

团 体 标 准

T/NXBX XXXX—2026

“珍硒石嘴山”富硒瓜菜

"Zhenxi Shizuishan" selenium-rich vegetables and melons

（征求意见稿）

2026.1.13

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

宁夏标准化协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生长环境要求 1

5 技术要求 2

6 检验方法 3

7 标签标识 3

8 包装、储存与运输 4

9 质量追溯 4

附录 A（资料性） 富硒瓜菜质量追溯信息..... 5

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》的要求起草。

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。

本文件由石嘴山市农村经济发展服务中心提出并组织实施。

本文件由宁夏标准化协会归口管理。

本文件起草单位：石嘴山市农村经济发展服务中心、自治区乡镇企业经济发展服务中心、石嘴山市农业技术推广服务中心、石嘴山市农产品质量安全中心、石嘴山市检测中心、宁夏标准化协会、宁夏艾信标准化管理咨询事务所、石嘴山市农产品协会。

本文件主要起草人：王楠、王惠军、刘向鹏、李虹、王晓斌、宁涛、王超、杜立业、温超、孙云霞、冯伯凯、郭少豫。

引 言

石嘴山市地处北纬38° 21′ ~39° 25′ 、东经105° 58′ ~106° 39′ ，处宁蒙交界地带，西倚贺兰山、东临黄河，日照充足、昼夜温差大。在宁夏回族自治区地球物理地球化学调查院发布的《石嘴山市土地质量地球化学图集》中，公布全市82万亩耕地中，有60%以上为富硒土壤，硒含量最高达0.82毫克/千克，富硒土壤阈值为0.24毫克/千克，2024年圈定富硒土地134.3万亩，累计3.5万亩地块被中国地质学会评定为全国首批、第三批、第五批天然富硒土地，天然禀赋奠定产品核心特质。

“珍硒石嘴山”是推动石嘴山市农产品品牌化转型的品质名片，锚定“自然有硒，健康佳品”核心价值，依托富硒资源推动农业品牌化转型，助力乡村振兴与黄河流域生态保护。品牌以科技为支撑，建立全链标准与质量追溯体系，抽检合格率超98.8%。斩获“全国硒资源变硒产业十佳地区”提名，5款产品获评全国“富硒好产品”，石嘴山绒山羊入选“全国名特优新农产品”，通过“线上+线下”布局辐射全国，成为区域生态与产业优势兼具的品质名片。目前，“珍硒石嘴山”区域公用品牌已授权28家经营主体使用，富硒农产品产值突破4.6亿元，但富硒农产品领域缺乏专属标准的问题日益凸显。

“珍硒石嘴山”涵盖粮、菜、肉、奶等多个品类，包括石嘴山富硒大米、富硒瓜菜、富硒牛肉、富硒面粉、富硒灭菌乳、富硒食用菌等特色产品，其硒含量均能达到行业标准。依托标准化种养与精深加工技术，“珍硒石嘴山”涉及产品兼具天然富硒、营养安全、口感优良的特质，部分产品入选“全国名特优新农产品”名录，建立起以石嘴山区核心地域农特产品种（养）殖、生产加工等全链条质量保障体系，逐步打造石嘴山市农产品品牌化转型的品质名片。

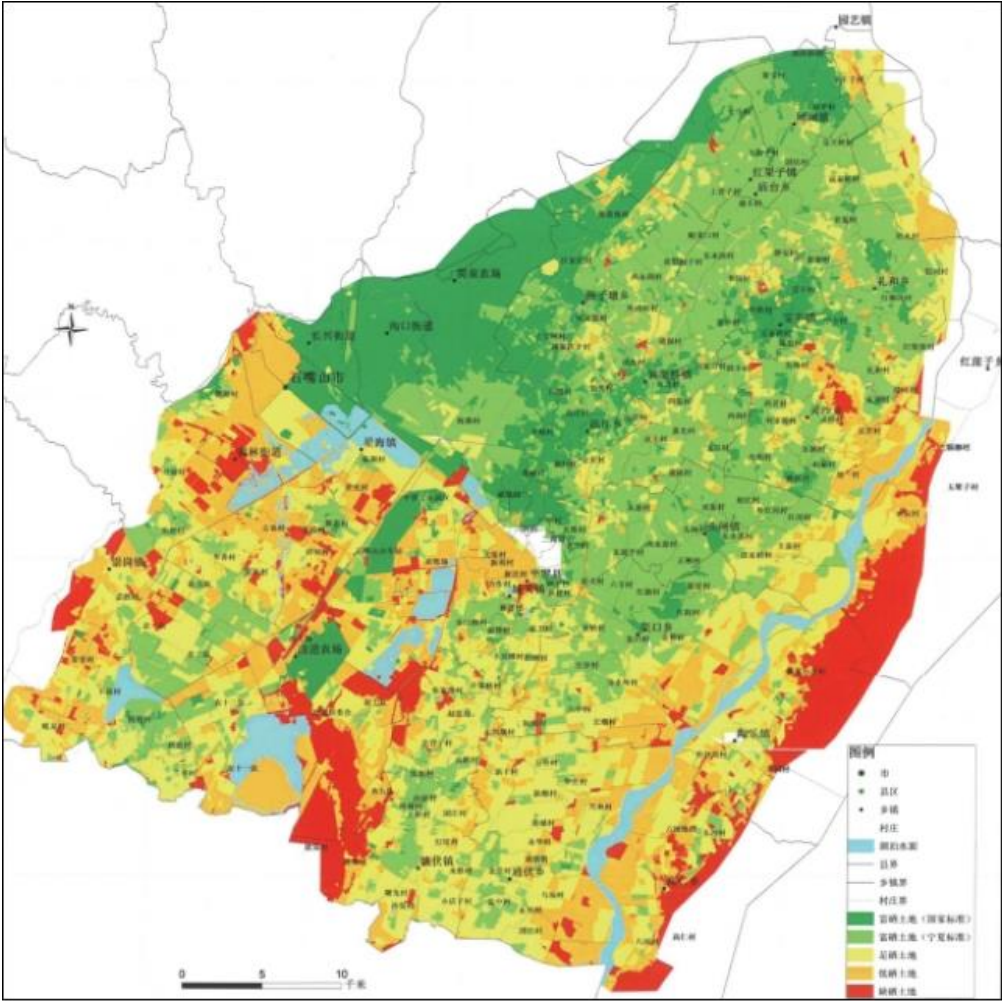


图1 石嘴山市富硒土地区域分布图

“珍硒石嘴山”富硒瓜菜

1 范围

本文件的要求了“珍硒石嘴山”富硒瓜菜的术语和定义、生长环境要求、技术要求、检验方法、标签标识、包装、储存与运输的相关要求。

本文件适用于石嘴山市行政区域内通过自然富集或硒生物营养强化技术（非收获后或加工中添加硒）生产的富硒瓜类（含西瓜、薄皮甜瓜、厚皮甜瓜、黄瓜等）和富硒茄果类（含西红柿、辣椒等）鲜品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB 3095 环境空气质量标准
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4810 食品中砷限量卫生标准
GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
GB 8868 蔬菜塑料周转箱
GB 12295 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定——折射仪法
GB 14880 食品营养强化剂使用标准
GB 15618 土壤环境质量农用地土壤污染风险管控标准
GH/T 1135 富硒农产品
NY/T 658 绿色食品包装通用准则
NY/T 848 蔬菜产地环境技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“珍硒石嘴山” “Zhenxi Shizuishan”

依托石嘴山市天然富硒土壤禀赋打造的政府主导型国家地理标志证明商标及区域公用品牌，以“自然有硒，健康佳品”为核心价值，涵盖粮菜肉奶等富硒农产品。

3.2

富硒瓜菜 selenium-rich vegetables and melons

通过自然富集或硒生物营养强化技术（非收获后或加工中添加硒），其可食部分硒含量符合要求范围的瓜类和茄果类鲜品。

4 生长环境要求

4.1 土壤

瓜菜栽培用地土壤质地疏松、透气，瓜类种植土壤pH值在6.0~7.5，茄果类6.5~7.8，有机质含量≥1.5%，耕层厚度≥30cm，田间持水量60%~70%，土壤污染物含量应符合GB 15618的要求。

4.2 水质

栽培用水应采用石嘴山市区域内天然水源或应符合GB5749要求的饮用水，水质清澈无污染，硒含量应能辅助提升瓜菜硒富集效果。

4.3 空气

栽培区域空气质量应符合GB 3095二级及以上标准，远离工业污染源、交通主干道及其他有害气体排放源（距离≥500m，避免瞬时污染物扩散影响）。

4.4 产地环境

产地环境应符合NY/T 848的要求，种植土壤硒含量应大于0.15mg/kg。种植过程中施用的硒营养强化剂应符合GB 14880使用标准，禁止使用国家明令禁止的农业投入品（参照《禁限用农药名录》）。

5 技术要求

5.1 感官要求

5.1.1 茄果类蔬菜

茄果类蔬菜的感官要求应符合表1的要求。

表1 茄果类蔬菜感官要求

序号	项目	要求	检测方法
1	外观	同一品种或相似品种，具有本品种应有的形状，成熟适度；果腔充实，果实坚实有弹性；同一包装内大小差异≤10%	目测法鉴定外观特征，疑似病虫害症状者用刀剖开目测
2	色泽	色泽均匀一致，具本品种固有颜色，无异常变色（如西红柿无青斑面积>5%、辣椒无白霉点）	目测法
3	气味	具有本品种应有的自然风味，无异味、腐味、发酵味等	鼻嗅法
4	清洁度	果面新鲜、清洁，无肉眼可见杂质、污物及异常外来水分	目测法
5	缺陷	无病虫害伤、机械损伤、腐烂、揉烂、冷害、冻害、畸形、裂果、空洞果、明显疤痕及色斑	目测法，必要时剖开检查

5.1.2 瓜类

瓜类的感官要求应符合表2的要求。

表2 瓜类感官要求

序号	品种	外观	色泽	气味	清洁度与缺陷	检验方法
1	西瓜（如小玲）	瓜形圆整，纹路清晰连贯，瓜脐内凹≤5mm，瓜蒂新鲜不枯萎	外皮呈现深绿色底色带墨绿色条带，果瓤鲜红色或粉红色，色泽鲜亮无白筋	具有西瓜特有的清香味，无异味	果面清洁，无杂物；无冷害、冻害、机械伤、病斑、腐烂，无裂果及畸形果	目测、鼻嗅，疑似病虫害者剖开检查
2	薄皮甜瓜（如羊角蜜）	瓜条呈长锥形，果形端正，果皮薄有韧性，果蒂翠绿，果肉脆嫩无空心	浅绿底色带深绿条状花纹，色泽鲜亮，果面无白霜脱落	具有薄皮甜瓜特有的清香，无异味	果面清洁，无杂物；无冷害、冻害、机械伤、病斑、腐烂，无裂果及畸形果	目测、鼻嗅
3	厚皮甜瓜（如哈密25）	瓜形椭圆形，网纹密集且均匀凸起，果脐小而平，瓜蒂粗壮不脱落	橙黄色底色，网纹呈灰白色，色泽饱满，无明显色差	具有厚皮甜瓜特有的清香，无异味	果面清洁，无杂物；无冷害、冻害、机械伤、病斑、腐烂，无裂果及畸形果	目测、鼻嗅

5.2 理化指标

富硒瓜菜的理化指标应符合表3的要求。

表3 富硒瓜菜理化指标

序号	项目	指标	检验方法
1	总硒含量（以Se计）/(mg/kg)（以干重计）	$0.11 \leq Se \leq 1$	GB 5009.93
2	中心糖（瓜类）	西瓜 $\geq 10\%$ 、薄皮甜瓜 $\geq 12\%$ 、厚皮甜瓜 $\geq 14\%$	GB/T 12295
3	可溶性固形物（茄果类）	西红柿 $\geq 6\%$ 、辣椒 $\geq 6.5\%$	GB/T 12295

5.3 安全指标

- 5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。
- 5.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。
- 5.3.3 不应使用亚硫酸钠、甲醛等非食用物质（参照《食品中可能违法添加的非食用物质名单》）。

6 检验方法

6.1 组批

同一产地、同一品种、同一栽培批次、同一时间采收的富硒瓜类或茄果类产品为一个检验批次。

6.2 抽样

抽样方法应符合 GB/T 8855 的要求。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批次产品出厂前应进行检验，检验项目包括硒含量、中心糖（瓜类）、可溶性固形物（茄果类）。检验合格并附检验合格证明后方可出厂。

6.3.2 型式检验

- 型式检验项目应包含本文件技术要求中的所有项目，且有下列情况时应进行型式检验：
- 新产品投产或产品工艺重大改变时；
 - 连续生产满 6 个月时；
 - 原料产地或来源发生重大变化时；
 - 出厂检验结果与上次型式检验结果有明显差异时；
 - 市场监督管理部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 感官要求、理化指标中任一项不合格时，可从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍不合格的，则判定该批次产品不合格。
- 6.4.2 安全指标（如重金属、农药残留）任一项不合格时，直接判定该批次产品不合格，且不得复检。
- 6.4.3 检验结果应符合本标准要求，方可判定为合格产品。

7 标签标识

7.1 预包装产品标签

7.1.1 产品标签：清晰注明“富硒瓜菜”及具体品种（如“富硒西瓜”“富硒西红柿”）、产地（石嘴山市 XX 县/区）、生产者名称及地址、联系方式、生产日期、保质期、硒含量、执行标准号等信息。预包装产品标签应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 富硒标识：应标注“珍硒石嘴山”字样及总硒含量，标识样式需符合石嘴山市富硒农产品管理相关的要求。

7.2 散装产品标识

应在销售场所显著位置设置标识牌，标明产品名称、富硒指标、产地、生产者、生产日期、保质期及联系方式等信息。

8 包装、储存与运输

8.1 包装

应采用符合GB 4806.1要求的聚丙烯保鲜盒或聚乙烯薄膜袋；采用本地环保纸箱或泡沫箱，内部用软纸（瓜类）、网套（茄果类）缓冲，避免挤压；

8.2 储存

新鲜瓜菜贮存在阴凉通风库房，温度应保持在8-15℃，相对湿度保持在70%-80%，堆码高度≤3层（瓜类）、≤5层（茄果类），保质期应符合产品特性要求，期间定期检查，剔除腐烂果实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

8.3.2 运输前应进行消毒处理，避免与有毒有害物质混运。

8.3.3 新鲜瓜菜运输应冷藏运输，温度保持在 0-4℃，运输过程中应防止挤压、碰撞，保持通风，

8.3.4 运输装卸时应轻装轻卸，避免包装破损。

9 质量追溯

应提供产品追溯信息，追溯信息见附录A。

附 录 A
(资料性)
富硒瓜菜质量追溯信息

A. 1 富硒瓜菜质量追溯信息

表A. 1 富硒瓜菜质量追溯信息表

信息分类	追溯信息	
原料信息	土壤信息	土壤硒含量、pH 值等
	种子 / 种苗信息	品种名称、供应商名称
	关键投入品信息	硒营养强化剂、农药 / 肥料名称及登记证号（符合禁限用的要求）
生产信息	种植基础信息	种植地址（石嘴山市 XX 县 / 区）、播种 / 定植 / 采收日期
	核心检验信息	硒含量检测结果、合格证明编号
储运信息	储存关键参数	储存温度、相对湿度等
	运输关键信息	运输工具编号、运输温度、消毒记录、运输单位等
其他信息	追溯查询信息	产品唯一追溯码（二维码 / 条形码）、查询方式（网站 / 公众号 / 电话）
	标准依据	执行标准号（T/NXBX XXXX—2026）