

# “珍硒石嘴山”富硒大米

## 编制说明

2026年01月

# 目 次

- 一、工作概况
- 二、制定标准的必要性和意义
- 三、主要起草过程
- 四、制定标准原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系
- 五、主要条款说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述
- 六、重大意见分歧的处理依据和结果
- 七、实施标准的措施建议
- 八、知识产权说明
- 九、其他应予说明的事项

# 《珍硒石嘴山 富硒大米》编制说明

## 一、工作简况

**(一) 任务来源。**为深入开展石嘴山市农业品牌提升行动，深挖我市特色资源优势，形成农产品区域公用品牌建设合力，按照自治区农业农村厅《农业产业化融合发展有关项目实施方案》，石嘴山市《2025年农业品牌培育实施方案》文件要求，进一步扩大“珍硒石嘴山”“石嘴山食用菌”“石嘴山小公牛”“石嘴山绒山羊”的影响力，增强其市场竞争力，推动产业可持续发展，保护原产地标识，特编制本标准。

## （二）起草单位

标准主要承担单位：石嘴山市农村经济发展服务中心。

标准主要协作单位：自治区乡镇企业经济发展服务中心、石嘴山市农产品质量安全中心、石嘴山市农业技术推广服务中心、石嘴山市检测中心、石嘴山市农产品协会、宁夏昊帅粮油有限责任公司、平罗县绿康林家庭农场、宁夏标准化协会、宁夏艾信标准化管理咨询事务所

## （三）主要起草人及分工

序号	姓名	工作单位	职务/职称	分工
1	杜立业	石嘴山市农村经济发展服务中心	农艺师	编制标准
2	李 虹	石嘴山市农村经济发展服务中心	高级农艺师	基础数据整理

3	刘向鹏	自治区乡镇企业经济发展服务中心	高级经济师	方案制定
4	王晓斌	石嘴山市农村经济发展服务中心	正高级农艺师	标准资料收集
5	董明华	石嘴山市农村经济发展服务中心	高级经济师	标准框架设计
6	陈志远	石嘴山市农村经济发展服务中心	农艺师	标准资料收集
7	王惠军	石嘴山市农业技术推广服务中心	研究员	技术指标验证
8	赵甜	自治区乡镇企业经济发展服务中心	农艺师	技术指标验证
9	田帅	自治区农村经济经营管理站	农艺师	标准框架设计
10	温超	自治区乡镇企业经济发展服务中心	兽医师	技术指标验证
11	冯伯凯	宁夏艾信标准化管理咨询事务所	高级标准化工程师	标准编写指导、审核
12	郭少豫	宁夏标准化协会	高级标准化工程师	标准编写指导、审核

## 二、制定(修订)标准的必要性和意义

石嘴山市拥有得天独厚的天然富硒土壤资源，据《石嘴山市土地质量地球化学图集》显示，全市60%以上的耕地为富硒地，土壤硒含量较高，惠农区燕子墩乡简泉村、平罗县宝丰镇吴家湾村、高庄乡高庄村、大武口硒有田园等地被中国地质学会评审认定为全国天然富硒土地，为富硒大米生产提供了独特条件。2025

年全市水稻种植面积已达 14.39 万亩，涉及 18 家大米加工企业。当前国内富硒大米相关标准多侧重通用检测方法或单一硒含量界定，未结合特定区域自然富硒特性构建全链条标准体系。本标准针对石嘴山地区土壤禀赋，建立“种植-加工-检测-追溯”全流程规范，填补了我市富硒农产品团体标准的空白，为产业规范化发展提供技术支撑。制定《珍硒石嘴山》专用团体标准，能够明确富硒大米的原产地范围、种植技术标准、生产加工流程及质量要求，将资源优势转化为品牌优势。通过标准化手段规范市场秩序，保护正宗产品的市场份额，提升品牌辨识度和附加值，助力区域公用品牌规模化、高端化发展。

### 三、主要起草过程

**(一) 成立起草组、确定分工。**石嘴山市 2025 年农业品牌培育项目任务下达后，石嘴山市农村经济发展服务中心成立标准编制起草组，由中心主任王晓斌任组长，统筹项目推进；联合石嘴山市农产品质量安全中心、石嘴山市检测中心专业技术人员组成核心起草团队，明确资料收集、标准框架设计、技术指标验证、调研协调等具体分工，确保工作有序开展。

**(二) 收集资料。**收集相关法律法规、政策文件、标准等相关资料。

**(三) 编制标准草案。**2025 年 11 月，标准起草组对标准框架进行了梳理，针对性补充收集资料，形成工作组讨论稿。2025 年 12 月，开展标准起草工作，同步完成编制说明撰写。

**(四) 调研及征求意见。**2025年10月，走访石嘴山市平罗县、惠农区等富硒大米主产区，覆盖18家大米加工企业，通过座谈访谈、现场取样检测、生产流程观摩等方式，收集生产一线对标准指标、加工规范、检验方法等方面的操作性建议，就征求意见稿与生产实际的匹配性、适用性再次进行详细调研并修改标准文本。2026年1月将标准文本送达业内专家进行意见征集。2026年2月收集意见并进行整理，并根据采纳意见对标准文本进一步修改并形成了《“珍硒石嘴山”富硒大米》（送审稿）和编制说明，保证该标准的科学性和适用性。

**(五) 报批审核。**2026年4月，起草组将标准送审稿、编制说明、意见汇总处理表等相关材料提交并进行技术审查。经专家评审会议审议，一致认为该标准符合富硒大米产业发展实际，技术指标科学合理，具有创新性和实用性，同意通过审查。起草组根据评审意见进行最终修改，形成标准报批稿，拟报送相关部门备案发布。

#### **四、编制原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系**

##### **(一) 编制原则**

1. 科学性原则。标准创新性构建“种植-加工-包装-检测-追溯”全流程技术规范，包括明确富硒稻米产地范围、大米加工技术标准、食品安全技术要求及品质溯源体系，确保从田间到餐桌的标准化安全生产，实现技术要求与产业实际的科学匹配。

2. 补充性原则。在国家标准基础上，聚焦石嘴山地域特色和

资源禀赋，确定珍硒石嘴山富硒大米的原料产地范围。严格依据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》中富硒土地的测定范围，明确了富硒稻米生产范围，特指通过自然富集或硒生物营养强化技术，生产出硒含量达到要求的稻米，特别是对硒含量和检测方法做出了更具体规定。

3. “感官+理化”双轨评价体系。构建富硒大米风味量化模型，气味（清香、无异味）、口感（软糯、有弹性、回甘）等感官指标与硒含量、水分、碎米率等理化数据有机结合，把“富硒”的独特品质转化为可检测、可认证的标准化指标，兼顾产品品质的直观体验与科学验证。

4. 实用性原则：充分考虑石嘴山地区加工企业生产能力、农户种植水平和市场消费需求，标准条款力求简洁明确、便于操作，检测方法优先选用成熟、通用、低成本的技术手段，确保中小规模生产主体能够有效执行。

## （二）编制依据

1. 法律法规依据：《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》等。

2. 政策文件依据：自治区农业农村厅《农业产业化融合发展有关项目实施方案》、石嘴山市《2025年农业品牌培育实施方案》等。

3. 技术标准依据：引用国家标准2项，行业标准2项，地方

标准 3 项。

4. 实践依据：石嘴山市富硒土壤资源调查数据、富硒大米生产加工调研结果、产品品质检测实验数据、相关企业标准等。

### （三）与现行法律法规、标准的关系

目前石嘴山市尚无针对富硒大米的专项标准，本标准首次系统规范了当地富硒大米的生产、加工、检测、溯源等全流程要求，完善了区域农业标准体系。首次明确限定富硒稻米产地范围，与其他通用富硒大米标准相比更具地域特性。现有标准多侧重通用检测方法或宽泛的硒含量范围，本标准针对石嘴山土壤硒含量特征，制定了更精准的硒含量标准线，并明确了具体检测方法和判定规则。因此，在充分考虑石嘴山地区富硒大米产业发展现状、大米加工企业需求以及水稻种植农户的实际情况后，结合工作实际，拟申报制定的团体标准《珍硒石嘴山富硒大米》，以实用性和适用性为导向，结合我市天然富硒土壤资源禀赋，突出自然土壤条件的特性和大米生产加工标准，紧跟行业发展，填补石嘴山市团体标准的空白。同时构建全链条生产规范，整合种植、加工、检测、追溯等环节要求，建立“从田间到餐桌”的全流程标准化体系，而现有标准多聚焦单一环节，缺乏系统性。通过原产地限定、溯源体系建设、“感官+理化”双轨评价等条款，为“珍硒石嘴山”区域公用品牌提供强有力的标准支撑，保障品牌纯度。

## 五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证论述

（一）主要条款说明。本标准规定了“珍硒石嘴山 富硒大米”的术语和定义、生长环境要求、技术要求、检验规则、标签

标识、包装、运输与贮存、质量追溯等方面的要求。适用于珍硒石嘴山富硒大米的检测和判定，其他富硒大米生产加工企业可参照执行。

## （二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

1. 核心指标：硒含量处于 0.15-0.50mg/kg 之间，起草组于 2025 年 10 月-11 月采集石嘴山富硒主产区的大米样本，按 GB/T5009.93 检测硒含量，昊帅、绿康林等企业的检测结果显示样本硒含量范围为 0.16-0.29mg/kg。高于宁夏地方标准 DB64/007 食品安全地方标准 富硒食品硒含量要求（富硒农产品 硒含量 0.04-0.30mg/kg），略高于行标 GH/T 1135 富硒农产品（硒含量 0.15-0.50mg/kg）。

2. 理化指标：水稻种植要求、田间管理、碎米率、水分等理化指标数据来源于长期农业实践，属于行业标准数据，结合本地种植加工水平及企业标准确定，既保证产品品质，又避免对中小加工企业提出过高设备要求，总体符合国家相关技术标准，同时衔接地方相关标准要求。

## 六、重大意见分歧的处理依据和结果

无

## 七、实施标准的措施及建议

建议将本标准作为推荐性团体标准发布、实施。

## 八、知识产权说明

无

## 九、其他应说明的事项

无