

ICS 67.060
CCS B 22

T/JXXCCY

江西乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 00X —2025

富硒稻米储藏运输技术规范

Technical specification for storage and transportation of selenium enriched rice

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 稻谷干燥	1
5 稻谷储藏和运输	2
6 大米储藏和运输	3
7 档案记录	3

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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、宜春市袁州区农业农村局、宜春市硒资源开发利用中心、宜春市袁州区中州米业有限公司。

本文件主要起草人：张标金、梁正芬、魏益华、刘瑛、王小华、黄正花、王方、张康康、廖莎、昌晓宇、靳丹丹、谢敏、周利剑、易振波、黄碧、陈凯荣、陈欠林、饶茜、李九根、彭海明、李星。

富硒稻米储藏运输技术规范

1 范围

本文件规定了富硒稻米储藏运输的富硒稻谷干燥、富硒稻谷储藏和运输、富硒大米储藏和运输和档案记录。

本文件适用于富硒稻谷和富硒大米的储藏运输。

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 1350 稻谷

GB/T 1354 大米

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 21015 稻谷干燥技术规范

GB/T 22499 富硒稻谷

GB 22508 食品安全国家标准 原粮储运卫生规范

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29890 粮油储藏技术规范

GB/T 42228 粮食储藏 大米安全储藏技术规范

NY/T 419 绿色食品 稻米

3 术语和定义

GB/T 29890界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富硒稻米 selenium enriched rice

采用田间生长自然富集硒的稻谷，加工成符合GB/T 1354精碾大米要求，硒含量在0.15mg/kg～0.50mg/kg之间的稻米。

4 富硒稻谷干燥

4.1 湿稻谷暂存管理

- 4.1.1 刚收割的湿稻谷应及时晾晒或烘干，无法及时烘干时，应堆放在干燥、通风处，堆粮高度不宜超过1.5 m，同时布设测温设备。
- 4.1.2 不同水分稻谷、不同种植基地稻谷应分别暂储，同批稻谷水分不均匀度应≤2.0%。
- 4.1.3 粮堆内部应布设通风系统，应采取通风降温降水措施，防止粮食发热。
- 4.1.4 湿稻谷暂存时间不宜超过3d。

4.2 干燥管理

- 4.2.1 稻谷采用晾晒或机械烘干前应清理杂质及杂物。不得在沥青路面及粉尘污染严重的地方晒谷。
- 4.2.2 稻谷干燥采用机械烘干应符合GB/T 21015的规定。宜采用低温缓速烘干技术，最低限度的降低烘干对粮食品质的影响。
- 4.2.3 富硒稻谷应单独干燥，不得与其他稻谷混杂。

5 富硒稻谷储藏和运输

5.1 仓储设施与设备要求

- 5.1.1 应符合 GB/T 29890的规定。
- 5.1.2 稻谷入库前，仔细检查仓储设施设备，清理卫生。

5.2 入库要求

- 5.2.1 入库前应监测富硒稻谷中硒含量和镉含量，其硒含量应达到0.15mg/kg～0.50mg/kg，其镉含量应≤0.2 mg/kg。
- 5.2.2 富硒稻谷的质量应符合GB 1350规定，污染物指标应符合GB 2762规定。
- 5.2.3 不同品种的富硒稻谷应分仓储藏，不同硒含量的富硒稻谷宜分区存放。

5.3 储藏技术

- 5.3.1 按GB/T 29890规定执行。
- 5.3.2 宜采用低温、富氮气调等绿色储藏技术。
- 5.3.3 富硒稻谷应单独储藏。

5.4 粮情和品质监测

- 5.4.1 按GB/T 29890规定定期监测粮情，及时出库加工。
- 5.4.2 储藏期间应定期对富硒稻谷进行检查，包括稻谷是否有霉变、虫害等情况，发现问题及时处理。
- 5.4.3 储藏期间应定期对富硒稻谷进行品质（水分、黄曲霉素B₁等）检测，稻谷中水份含量应符合GB 1350的规定，其糙米中黄曲霉素B₁含量应NY/T 419的规定。

5.5 出库要求

按GB/T 29890规定执行。

5.6 稻谷运输

- 5.6.1 宜采取散粮运输，可通过专用散粮车和船进行运输，运输工具应清洁卫生，无污染物，并具有相应的防护措施。
- 5.6.2 富硒稻谷应与普通稻谷分开、单独运输。

5.7 卫生和质量安全管理

储运过程应采取措施防止富硒稻谷的生物污染、物理污染和化学污染，卫生管理和质量安全控制措施应符合GB 22508的规定。

6 富硒大米储藏和运输

6.1 仓房设施与设备要求

6.1.1 应符合GB/T 42228的规定。

6.1.2 大米入库前，仔细检查仓房设施设备，保障仓房、设备、器材和用具完好、设备运行良好，清理卫生，发现虫情时实施杀虫处理，并做好隔离防护工作。

6.2 入库要求

6.2.1 入仓富硒大米质量应符合GB/T 1354规定，硒含量应达到 $0.15\text{mg/kg} \sim 0.50\text{mg/kg}$ ，污染物指标应符合GB 2762规定。

6.2.2 低温或者准低温储藏的大米，不宜直接入低温仓，应先进入缓冲仓。入仓大米温度和缓冲仓温度差值易控制在 10°C 以内。

6.3 储藏技术

6.3.1 应符合GB/T 42228的规定。

6.3.2 宜采用低温或气调储藏技术。

6.3.3 富硒大米应单独储藏。

6.4 储藏期间的检测和处理

6.4.1 按照GB/T 42228的规定定期监测粮情和大米品质，及时处理虫螨和微生物危害以及异常情况。

6.4.2 储藏期间应定期对富硒大米进行检查，包括包装是否完好、大米是否有霉变、虫害等情况，发现问题及时处理。

5.4.3 储藏期间应定期对富硒大米进行品质（水分、黄曲霉素B₁等）检测，其水份和黄曲霉素B₁含量应分别符合GB/T 1354和NY/T 419的规定。

6.5 出仓要求

按照GB/T 42228的规定进行出仓。应进行大米质量检测，质量符合GB/T 1354要求时方可出仓。

6.6 大米运输

运输工具和容器应保持清洁，维护良好，必要时进行消毒。不得与有毒、有害物品同时装运。

6.7 卫生和质量安全管理

储运过程中的卫生管理和质量安全控制措施应符合GB/T 26630的规定。

7 档案记录

应对富硒稻谷的干燥、出入库，富硒大米的出入库，出库质量及各项监测指标，仓库的维修维护和卫生处理，物流运输过程等形成记录档案。档案应完整如实保存不少于3y。

T/JXXCCY 00X—2025
