

《富硒米酒》编制说明

一、工作背景与任务来源

1.1 背景

硒（Se）作为人体必需的微量元素，具有抗氧化、增强免疫、抗衰老、抗癌等多种关键生理功能。中国营养学会数据显示，我国成人日均硒摄入量普遍低于推荐标准，存在显著的硒营养缺口。富硒米酒作为一种结合传统酿造工艺与现代营养科学的健康饮品，不仅保留了米酒的醇厚风味，还通过富硒原料的添加显著提升了产品的营养价值，满足了消费者对健康食品的需求。然而，当前富硒米酒市场缺乏统一标准，导致产品质量参差不齐，严重制约了行业的健康发展。

1.2 任务来源

本项目依托江西省农业厅富硒攻关项目/富硒功能农业重点县（具体项目可依据实际情况填写），旨在通过制定《富硒米酒》团体标准，规范富硒米酒的生产加工过程，提升产品质量，推动富硒米酒产业的标准化、规模化发展。

1.3 起草单位

赣州市综合检验检测院、南昌大学、其他相关单位（根据实际情况填写）。

1.4 主要起草人

姓名	性 别	职务/职称	工作单位	任务分工
XXX	男	教授	南昌大学	项目负责人
XXX	女	高级工程 师	江西省春丝食品有限 公司	技术指导
其他人	-	-	-	-

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
员				

二、编制目的与意义

2.1 破解国民硒营养缺口，提升公众健康水平

富硒米酒通过科学添加富硒原料，有效提升了产品的硒含量，为消费者提供了一种便捷、美味的补硒途径。本标准的制定，有助于规范富硒米酒的生产，确保产品硒含量的稳定性和安全性，从而满足消费者对健康食品的需求，提升公众健康水平。

2.2 规范市场秩序，促进产业健康发展

当前富硒米酒市场存在虚标含量、滥用无机硒、以次充好等问题，严重损害消费者权益并制约行业发展。本标准的制定，将明确富硒米酒的定义、分类、技术要求、检验方法等，为市场监管提供科学依据，有效规范市场秩序，促进富硒米酒产业的健康发展。

2.3 推动技术创新，提升产品竞争力

本标准的制定，将鼓励企业采用先进的生产技术和工艺，提升富硒米酒的品质和口感。同时，通过明确富硒米酒的硒含量标准和检测方法，将推动企业在富硒原料选择、酿造工艺优化等方面进行技术创新，提升产品的市场竞争力。

2.4 助力乡村振兴，促进地方经济发展

富硒米酒的生产以富硒大米等农产品为原料，本标准的制定将促进富硒农产品的种植和加工，带动地方农业和农村经济的发展。同时，通过提升富硒米酒的品质和品牌影响力，将有助于开拓国内外市场，促进地方经济的繁荣。

三、编制过程与方法

3.1 成立编制小组

本项目成立了由江西信明科技发展有限公司、赣州市综合检验检测院及多家富硒米酒生产企业组成的编制小组，负责标准的起草、修订和审定工作。

3.2 资料收集与调研

编制小组通过查阅国内外相关文献、标准，收集富硒米酒的生产技术、质量控制等方面的资料。同时，深入富硒米酒生产企业、合作社进行实地调研，了解生产现状、存在问题及企业需求，为标准的制定提供实践依据。

3.3 标准内容的确立

在资料收集和调研的基础上，编制小组结合富硒米酒的生产特点和市场需求，明确了标准的编写提纲、核心内容、技术要求及评价指标。标准内容涵盖了富硒米酒的定义、分类、技术要求、检验方法、包装、标签、运输和贮存等方面。

3.4 标准的起草与修订

根据确立的标准内容，编制小组起草了《富硒米酒》标准的征求意见稿。随后，通过函审、会议审查等方式广泛征求行业专家、企业代表及消费者的意见和建议。在充分吸收各方意见的基础上，对标准进行了多次修订和完善，形成了送审稿。

3.5 标准的审定与发布

送审稿经行业专家审定通过后，形成了报批稿。报批稿经相关部门批准后，正式发布为团体标准。

四、编制原则与依据与现行法律、法规、标准的关系

4.1 编制原则

4.1.1 科学性原则

本标准以科学的研究为基础，参考国内外最新研究成果和行业标准，确保评价指标和方法的科学性。

4.1.2 实用性原则

本标准紧密结合市场需求和生产实际，突出消费者对富硒米酒质量的关注点，如感官指标、理化指标等。评价指标设计简明易懂，便于消费者识别优质产品。

4.1.3 前瞻性原则

本标准具有一定的前瞻性，能够适应未来市场和技术的发展趋势。例如，随着检测技术的进步和消费者需求的变化，标准预留了修订和更新的空间。

4.1.4 协调性原则

本标准与现行国家标准、行业标准相协调，参考《食品安全国家标准 食品中硒的测定》（GB 5009.93）、《发酵酒及其配制酒》（GB 2758）等相关标准。在编制过程中，充分听取农业部门、市场监管部门、科研机构、企业及消费者的意见，确保标准的科学性和实用性。

4.2 编制依据

本标准基于课题组在富硒农产品开发、传统米酒酿造技术研究方面的深厚积累，结合生产实践经验，参考国内相关研究成果，并紧密围绕我国富硒产业发展趋势制定。具体编制依据包括但不限于：

- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- 其他相关国家标准和行业标准

4.3 与现行法律、法规、标准的关系

目前，国内制定有 GB 5009 系列（涵盖蛋白质、糖等营养成分的分析方法）、GB 2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、NY/T 1885 《绿色食品 米酒》等国家/行业标准。然而，针对《富硒米酒》的国家、行业或地方标准尚未制定。

本标准内容严格遵循《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关法律法规的规定，确保标准的合法性和合规性，同时，结合国家关于健康食品产业发展的政策导向，推动富硒谷物饮料产业的规范化、高质量发展。

五、标准内容说明

本标准内容共分 8 章，包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签、运输和贮存。以下对各章节主要内容进行说明：

5.1 范围

本章明确了本标准的适用范围，即适用于富硒米酒的生产和加工，为生产企业、监管部门和消费者提供统一的技术依据。

5.2 规范性引用文件

本章列出了本标准编制过程中参考的相关标准和条例，基本覆盖了富硒米酒生产加工的技术要求，确保标准的科学性和权威性。

5.3 术语和定义

本章对富硒米酒中的关键术语进行了明确定义，如“富硒米酒”指以富硒大米、水为主要原料，经蒸煮、糖化、发酵、过滤、杀菌等工艺制成的，硒含量在一定范围内且符合本标准规定的米酒。

5.4 技术要求

5.4.1 原辅料要求

明确了富硒大米、水等原辅料的质量要求，确保原料质量的可控性。富硒大米应符合相关富硒农产品标准，水应符合生活饮用水卫生标准。

5.4.2 感官要求

规定了富硒米酒的色泽、香气、滋味、风格等感官指标，确保产品具有米酒特有的醇厚风味和富硒米酒的独特品质。

5.4.3 理化指标

明确了富硒米酒的酒精度、总酸、总酯、硒含量等理化指标，确保产品质量的稳定性和一致性。硒含量应符合本标准规定的范围，且以有机硒为主。

5.4.4 食品安全指标

规定了富硒米酒的微生物指标、污染物限量、真菌毒素限量等食品安全指标，确保产品符合食品安全国家标准。

5.5 生产加工过程卫生要求

规定了富硒米酒生产加工过程中的卫生要求,包括厂房与设施、设备与工具、人员卫生、生产过程卫生控制等,确保生产环境的清洁卫生。

5.6 检验方法

明确了富硒米酒各项指标的检验方法,包括感官检验、理化检验、微生物检验等,确保检验结果的准确性和可靠性。

5.7 检验规则

规定了富硒米酒的出厂检验和型式检验规则,包括检验项目、检验频次、判定规则等,确保产品质量的可控性。

5.8 包装、标签、运输和贮存

规定了富硒米酒的包装材料要求、包装过程控制、标签标识内容以及运输和贮存条件,确保产品在流通过程中的品质稳定。

六、重大意见分歧的处理

在本标准的征求意见过程中,未出现重大分歧。标准草稿的验证始终秉持尊重科学、实事求是的原则。编制小组结合有关单位和个人的书面反馈意见,以及企业现场调研建议,对标准内容进行了细致调整和优化,最终形成报审稿,确保标准的科学性、实用性和可操作性。

七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

7.1 建议

建议将《富硒米酒》作为推荐性标准发布。

7.2 理由

1.契合产业阶段性发展需求:当前富硒米酒产业正处于技术积累和市场拓展的关键阶段,生产企业规模与技术能力差异显著,既有现代化大型酒企,也有传统小作坊式生产者。推荐性标准可为行业提供科学且统一的技术参考,如原料硒含量要求(例如富硒大米硒含量需大于40 $\mu\text{g}/\text{kg}$)、生产工艺规范(如发酵时间4-5周、蒸馏条件等)及成品硒含量标准(如每100ml米酒硒含量需达到7.5 μg)。

以上），同时赋予企业灵活实施的空间。这种柔性标准可避免强制性要求对中小型酿造企业造成过度合规压力，保障产业平稳过渡与健康发展。

2.降低合规成本加速普及：推荐性标准的实施成本相对较低，企业可根据自身条件逐步采纳（例如逐步优化发酵工艺或原料采购标准），避免因强制性标准导致的设备改造、检测认证等额外投入（如富硒产品认证费用）。这有助于提高中小企业的参与积极性，尤其支持传统米酒作坊向标准化生产转型，推动标准在行业内的快速普及和应用。

3.构建良性市场竞争机制：推荐性标准为消费者提供了科学、透明的品质评价依据（如硒含量、有机硒形态占比等），有助于引导市场向高质量、高附加值方向发展。企业通过自愿采纳标准并获取认证（如使用“富硒食品认证标志”），能够提升产品信誉度和竞争力，形成“优质优价”的市场环境，避免劣币驱逐良币，推动行业整体水平提升。

4.推动行业标准化与国际接轨：推荐性标准可为行业提供统一的参考框架（包括原料选择、生产工艺、质量检测等环节），帮助企业规范生产流程。例如，标准可明确富硒米酒需以自然富集有机硒的农产品（如富硒大米、富硒大麦）为原料，加工过程不人工添加硒元素。这为未来行业标准的完善积累数据与实践经验。同时，推荐性模式更符合国际通行的标准制定惯例（如自愿性认证体系），便于富硒米酒与国际市场接轨，增强中国富硒产品的全球竞争力。

5.强化消费者权益与信任保障：通过明确富硒米酒的质量要求（如硒含量下限、重金属安全指标、标签标注规范），推荐性标准为消费者提供了可靠的选购依据，减少市场虚假宣传风险。企业自愿采纳标准并公开承诺，能够增强市场透明度和消费者信任度，更好地满足消费者对健康饮酒和高品质富硒食品的需求。

6.助力乡村振兴与农业现代化：富硒米酒产业的发展能够带动富硒稻米种植、加工、销售全链条协同，促进农民增收（如赣州富硒大米售价提升至每公斤 15-30 元）。推荐性标准的实施可引导企业建立标准化原料基地（如“企业+基地+农户”订单农业模式），提升生产技术和管理水平，推动农业功能化、高值化转型，助力乡村振兴战略实施。

八、标准实施建议

8.1 加强宣传与培训

通过媒体、行业展会、专题研讨会等多种形式，广泛宣传《富硒米酒》标准的重要性和技术内容，提高行业和消费者的认知度。针对生产企业技术人员、质控人员和监管主体开展专项培训，详细解读标准内容，确保各方能够准确理解和执行标准。

8.2 推动政产学研协同机制

本标准的顺利实施需要政府部门发挥引导作用，协调各方资源，推动标准的落地实施。鼓励行业协会、科研机构、企业等多方参与，形成合力，共同推动富硒米酒产业的发展。

8.3 建立示范试点

在富硒米酒主产区或龙头企业中设立示范试点，率先实施标准，总结经验并推广成功案例，为其他地区和企业提供参考。对试点企业给予政策扶持和技术指导，鼓励其成为行业标杆，带动其他企业积极参与。

8.4 完善监督与评估机制

建立标准实施的监督机制，定期对生产企业进行检查，确保标准执行到位。对标准实施效果进行评估，收集企业和消费者的反馈意见，及时优化标准内容。

8.5 加强技术支持与咨询服务

设立技术支持与咨询服务平台，为企业提供标准解读、技术指导及检测服务，解决实施过程中的技术难题。组建专家团队，为企业提供技术咨询和解决方案，确保标准顺利实施。

九、其他应说明的事项

无。

江西省乡村产业振兴协会团体标准《富硒米酒》起草小组

日期：2025年9月10日