

团 标 准

T/NXBX XXXX—2026

“珍硒石嘴山”富硒面粉

"Zhenxi Shizuishan" selenium-rich flour

(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	2
5 技术要求	2
6 检验规则	3
7 标签标识	4
8 包装、储存与运输	4
9 追溯信息要求	4
附录 A (资料性) 富硒面粉质量追溯信息	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、宁夏实民粮油食品有限公司、宁夏标准化协会、宁夏艾信标准化管理咨询事务所、宁夏玉礼面粉有限公司。

本文件主要起草人：杜立业、刘向鹏、王晓斌、李虹、田慧珺、陈志远、董明华、田帅、温超、王楠、冯伯凯、郭少豫。

引言

石嘴山市地处北纬 $38^{\circ} 21' \sim 39^{\circ} 25'$ 、东经 $105^{\circ} 58' \sim 106^{\circ} 39'$ ，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。

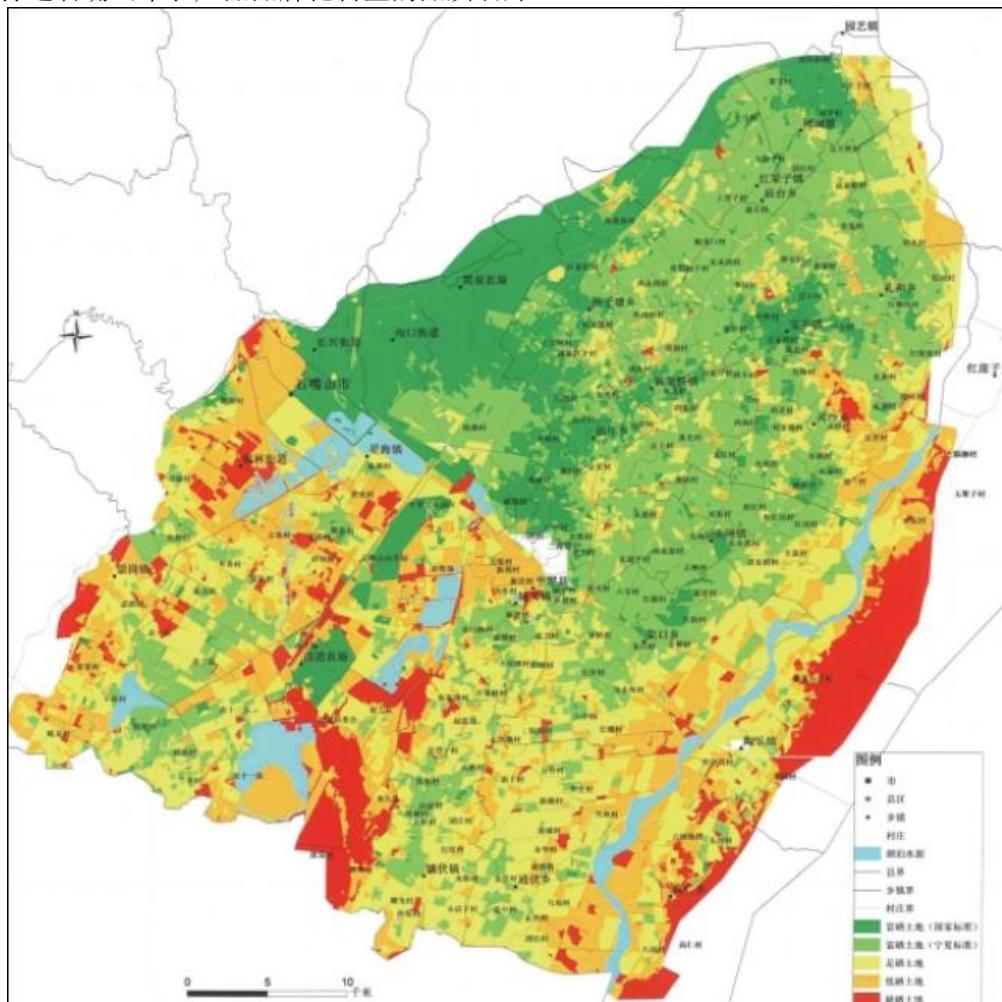


图1 石嘴山市富硒土地区域分布图

“珍硒石嘴山”富硒面粉

1 范围

本文件规定了“珍硒石嘴山”富硒大米的术语和定义、生长环境要求、感官要求、理化指标、安全要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输与贮存要求。

本文件适用于在石嘴山市行政区域内种植的不同品种的小麦为原料，经加工制成的面粉。

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/T 1351 小麦
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 14880 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- GH/T 1135 富硒农产品

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

富硒面粉 selenium-rich flour

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），经生产加工后硒含量符合本标准要求范围的面粉产品。

4 生长环境要求

4.1 土壤

土壤耕作层厚度>25cm，土壤中有机质含量>360g/kg，pH值7.5~8.5。

4.2 水质

应符合GB 5084的要求。

4.3 空气

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 $\geqslant 500m$ ，避免瞬时污染物扩散影响）。

4.4 产地环境

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技术应符合GB 14880使用标准。

5 技术要求

5.1 种植要求

5.1.1 品种选择

选用经农业农村部审定的适宜宁夏地区种植的春小麦品种，如：宁春50号、宁春51号和宁春4号等品种。种子质量应符合GB 4404.1的要求，纯度>99%，净度>99%，发芽率 $\geqslant 85\%$ ，水分 $\leqslant 13\%$ 。

5.1.2 施肥

宜按当地测土配方推荐用量施用化肥或亩施用复合肥。具体肥料品种、施用量应根据其氮、磷等有效养分含量进行换算。

5.1.3 播种

5.1.3.1 宜在三月中旬进行播种，采用宽窄行或等行距种植。

5.1.3.2 宽行行距18cm，窄行行距7cm，等行行距15cm或12.5cm。

5.1.3.3 播深3cm~5cm，要求深浅一致、落籽均匀。

5.1.4 田间管理

应符合DB64/T 1060的要求。

5.1.5 收割

应在完熟初期开始收割，即：小麦茎叶全部变黄、茎秆还有一定弹性，籽粒呈现品种固有色泽，含水量降至18%以下。

5.2 加工

5.2.1 原料

应选用符合本地富硒土地分布区域内种植的小麦（见图1），并符合GB 1351和GB 2715的要求。

5.2.2 加工工艺

原粮→磁选→初清→风选→去石→精选→打麦→风选→去石→洗麦→润麦→打麦→筛选→磁选→磨粉→筛理→配粉→混合→磁选→打包→入库。

5.2.3 卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5.3 感官指标

取适量面粉，在非阳光直射条件下，观其色泽、形态，嗅其气味，尝其口味，应符合表1的要求。

表1 感官要求

序号	项目	指标	检验方法
1	色泽	呈均匀一致的淡黄色、白色	按照GB/T 5492进行检验
2	状态	呈粉末状	
3	杂质	无肉眼可见外来杂质	
4	气味	正常，无异味、霉变	

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

序号	项目	指标	检验方法
1	水分/%	≤14.5	GB5009.3
2	灰分/%	≤0.7	GB5009.4
3	加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星	GB/T5504
4	硒/ (mg/kg)	0.15~0.50	GB 5009.93
5	磁性金属物/ (mg/kg)	≤0.003	GB/T 5509
6	含砂量/%	≤0.02	GB/T 5508

5.5 卫生指标

5.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求。

5.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

5.5.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同工艺、同设备加工的产品为一个检验批次。

6.2 抽样

应按GB/T 5491的要求，采取扦样、分样等方式抽样。

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，检验项目包括感官指标和硒含量等理化指标。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“富硒大米”、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、总硒含量，标识样式需符合石嘴山市富硒农产品管理相关要求。

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

8.1.1 包装

包装应符合GB/T 17109和GB/T 24905的要求。

8.1.2 储存

贮存场所应符合GB/T 29890的要求。

8.1.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

9 追溯信息要求

应提供产品追溯信息，追溯信息见附录A。

附录 A
(资料性)
富硒面粉质量追溯信息

A. 1 富硒面粉质量追溯信息

表A. 1 富硒面粉质量追溯信息表

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准
	产地	细化到某个农场或某个村镇, 如xx村镇xx农场
	收获信息	xx年xx月xx日收获
	生产记录	xx年xx月, 使用xx农药xx克/亩; xx年xx月使用xx肥料xx公斤/亩
	储存方式	xx仓型, 储存条件(常温、低温、准低温)
	储存地址	xx粮库xx仓
	储存量	xx吨, 显示可交易的数量
生产信息	加工日期	xx年xx月xx日
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温
	运输方式	铁路或公路, 常温或冷链
其他信息		供应商或企业可根据实际情况增加反映面粉质量的其他信息, 如: 获得有机、绿色认证等