

# 《富硒江西米粉》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### 1.任务来源

本项目依托江西省富硒功能县项目（上犹）提出。

### 2.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、上犹县农业农村局、上犹县两山转化运营有限公司、上犹县为民粮油有限公司。

### 3.主要起草人

姓 名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
昌晓宇	女	助理研究员	江西省农业科学院 农产品质量安全与 标准研究所	牵头起草
张标金	男	副研究员	江西省农业科学院 农产品质量安全与 标准研究所	参与编制
温南卉	女	农艺师	上犹县农业农村局	参与编制
黄正花	女	助理研究员	江西省农业科学院 农产品质量安全与 标准研究所	参与编制
魏益华	男	副研究员	江西省农业科学院 农产品质量安全与 标准研究所	参与编制

张康康	男	助理研究员	江西省农业科学院 农产品质量安全与 标准研究所	参与编制
靳丹丹	女	/	江西省农业科学院 农产品质量安全与 标准研究所	参与编制
林田承	男	董事长	上犹县两山转化运营 有限公司	参与编制
尹英强	男	董事长	上犹县为民粮油有限 公司	参与编制

## 二、制定（修订）标准的必要性和意义

基于国民硒营养缺口与江西富硒资源的突出优势，制定《富硒江西米粉》团体标准具有深远的必要性与战略意义。

硒对人类健康有着非常重要的作用，硒元素的缺乏对人体健康造成了多方面的危害。首先，硒是抗氧化剂的重要组成部分，能够清除体内的自由基，保护细胞免受损伤。缺硒会导致抗氧化能力下降，增加患癌风险。其次，硒对心血管系统具有保护作用，能够降低血脂、预防动脉硬化。缺硒会增加心血管疾病的发生风险。此外，缺硒还可能引发皮肤病、神经系统疾病等多种健康问题。但硒的自然分布不均导致全球大量人口缺硒，根据世界卫生组织的统计显示，中国人是缺硒最严重的国家人群之一，大约有 7 亿人或多或少存在缺硒的问题。一方面是因为我国很多粮食产地，土

壤达不到足够的硒元素标准。中国是世界上缺硒最为严重的国家之一，约有 72%的国土属于缺硒或低硒地区，这一比例在全球范围内都显得尤为突出。另一方面，国民硒元素补充意识相对淡薄。这意味着，在这片广袤的土地上，数以亿计的人们面临着硒元素摄入不足的问题。这一数据触目惊心，凸显了硒元素对中国公共健康的重要性及其迫切的补充需求。

人类补充硒的最佳途径是从食物中获得有机硒。富硒农产品，即含有丰富硒元素的农产品，硒能提高人体免疫，促进淋巴细胞的增殖及抗体和免疫球蛋白的合成。例如富硒大米、富硒米粉、富硒木耳、富硒玉米粉等都是属于富硒农产品。富硒功能农业是特色农业，更是朝阳产业。2019年，习近平总书记视察江西于都时提出“这里有丰富的富硒土壤资源，一定要打好这个品牌，让富硒农产品在市场上更加畅销”。这 35 个字的殷殷嘱托，为我省富硒功能农业发展擘画了美好蓝图，指明了前行的方向。习近平总书记在党的二十大报告中明确提出“全面推进乡村振兴”“加快建设农业强国”，不仅为中国式农业农村现代化指明了方向，也为江西省进一步推动农业农村现代化建设提供了根本遵循。

江西拥有得天独厚的富硒土壤资源，环鄱阳湖地区（丰城、高安、樟树等）已探明富硒土壤 4362 平方公里，赣州（兴国-寻乌地区 1233 平方公里）和吉安（吉泰盆地及附近 4227 平方公里）亦分布大面积富硒区。这些土壤硒含量适中（如丰城 0.40~0.99 mg/kg，平均 0.538mg/kg），极适宜开发天然富硒农产品。江西是全国粮食主产省份之一，稻谷产量位列全国第三位。近 10 年来，江西每年向省外销售稻谷 65 亿公斤左右，表明江西稻谷在全国口粮总量平衡中具有重要地位。稻谷是江西米粉的主

要原料，得天独厚的原料供应使发展富硒江西米粉更为顺利。江西官方此前印发的《关于进一步提升江西米粉竞争力和附加值的实施意见》提出，到 2025 年，江西省培育 3 个至 5 个国内外知名的米粉餐饮连锁企业和预包装米粉品牌，打造 1 条至 2 条中国知名的特色米粉美食街区，力争实现江西特色米粉全产业链销售收入超过 1000 亿元。这一举措证明江西米粉具有强劲的竞争实力与发展前景。江西米粉蕴含着江西人的情怀和乡愁，从归家到远行，一碗米粉就足以慰藉乡愁。借助富硒资源优势，发展富硒江西米粉尤为重要。

但目前现阶段富硒江西米粉无生产标准，市场上打着富硒品牌的米粉存在虚标含量、滥用无机硒、以次充好（如普通产品冒充富硒产品）等乱象，严重损害消费者权益并制约行业发展。《富硒江西米粉》团体标准通过明确加工时米粉产品的总硒含量（0.15–0.40 mg/kg）和有机硒占比（ $\geq 80\%$ ）标准，有效杜绝劣质产品，保障市场秩序。富硒江西米粉以其高硒含量、易保存、食用便捷等优势，正成为市场热点产品。然而，行业标准缺失导致产品质量参差、技术门槛不明、消费者信任度低，严重阻碍其规模化、品牌化发展。制定《富硒江西米粉》团体标准，规范产品质量与生产流程，已成行业迫切需求。此举不仅为消费者提供可靠选购依据，更能引导企业提升技术与管理水平，推动产业向高质量、高附加值方向迈进，为行业健康可持续发展奠定基石。

### **三、主要起草过程**

自本项目立项以来，迅速组建了《富硒江西米粉》团体标准起草小组。小组成员主要由长期从事富硒稻米及其加工研究的专家和技术骨干组成，

他们不仅承担过相关的科技攻关和示范推广项目,还具备扎实的专业技术背景和丰富的实践经验,确保了标准内容的科学性和广泛代表性。起草小组通过系统搜集资料、开展实验研究及实地调研,获取了第一手数据和信息,并结合多年来富硒稻米及其加工的生产实践与研究成果,全面展开了技术规程的编制工作,为标准的制定奠定了坚实基础。

### **1、标准内容的确立**

为确保本标准的科学性和实用性,编写小组深入省内多家富硒江西米粉生产企业、合作社,对10余位业主和技术人员进行了实地调研,收集了大量详实的数据和资料,为富硒江西米粉的技术要求和指标确立提供了坚实基础。经过多次深入讨论,编写小组明确了规程的编写提纲、核心内容、技术要求及评价指标,并确定了标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义等关键要素。在内容设计上,既注重全面性,涵盖一般性要求,又突出针对性,提出了具体的量化指标,确保标准易于操作和实施,为富硒江西米粉的规范化生产提供了有力支撑。

### **2、标准的起草**

基于前期研究成果,编写小组对标准内容进行了系统总结。标准的起草严格遵循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》的格式要求,确保文件结构规范、内容清晰。2025年6月,标准起草小组完成了《富硒江西米粉》的征求意见稿,为后续的专家评审和意见征集奠定了基础。

### **3、标准的制定**

2026年1-2月,起草小组将《富硒江西米粉》征求意见稿函送至相

关领域专家，广泛征集意见和建议。在充分吸收专家反馈的基础上，起草小组对意见进行了深入分析和研究，采纳了其中的合理建议，并对标准内容进行了进一步完善。整个编制过程严谨细致，确保了标准的科学性和实用性，为富硒江西米粉的规范化生产提供了可靠依据。

## **四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系**

本标准基于课题组在富硒稻米生产加工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，并紧密围绕我省富硒产业发展趋势制定。

### **1、编制原则**

本标准的编制充分考虑了省内富硒江西米粉加工的实际情况，力求实现生产可行性、技术先进性和指标准确性，具体遵循以下原则：

#### **（1）科学性原则**

本标准以科学研究为基础，核心在于规范富硒江西米粉的质量指标。参考国内外最新研究成果，确保评价指标和方法的科学性。富硒江西米粉质量指标的选择及限值设定均以充分的科学依据为支撑。通过大量实验数据和市场调研，确定各项指标的合理范围，确保标准的客观性和准确性。检测方法严格遵循国家标准或行业通用方法，保证检测结果的可靠性和可比性。

#### **（2）实用性原则**

标准紧密结合市场需求，突出消费者对富硒江西米粉质量的关注点，如感官、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。

同时，标准中的评价方法和检测流程具有可操作性，确保其普及性和实用性，便于企业实施和监管部门执行。

### （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）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）、《大米》（GB/T 1354）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。在现行标准和法规框架下，力求体现安全、绿色、生态的理念，推动富硒稻米产业的高质量发展。

## 2、编制依据

本标准基于课题组多年来在富硒水稻种植、加工及功能性食品研发方面的科研成果和实践经验，结合富硒江西米粉的生产实际，确保标准的科学性和可操作性。同时，参考国内外关于富硒食品营养品质评价的最新研究成果，确保标准的前瞻性和先进性。编写格式严格遵循 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。

富硒江西米粉产业正处于快速发展阶段，但企业规模、技术水平差异较大，行业亟需统一的标准规范以推动高质量发展。在制定术语与定义、生产要求、质量要求等技术环节时，编写小组参考了相关国家标准、行业标准和地方标准，以“生产安全、优质、绿色的富硒江西米粉”为核心目标，

既结合富硒江西米粉产业现状,又兼顾国内外食品质量要求行业的发展趋势。

编写过程中,编写小组查阅了大量国内相关技术标准和文献资料,包括 GB 5009 系列(涵盖水分、酸度、硒含量等营养成分的分析方法)、GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 8946 《塑料编织袋通用技术要求》、GB 9683 《复合食品包装袋卫生标准》、GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GH/T 1429 《农产品中五种硒元素形态的测定 高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法》等国家标准,确保标准的科学性和权威性。

此外,编写小组虚心请教,集众人智慧之大成。通过向富硒农业和水稻及其加工产业的专家学者、农技推广人员、生产管理人员等广泛征集意见和建议,并向相关单位发函协助征求意见。同时,利用微信等多种渠道发布信息,扩大意见征集范围。

在此基础上,编写小组经过反复验证和修改,不断完善标准内容,最终形成修改稿,确保标准的科学性、实用性和可操作性,为富硒江西米粉产业的规范化发展提供有力支撑。通过标准的实施,将引导企业提升生产技术和管理水平,推动产业向标准化、规模化、品牌化方向发展,为消费者提供安全、优质的产品,助力富硒江西米粉产业健康可持续发展。

### **3、与现行法律、法规、标准的关系**

目前,国内制定有GB 5009系列(涵盖水分、酸度、硒含量等营养成分的分析方法)、GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB 7718 《食品安全国家



家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 8946 《塑料编织袋通用技术要求》、GB 9683 《复合食品包装袋卫生标准》、GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GH/T 1429 《农产品中五种硒元素形态的测定 高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法》、NY/T 2964-2016 《鲜湿发酵米粉加工技术规范》、NY/T 1512-2021 《绿色食品 生面食、米粉制品》等国家/行业标准。国内制定有DBS52/ 062-2022 《食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）》、DBS45/ 050-2021 《食品安全地方标准 鲜湿米粉（含第1号修改单）》、DBS44/ 017-2021 《食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范》、DBS44/ 012-2019 《食品安全地方标准 湿米粉》、DBS43/ 007-2018 《食品安全地方标准 米粉生产卫生规范》、DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》、DB36/T 1385 《地理标志产品 会昌米粉》等地方标准。然而，针对《富硒江西米粉》的行业、地方或团体标准尚未制定。

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，推动富硒江西米粉产业的规范化、高质量发展。

## **五、主要条款的说明**

本标准内容共分9章，包括：范围、规范性引用文件、术语和定义、生产要求、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签标识、储存和运输。以下对各章节主要内容进行说明：

## 1、范围

本章在适用性和实用性原则下，明确了本标准的适用范围，为生产企业、监管部门和消费者提供统一的技术依据。

## 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，基本覆盖了富硒江西米粉的技术要求，确保标准的科学性和权威性。

## 3、术语和定义

本章在兼容性原则下，根据相关标准的规定和术语表述，对富硒江西米粉中的关键术语进行了明确定义，确保标准结构和形式的准确性，避免理解歧义。

## 4、生产过程

本章对富硒江西米粉的生产原料和生产过程要求进行了具体说明，确保原料质量的可控性和生产过程的规范性。

## 5、质量要求

本章从国家相关标准规定的食品质量要求共同点和富硒江西米粉特性出发，规定了富硒江西米粉的感官、理化指标等质量要求的具体指标，确保产品的高品质和营养价值。采集富硒江西米粉和普通江西米粉进行检测分析，结果如下：

表 1 江西米粉的理化指标

样品	水分 (%)	酸度 (°T)	自然断条率 (%)	熟断条率 (%)	吐浆 (%)	含砂量	总硒 (mg/kg)	硒代氨基酸 (%)	有机硒 (%)
东坚赣南富硒米粉									
富硒江西米粉									
富硒胚芽米米线									
景德镇排粉									
上饶米粉									
宜春特产江西农家 手工米粉									
江西赣州米粉									
麻姑米粉									
春丝米粉									

## 6、检验方法

本章规定了富硒江西米粉营养品质指标的具体检测方法,包括感官评价和水分、酸度、总硒等理化指标的检测等,确保检测结果的准确性和可比性。

## 7、检验规则

本章规定了富硒江西米粉的组批、抽样、出厂检验、型式检验及判定规则。明确了生产批次、抽样数量、检验频率等内容,确保产品质量的稳定性和一致性。

## 8、包装和标签标识

本章对富硒江西米粉的包装、标签标识提出了具体要求,确保消费者能够清晰了解产品信息,提升市场透明度。

## 9、储存和运输

本章规定了富硒江西米粉的储存条件和运输要求,确保产品在流通过程中的品质稳定。

通过以上章节的详细规定,本标准为富硒江西米粉的生产、检验、包装、储存和运输提供了全面的技术指导,确保产品的安全性、营养性和高品质,推动富硒江西米粉产业的规范化、高质量发展。

## 六、重大意见分歧的处理依据和结果

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。编写小组结合有关单位和个人的书面反馈意见,以及高安市川硒农业专业合作社等企业的现场调研建议,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**

关于《富硒江西米粉》作为推荐性标准发布党的建议，理由如下：

### **1、契合产业阶段性发展需求**

当前富硒江西米粉产业处于快速成长期，企业规模与技术能力差异显著。推荐性标准可为行业提供科学指导，同时赋予企业灵活实施空间，避免强制性要求对中小企业造成运营压力，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，避免因强制性要求导致的额外投入和资源浪费。这有助于提高企业的参与积极性，推动标准在行业内的普及和应用。

### **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、透明的评价依据，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，能够提升产品竞争力，形成良性市场竞争环境，推动富硒江西米粉行业整体水平的提升。

### **4、推动行业标准化进程**

推荐性标准的实施能够为行业提供统一的参考框架，帮助企业逐步规范生产流程和产品质量，为未来行业标准的制定和完善积累经验。同时，推荐性标准更符合国际通行的标准制定模式，便于与国际市场接轨，增强我国富硒江西米粉的全球竞争力。

### **5、强化消费者权益保障**

推荐性标准通过明确富硒江西米粉的质量要求，为消费者提供了可靠

的选购依据，有助于提升市场透明度和消费者信任度。企业通过自愿采纳标准，能够更好地满足消费者对高品质健康食品的需求。

## 6、助力乡村振兴与农业现代化

富硒江西米粉产业的发展能够带动富硒稻米种植、加工、销售等环节的协同发展，促进农民增收，助力乡村振兴。推荐性标准的实施能够引导企业提升生产技术和管理水平，推动农业现代化进程。

综上所述，将《富硒江西米粉》作为推荐性标准发布实施，既符合当前产业发展需求，又能为行业提供科学指导，推动富硒江西米粉产业健康、可持续发展。通过柔性标准的逐步推广和完善，引导行业自律升级，最终实现产业的规范化、品牌化和国际化发展目标。

## 八、贯彻标准的措施建议

### 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《富硒江西米粉》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。

### 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应发挥引导作用，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，共同推动产业发展。

### 3、建立示范试点

在富硒江西米粉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。

#### 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。

#### 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。

通过以上措施，确保《富硒江西米粉》标准的科学性和高效性在生产、加工、销售等环节得到全面落实，推动富硒江西米粉产业健康、可持续发展，为消费者提供安全、优质的产品，助力乡村振兴和农业现代化。

### 九、其他应说明的事项

无。

#### 主要参考资料：

[1]GB/T 1354 大米

[2]GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

[3]GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

[4]GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

[5]GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

[6]GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

- [7]GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- [8]GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- [9]GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- [10]GB 5749 生活饮用水卫生标准
- [11]GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [12]GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- [13]GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- [14]GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [15]GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- [16]GH/T 1429 农产品中五种硒元素形态的测定 高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法
- [17]DB36/T 1385 地理标志产品 会昌米粉
- [18]JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

江西省乡村产业振兴协会团体标准《富硒江西米粉》起草小组

2025 年 12 月 25 日