耕文化历史悠久，县域内水系发达，是典型的稻虾共生生态养殖产业模式。得益于地形地貌的特点，南县水稻种植面积达 185 万亩，年产量超过 30 亿斤；虾稻连作面积 100 万亩左右，年产值 150 亿元以上。凭借着优质的水资源条件，南县已经成为长江中下游地区重要的水产养殖基地。尤其是稻虾连作种养模式，不仅解决了水稻生产的用水难题，还实现了水稻稳产高产、虾稻田平纯收入达一万元的目标。同时，这种种养模式还能够减少化肥使用量、农药使用量以及二氧化碳排放量，具有较好的生态、社会和经济效益。

然而，随着稻虾米产业的发展，也暴露出一些问题。例如，由于缺乏统一的行业标准，产品质量参差不齐，市场上出现了一些质量不合格的产品，影响了消费者的信心和满意度。因此，制定科学合理、符合实际的南县稻虾米标准，对于规范市场秩序、提高产品品质具有重要意义。

二、工作简况

（一）任务来源

2025 年 1 月 13 日，湖南省标准化协会组织专家对南县稻虾全产业链协会申请的《南县稻虾米》团体标准进行了立项审查，经专家认真研究与审核，该团体标准符合立项条件，予以批准立项。并在全国团体标准信息公共服务平台发布《湖南省标准化协会关

于《南县稻虾米》团体标准立项的公告》，主编单位为南县稻虾全产业链协会（以下简称“协会”）。

（二）标准参编人员及分工

标准参编人员分工见表 1。

表 1 参编人员分工表

序号	姓名	单位	职称/职务	工作分工
1	黄庆明	南县稻虾全产业链协会 湖南助农米业有限公司	会长/董事长	项目负责
2	黄群	南县稻虾全产业链协会	秘书长	项目负责
3	周志光	湖南省粮食行业协会 湖南金之香米业有限公司	副会长/董事长	组织协调
4	陈治国	南县粮食行业协会 湖南邦福农业综合开发有限公司	会长/董事长	组织协调
5	孙浩	南县粮食和物资储备局	股长	组织协调
6	罗兴	南县稻虾产业发展服务中心	股长/高级农艺师	项目负责 及标准编制
7	肖腾	湖南省标准化协会	中级工程师	标准技术指导
8	李秀宏	湖南省标准化协会	技术部部长	标准编写、讨论、意见处理
9	易武	南县市场监督管理局	股长/工程师	标准编制
10	王敏	南县稻虾产业发展服务中心	股长/农艺师	标准编制
11	刘志军	湖南省天天来米业有限公司	董事长	标准编制
12	李跃忠	湖南溢香园粮油有限公司	总经理	标准编制
13	杨国安	南县国安米业有限公司	总经理	标准编制
14	肖灿霞	南县农业农村局	股长/高级农艺师	标准编制
15	张专	南县农业农村局	股长/高级农艺师	标准编制

16	张欢	南县农业农村局	股长/农艺师	标准编制
17	谭桂华	南县检验检测中心	副主任/ 高级工程师	样品检测
18	张静	南县检验检测中心	股长/助理工程师	样品检测
19	易琳	南县检验检测中心	化验员/工程师	样品检测

1. 成立标准起草工作组

根据湖南省标准化协会关于《儿童鲜果山楂棒》团体标准立项的公告相关要求，2025年1月，协会随即组建《南县稻虾米》团体标准编制组，开始标准的编制工作。

2. 起草工作组讨论稿

标准编制组进行了任务分工，准备标准前期起草资料，搜集了稻虾米相关法律法规、现行国家食品安全标准、行业标准等文件资料，标准编制组根据前期收集的有关资料，结合南县稻虾米产业现状，完成了标准工作组讨论稿编写。

3. 开展标准征求意见

2025年2月，向湖南省标准化协会提交了《南县稻虾米》团体标准征求意见稿，向省内相关企事业单位、企业广泛征求标准编制意见建议，征求意见时间为30天。

三、标准编制原则与主要内容

（一）编制原则

本标准是依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《湖南省标准化协会团体标准制（修）定程序》等要求，

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》等法律法规、标准的规定制定。本标准制定遵循了以下原则：

1. 合规性原则

本标准的制修订流程、确定的内容和文本格式应遵循国家有关法律、法规和标准的要求，应符合国家、行业和标准化方面的相关规定。

2. 适用性原则

本标准所确定的内容及各项要求，应符合标准适用范围内的实际情况，实际操作性强。

3. 协调性原则

本标准所确定的内容及各项要求，没有与国家、行业其他相关法律法规及标准不矛盾、无冲突、相协调，彼此之间协调性强。

4. 开放性原则

标准制定过程中应充分征求意见，力争协商一致、公开透明。

（二）主要内容的确定

本文件由生产区域、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、储存和运输等章节构成，主要技术内容如下：

标准第3章“术语和定义”，对“南县稻虾米”进行了解释和定义。

标准第 4 章“生产区域”，规定了南县稻虾米的产地区域，为南县境内的华阁镇、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。

标准第 5 章“环境条件”，应符合 DB 43/T 1381 的规定，且种植土壤为弱碱性。

标准第 6 章“种植”，应符合 DB 43/T 1381 的规定。

标准第 7 章“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。

标准第 8 章“质量与安全要求”，本章明确了南县稻虾米的质量指标、食品安全要求、生产过程质量控制、追溯信息、净含量等内容。其中，质量指标主要明确了形状、色泽、气味、水分、镉含量、垩白度、直链淀粉含量、杂质、碎米、不完善粒含量、黄粒米含量、品尝评分值的要求；食品生产安全要求按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 执行；生产过程质量控制按 LS/T 1218 相关条款执行；追溯信息明确了应由供应方提供，并在附录 A 给出了具体追溯内容。

标准第 9 章“检验方法”，根据第 8 章要求给出了南县稻虾米形状、色泽、气味、不完善粒含量、黄粒米含量、垩白度、水分、直链淀粉含量、杂质、加工精度、碎米、品尝评分值、净含量检验、真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量的检测方法。

标准第 10 章“检验规则”，对扦样、分样、组批、检验方式（出厂检验、型式检验）及判定规则等内容进行了明确的规定。

标准第 11 章“包装与标识”，本章对南县稻虾米包装、标识进行了明确规定。

标准第 12 章“储存与运输”，应符合 GB/T 1354 的规定。

四、国内外现行相关法律、法规和标准情况

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《湖南省标准化协会团体标准制（修）定程序》等国省有关的法律法规、部门规章和文件的规定及要求。本标准确定的内容，与现行相关的法律法规和标准不矛盾、无冲突。

在技术内容的选取上，结合参考了众多的文件，技术指标选取科学合理、有据可依。规范性引用文件包括：

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 食品安全国家标准 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

五、重大意见分歧及处理结果

本标准编制至今，暂无重大意见分歧。

标准编制组

2025年2月5日