

《糯玉米糝》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源及性质

为贯彻落实国务院《深化标准化工作改革方案》，增加标准的有效供给，根据市场需求，依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，经广东省食品流通协会标准化专业委员会研讨、审查，决定立项制定《糯玉米糝》团体标准。

《糯玉米糝》团体标准起草单位有广东省消费帮扶公共服务平台技术有限公司、忻城县市场监督管理局、忻城县农业农村局、广西恒丰粮食有限公司、忻城县思练镇金红福粮食加工厂、广西忻城县英腾珍珠糯玉米有限责任公司、广西忻城忻玉特色产业有限公司、忻城县林管家食品科技有限公司、忻城县力丰农业种植科技有限公司等。

《糯玉米糝》团体标准研究并制定了糯玉米糝的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运

输和贮存的要求。该标准的发布，将确立糯玉米糝清晰术语和定义，有助于糯玉米糝建立行业内的统一标准，推动加工生产行业向规模化、品牌化的方向发展，是促进糯玉米糝产品品质升级，品牌建设的有力工具，在各应用场景的落地，有利于产业提升，让消费者更有信心，同时是相关政府部门开展监管，保护消费者合法权益的有力补充，以标准提质量，以质量促销量，以优质优价销量促进糯玉米糝产业发展。

二、项目背景及行业发展概况

糯玉米糝，亦俗称糯玉米头，是以糯玉米籽粒为原料经除杂、脱皮、脱胚、研磨和筛分等系列工序而加工而成的碎粒状产品，是我国糯玉米加工及传统粗粮细作的一种粮食制品，在我国广为食用。糯玉米糝也是用于制作糯玉米糝罐头、糯玉米糝糖水等休闲食品的主要原料。

近年来，糯玉米糝行业发展迅速，市场规模不断扩大，消费者对糯玉米糝的认知度和接受度逐渐提高。但随着线上购物水平的不断进步以及对食品安全

要求的更加重视，出现了糯玉米糝产品使用标准错误的问题。目前，糯玉米糝产品可适用的标准仅有 DB 45/T 2209《地理标志产品 忻城糯玉米》，但企业使用地理标志保护产品标志需要广西壮族自治区市场监督管理局核准且产品原料必须符合该地标要求，仅能使用可溯源的忻城糯玉米，限制了原料来源，阻碍了生产规模的扩大。而相近的 GB/T 22496《玉米糝》中已明确规定“本标准不适用于糯玉米、甜玉米及第 4 章分类规定以外的特殊品种玉米”。

本次标准产品调研选择在广西壮族自治区来宾市忻城县，该地具有食用糯玉米糝的传统饮食习惯，并且拥有较为成熟的糯玉米糝原料种植技术和生产加工产业基础，形成了集种植、加工、销售于一体的完整产业链。通过实地走访形式，对广西恒丰粮食有限公司、忻城县思练镇金红福粮食加工厂、广西忻城县英腾珍珠糯玉米有限责任公司、广西忻城忻玉特色产业有限公司、忻城县林管家食品科技有限公司和忻城县力丰农业种植科技有限公司等 6 家糯玉米糝生产加工企

业进行了深入调研，了解到当地生产企业已引进了先进设备和技术，能够进行糯玉米籽粒的除杂、脱皮脱坯、色选、分级筛选等工序，严格控制质量要求，确保糯玉米糝的品质。同时，在调研过程中，企业负责人反馈近期在拓宽糯玉米糝产品销售渠道，提升产品市场占有率时，遇到了糯玉米糝产品没有合适标准可以使用的难题。

三、工作过程

在标准起草过程中，主要进行了以下几方面的工作：

（1）成立标准起草小组

标准起草小组人员包括陈仲夏、侯敬辉、徐婉荧等管理人员和技术人员组成的标准起草小组，负责标准信息的调研和收集、整理和标准的编制等。

（2）信息调研、资料收集

对国内相关标准资料做了检索，主要收集国内相关标准和文献。同时，收集了行业经营过程中遇到的问题。

表 1 国内相关标准情况

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	状态
1	GB/T 191	包装储运图示标志	本标准规定了包装储运图示标志（以下简称标志）的名称、图形符号、尺寸、颜色及应用方法。 本标准适用于各种货物的运输包装。	现行
2	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	本标准规定了食品中黄曲霉毒素B1、黄曲霉毒素M1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素A及玉米赤霉烯酮的限量指标。	现行
3	GB 2762	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。	现行
4	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	本文件规定了食品中2,4滴丁酸等564种农药10092项最大残留限量。 本文件适用于与限量相关的食品。	现行
5	GB/T 5490	粮油检验 一般规则	本标准规定了粮食、油料及制品的质量检验相关术语和定义、样品登记、样品要求、检验方法选择试剂要求、仪器设备要求、检验要求、原始记录和检验单以及结果计算与处理。 本标准适用于商品粮食、油料及制品的质量检验。	现行
6	GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法	本标准适用于商品粮食、油料的质量检验。	现行
7	GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定	本标准规定了粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定的原理、用具、环境和实验室、操作步骤及结果表示。 本标准适用于商品粮食、油料的色泽、气味、口味的鉴定。	现行
8	GB/T 5493	粮油检验 类型及互混检验	本标准规定了粮食、油料类型及互混检验的试剂、仪器和用具、照明要求、操作步骤和结果计算。 本标准适用于同种类粮食、油料间不同粒形、粒质、粒色的互混检验，以及不同种类粮食，油料间的互混检验。	现行
9	GB/T 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验	本标准规定了粮食、油料中杂质、不完善粒含量检验的仪器和用具、照明要求、样品制备，操作步骤结果计算等。 本标准适用于粮食、油料中杂质、不完善粒含量的检验。	现行

10	GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定	本标准规定了食品中水分的测定方法。本标准第一法（直接干燥法）适用于在101℃~105℃下，蔬菜、谷物及其制品、水产品、豆制品、乳制品、肉制品、卤菜制品、粮食（水分含量低于18%）、油料（水分含量低于13%）、淀粉及茶叶类等食品中水分的测定，不适用于水分含量小于0.5g/100g的样品。... ..	现行
11	GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定	本标准第一法规定了食品中灰分的测定方法，第二法规定了食品中水溶性灰分和水不溶性灰分的测定方法，第三法规定了食品中酸不溶性灰分的测定方法。本标准第一法适用于食品中灰分的测定（淀粉类灰分的方法适用于灰分质量分数不大于2%的淀粉和变性淀粉），第二法适用于食品中水溶性灰分和水不溶性灰分的测定，第三法适用于食品中酸不溶性灰分的测定。	现行
12	GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定	本标准规定了食品中脂肪含量的测定方法。本标准第一法适用于水果、蔬菜及其制品、粮食及粮食制品，肉及肉制品、蛋及蛋制品，水产及其制品、焙烤食品、糖果等食品中游离态脂肪含量的测定。... ..	现行
13	GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定	本标准规定了粉类粮食粗细度测定的术语和定义、原理、仪器和用具、样品制备、操作步骤、结果计算和结果表示。本标准适用于粉类粮食粗细度的测定。	现行
14	GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定	本标准规定了粉类粮食含砂盐测定的术语和定义、原理、试剂与材料、仪器和用具、操作步骤、结果计算及表示以及重复性要求。本标准适用于除能与砂尘共沉淀的芝麻粉等以外的粉类粮食含砂量的测定。	现行
15	GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定	本标准规定了粉类粮食中磁性金属物测定原理、仪器和用具、操作步骤及结果计算。本标准适用于小麦粉、大米粉、糯米粉，玉米粉及各种谷物营养粉等商品粉类粮食中磁性金属物含量的测定。	现行
15	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品标签和非直接提供给消费者的预包装食品标签。本标准不适用于为食品在储藏、运输过程中提供保护的食品储运包装标签、散	现行

			装食品和现制现售食品的标识。	
17	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	本标准规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。 本标准适用于各类食品的生产。	现行
18	GB/T 15684	谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定	本标准规定了一种测定谷物研磨制品脂肪酸值的方法。 本标准适用于由小麦和杜伦麦碾磨得到的面粉和颗粒粉，也适用于面条、通心粉等面制品。 本标准也适用于原粮，玉米粉和玉米颗粒粉，以及黑麦粉和燕麦片；但在扩大使用范围之前，应进行更广泛的实验室之间的试验。	现行
19	GB/T 22326	糯玉米	本标准规定了糯玉米的相关术语和定义、分类、质量要求和卫生要求，检验方法、检验规则，标签标识以及包装、储存和运输要求。 本标准适用于收购、储存、加工和贸易的商品精玉米。	现行
20	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	本标准适用于预包装食品营养标签上营养信息的描述和说明。 本标准不适用于保健食品及预包装食品特殊膳食食用食品的营养标签标示。	现行
21	GB/T 29890	粮油储藏技术规范	本标准规定了粮油储藏的术语和定义，粮食与油料储藏的总体要求、仓储设施与设备的基本要求。粮食与油料进出仓、粮食与油料储藏期间的粮情与品质质量检测、粮食与油料储藏技术、储粮有害生物控制技术。 本标准适用于粮食、油料的储藏。	现行
22	GB/T 31268	限制商品过度包装 通则	本文件规定了限制商品过度包装的基本要求、包装材料、包装结构与空隙率、包装层数、包装成本和企业自我声明。 本文件适用于商品的销售包装。	现行
23	JJF 1070	定量包装商品 净含量计量检验规则	本规范规定了定量包装商品净含量的计量要求，计量检查，计量检验过程的抽样、检验，评定活动的要求及程序。 本规范适用于对定量包装商品净含量的计量监督检验和仲裁检验，委托检验可参考本规范进行。生产和销售定量包装商品的单位亦可参照本规范进行自控检验。	现行

			接受计量检验的定量包装商品应是生产者自检合格的产品，或者是销售者进口、经销的商品。	
--	--	--	---	--

(3) 标准立项研讨会

7月10日，标准起草组在忻城县召开了标准立项研讨会。会上标准起草组和专家组根据收集到的资料 and 情况对标准的编写框架进行了讨论和确定。

(4) 标准立项

7月10日，在全国团体标准信息平台上正式发出立项公告，标准名称初定为《糯玉米糝》。

(5) 标准起草

7月11日~7月23日期间，标准起草组根据实地走访、信息调研和资料收集等工作结果，结合糯玉米糝产品的特性特点、相关企业的实际需求，形成了《糯玉米糝》标准草案。

(6) 标准技术研讨

标准编制小组对草案进行深入研讨，从技术可行性、实用性、规范性等方面提出修改意见，不断完善标准内容，并于2025年7月29日，邀请政府单位、当地龙头企业代表、行业专家、检测机构人员等一起开

技术研讨会，会议后确定形成《糯玉米糝》标准征求意见稿及编制说明。

四、主要技术内容

（一）范围：界定了糯玉米糝的定义，规定了其分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存，并根据当地生产企业实际需求补充了产品粗细度和食用方法的标示形式。

（二）技术要求：包括霉变粒含量、水分含量、灰分含量（干基）、脂肪酸值（干基）、粗脂肪含量、真菌毒素限量等质量指标，并结合忻城县糯玉米糝产业实际情况，将霉变粒含量设为定等指标，明确产品等级依据。

（三）试验方法：规定了扦样、分样以及各项质量指标的检验方法，例如霉变粒含量检验、脂肪酸值检验等，并结合企业实际情况选择合适的检验方法。

（四）标签标识：规定了非零售糯玉米糝产品的包装标识内容，例如产品名称、类别、原料、执行标

准号、生产日期等，并针对食用方法的标示形式以及粗细度等对消费者有帮助的说明进行参考举例。标签标识内容要求清晰、完整、准确，并符合国家相关规定，其中预包装食品还应符合 GB 7718 和 GB 28050。

五、实施后的经济和社会效益预期分析（预期经济效果）

经济效益：为糯玉米糝产品提供普遍适用的执行标准，提升糯玉米糝产品质量和品牌价值，扩大市场份额，促进糯玉米种植业和糯玉米糝生产企业的可持续发展，增加农民收入，助力生产企业科学化发展，为忻城县乃至全省、全国经济发展注入新的活力。通过制定标准，可以提高糯玉米糝的生产效率和产品质量，提高产品附加值，降低产品客诉率，增强市场竞争力。

社会效益：推动糯玉米加工产业规范发展，填补糯玉米糝没有普遍适用标准的空白，满足市场新需求，保障食品安全，增加糯玉米糝产品的综合竞争能力。同时，促进忻城县糯玉米糝产品特色品牌建设，

建立安全、优质、绿色、健康的新型食品供给，满足消费者对优质食品的需求。此外，还有利于传承和弘扬忻城县传统饮食风俗，促进忻城县经济社会发展，推动乡村振兴战略的实施。

六、与我国有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

《糯玉米糝》符合相关现行的法律、法规和强制性国家标准，符合安全国家标准，没有冲突。

七、其他需要说明的事项

标准制定过程中，充分考虑糯玉米糝产业实际情况，并借鉴国内外先进经验，确保标准的科学性、合理性和可操作性。标准发布后，将组织相关培训，帮助企业理解和执行标准，并建立相应的监督机制，确保标准有效实施。将积极推动《糯玉米糝》团体标准的推广应用，促进忻城县糯玉米糝产业发展，并将其打造成为忻城县的特色产业和支柱产业。

标准编制组

2025 年 8 月