

T/SCSSX

四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 29—2026

东坡大米 分级生产、储存与加工技术规范

Code of practice for graded production, storage and processing of Dongpo rice

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品分类与类别要求 3

5 技术要求 5

6 加工过程卫生要求 8

7 质量控制与追溯 9

8 检验规则 9

9 标签、标志、包装、运输、贮存 10

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》和 GB/T 20001.6—2017《标准编写规则 第6部分：规程标准》的规定起草。

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。

本文件由眉山市农业投资有限公司提出，四川省食品饮料产业协会归口。

本文件起草单位：眉山市农业投资有限公司、四川农业大学、眉山市乡村振兴协会、四川省食品饮料产业协会、四川省川味食品产业创新有限公司、眉山宝家粮油有限公司、仁寿县腾赢量农业专业合作社、丹棱县优科粮油专业合作社、仁寿县丘领种养殖农民专业合作社、洪雅县禾润丰生态农业有限公司、眉山市农投供应链管理有限公司、四川眉州智慧农业科技有限公司

本文件主要起草人：陈涪、吴宇、蒋民伟、王召强、马均、杨志远、张自学、冉淋源、徐艳、邓涛、王勇、李玉芬、田翔、范琨、王国意、方聪、赵勇军、王从五、孙潇雨、赵大刚、王凌云、左进、王蓁彦

东坡大米 分级生产储存与加工技术规范

1 范围

本文件规定了东坡大米的术语和定义、产品分类与类别要求、生产技术、收获、储存、加工、加工过程卫生、质量控制与追溯、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于东坡大米原料稻谷的生产、收获、储存，成品大米的加工、质量控制及追溯管理。

东坡大米按照本文件规定实行 A 类、B 类分级生产、储存、加工、质量检验和批次追溯。

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 1350 稻谷

GB/T 1354—2018 大米

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—2024 粮食作物种子 第 1 部分：禾谷类

GB 5009.5—2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5084—2021 农田灌溉水质标准

GB/T 5491—2025 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492—2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5496 粮油检验 黄粒米及裂纹粒检验

GB/T 5497—2025 粮油检验 粮食、油料中水分的测定

GB/T 5502—2025 粮油检验 米类加工精度检验

GB/T 5503—2025 粮油检验 碎米检验法

GB 5749—2022 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 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618—2018 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 15682—2025 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质评价方法

GB/T 15683—2025 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17891—2017 优质稻谷
GB/T 19630—2019 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 21015—2023 稻谷干燥技术规范
GB/T 21719—2025 粮油检验 稻谷整精米率检验
GB/T 22005—2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求
GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
NY/T83—2017 米质测定方法
NY/T391 绿色食品 产地环境质量
NY/T393 绿色食品 农药使用准则
NY/T394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T658 绿色食品 包装通用准则
NY/T1056 绿色食品 贮藏运输准则
DB5114/T 60—2024 东坡大米原料稻谷生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东坡大米 **Dongpo rice**

以眉山稻作适宜生态区种植的中熟籼稻品种所产稻谷为原料,按照本文件规定进行分级生产、储存、加工、质量检验和批次追溯形成的大米产品。

3.2

原料稻谷 **paddy**

用于加工东坡大米的稻谷原粮。

3.3

A类原料稻谷 **class A paddy**

符合 GB 1350 规定的中晚籼稻谷一级质量要求,并符合本文件规定的 A 类原料来源、过程控制和原料附加质量指标要求的原料稻谷。

3.4

B类原料稻谷 **class B paddy**

符合 GB 1350 规定的中晚籼稻谷二级及以上质量要求，并符合本文件规定的 B 类原料来源、过程控制和原料附加质量指标要求的原料稻谷。

3.5

A 类过程控制方式 class A process control method

参照 GB/T 19630—2019，对生产、收获、储存、加工、标识和销售等环节实施全过程质量控制的方式。

3.6

B 类过程控制方式 class B process control method

参照 NY/T391、NY/T393 和 NY/T394，对产地环境、投入品、田间管理、收获、储存和加工等环节实施全过程质量控制的方式。

3.7

分级储存 graded storage

按照原料稻谷类别、等级和批次分别入库、分别标识、分别管理的储存方式。

3.8

分级加工 graded processing

按照原料稻谷类别、等级和批次分别组织加工，防止混级、混批和交叉污染的加工方式。

4 产品分类与类别要求

4.1 分类原则

东坡大米 A 类、B 类是对品种和种子条件、生产过程、原料稻谷准入、成品质量及追溯管理进行综合控制形成的产品类别。类别符合性应按照“品种和种子条件—生产过程控制—原料稻谷准入—成品大米基础质量—东坡大米附加质量指标—追溯管理”的顺序逐项核验，各层次要求应同时满足，后续环节的符合性不得替代前序环节的符合性。品种适宜性和种子质量是 A 类、B 类的共同前提，不作为类别差异的单独判定依据；A 类、B 类的差异由相应过程控制要求、原料稻谷准入要求和成品附加质量指标共同确定。A 类、B 类不是质量等级，也不等同于相应产品认证。

4.2 A 类要求

A 类产品应同时符合下列要求：品种和种子条件符合 5.2 及表 2；生产、收获、贮存、加工和追溯符合本文件 A 类过程控制规定；原料稻谷符合 GB 1350 中晚籼稻谷一级质量要求，并符合表 1 规定的 A 类原料附加质量指标；成品大米符合 GB/T 1354—2018 基本质量要求，并符合表 1 规定的 A 类成品

附加质量指标。A 类未取得有机产品认证的，不得以有机产品名义进行标识、宣传或销售。

4.3 B 类要求

B 类产品应同时符合下列要求：品种和种子条件符合 5.2 及表 2；生产、收获、贮存、加工和追溯符合本文件 B 类过程控制规定；原料稻谷符合 GB 1350 中晚籼稻谷二级及以上质量要求，并符合表 1 规定的 B 类原料附加质量指标；成品大米符合 GB/T 1354—2018 基本质量要求，并符合表 1 规定的 B 类成品附加质量指标。B 类未取得绿色食品认证的，不得以绿色食品名义进行标识、宣传或销售。

4.4 要求之间的关系

GB 1350、GB/T 1354—2018、DB5114/T 60—2024 及食品安全国家标准规定的是东坡大米原料生产、原料和成品质量的基本准入要求；本文件第 5 章至第 7 章和表 1 规定的是 A 类、B 类过程控制要求及附加、差异化质量要求。基本准入要求和本文件相应类别要求应同时满足，不得相互替代。同一项目在基本质量标准和表 1 中均有规定，且检测方法和计量口径一致时，应按较严的限量值判定。表 1 中的成品指标组合构成东坡大米的差异化质量特征指标体系；A 类直链淀粉含量和蛋白质含量为 A 类专属要求，B 类不作分级要求。原料稻谷和成品大米的食品安全指标均应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。A 类和 B 类全过程控制要点参见附录 A 和附录 D，核查、检验项目及判定依据见附录 E。

表 1 A 类和 B 类附加质量指标

项目	A 类要求	B 类要求
原料稻谷整精米率/%	符合 GB/T 17891—2017 相应粒型 1 级要求	符合 GB/T 17891—2017 相应粒型 2 级及以上要求
成品大米加工精度	精碾及以上	适碾及以上
总碎米率/%	≤10.0	≤12.5
小碎米率/%	≤0.3	≤0.5
杂质总量/%	≤0.10	≤0.15
无机杂质	不得检出	不得检出
不完善粒/%	≤1.0	≤2.0
黄粒米/%	≤0.1	≤0.5
垳白度/%	≤5.0	≤7.0
食味评分/分	≥85	≥80
直链淀粉含量（干基）/%	14.0~20.0	—
蛋白质含量（干基）/%	≤7.5	—

项目	A 类要求	B 类要求
注：“—”表示该项目对 B 类不作分级要求。		

5 技术要求

5.1 产地环境要求

A 类生产基地的产地环境应符合 GB/T 19630—2019、GB 15618—2018、GB 5084—2021 和 GB 3095 的有关要求。

B 类生产基地的产地环境应符合 NY/T391、GB 15618—2018、GB 5084—2021 和 GB 3095 的有关要求。

生产基地应对周边污染源以及土壤、灌溉水等环境风险进行调查和评价，并根据相应生产要求采取必要的防护和风险控制措施。产地环境不符合 A 类或 B 类相应生产要求的，不得作为相应类别的生产基地。必要时应增加土壤重金属、灌溉水质量等监测频次，并采取隔离、换水、休耕或调整种植区域等措施。

产地环境调查、评价和监测结果应形成记录，并作为生产基地分类、风险控制和持续符合性评价的依据。

5.2 品种选择与种子要求

应选择适应眉山稻作适宜生态区、品质稳定、抗逆性较强、食味品质较好且适宜加工东坡大米的中熟籼稻品种。品种应经国家或省级审定，或按规定完成引种备案，并经当地试种和加工适宜性验证。品种适宜性是 A 类、B 类生产的共同前提，不因采用不同过程控制方式而改变，也不单独决定产品类别。同一原料稻谷批次应来源于同一品种，不得为调整或掩盖质量而有意混掺不同品种、不同类别或不同质量等级的原料。

种子质量应符合 GB 4404.1—2024 的要求，并建立纯度、发芽率、净度和水分等批次检验记录。A 类、B 类种子质量要求见表 2。

表 2 A 类和 B 类种子质量要求

项目	A 类要求	B 类要求
品种适宜性	符合 5.2 要求并经当地试种和加工适宜性验证	符合 5.2 要求并经当地试种和加工适宜性验证
纯度	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求
发芽率	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求
净度	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求
水分	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求	符合 GB 4404.1—2024 相应种子类别要求

5.3 生产技术要求

原料稻谷生产应符合 DB 5114/T 60—2024 的规定。本文件规定的 A 类、B 类差异化过程控制要求应在此基础上累加执行。生产应坚持预防为主、综合防治和质量优先的原则，实施从播种育秧到收获的全过程控制。宜每 2 年~3 年轮作 1 次；播种期宜为 3 月下旬至 4 月中旬，移栽期宜为 4 月下旬至 5 月下旬。

A 类生产过程控制应符合本文件 5.1 至 5.6 的 A 类规定；本文件未规定且涉及有机生产过程控制的事项，应按 GB/T 19630—2019 的有关规定执行。应重点控制地块隔离、投入品使用、病虫草害防控和产地环境保护。不应施用化学肥料；宜通过种植绿肥、施用腐熟农家肥或符合 GB/T 19630—2019 要求的商品有机肥等方式培肥地力，施用量应根据土壤肥力、目标产量和养分检测结果确定。

B 类生产过程控制应符合本文件 5.1 至 5.6 的 B 类规定；本文件未规定且涉及绿色食品生产过程控制的事项，应按 NY/T391、NY/T393 和 NY/T394 的有关规定执行。应重点控制投入品准入、安全间隔期、病虫草害综合防控和记录留存。应根据土壤肥力、目标产量和肥料效应确定施肥量，优化氮、磷、钾配比。宜采用缓控释肥侧深施用与速效穗肥相结合的“基缓追速”施肥方式，基肥氮和穗肥氮宜分别占总施氮量的 70%和 30%；肥料选择和施用应符合 NY/T394 的要求，并根据品种、地力和群体长势动态调整。

5.4 投入品要求

投入品应坚持安全、合规、专用和可追溯原则，严禁使用国家明令禁止的投入品。A 类、B 类投入品应分区、分类、专柜或专库管理，不得混用。

A 类投入品应符合 GB/T 19630—2019 的有关要求。不得使用化学合成农药、化学合成除草剂、化学合成生长调节剂、未腐熟的有机肥料及国家明令禁止的其他投入品。

B 类农药和肥料的选择、使用应分别符合 NY/T393 和 NY/T394 的要求。不得使用国家明令禁止使用的农药、肥料及其他投入品。

应建立投入品采购、验收、入库、领用、使用、结余和处置台账，留存采购凭证、产品合格证明、允许使用依据和使用记录等资料。记录保存期限不应少于 2 年；法律法规另有规定的，从其规定。投入品审核记录可参照附录 B。

5.5 病虫草害防控

病虫草害防控应以农业防治、物理防治和生物防治为主，化学防治为辅。

通过轮作、深耕、适期播栽、合理密植和田间清洁等措施降低病虫草害发生风险。

可采用诱虫灯、性诱剂、人工除草和机械除草等方式。

宜采用天敌保护利用、生物农药和微生物制剂等措施。

A 类过程控制区域严禁使用化学合成农药、化学合成除草剂和化学合成生长调节剂，病虫草害防控应以农业、物理和生物措施为主。

B 类可在符合 NY/T393 要求的范围内开展必要的化学防治，并应按照农药登记范围和产品标签控

制农药品种、剂量、施用次数和安全间隔期。

表 3 病虫草害主要防控方法

防控类别	方法示例	适用说明
农业防治	轮作、深耕、适期播栽、合理密植、清洁田园	A 类、B 类优先采用
物理防治	诱虫灯、色板、性诱剂、人工或机械除草	宜优先采用
生物防治	保护利用天敌、生物农药、微生物制剂	按允许使用依据和产品标签使用
化学防治	符合 NY/T393 要求的农药	仅限 B 类必要时使用；A 类按 GB/T 19630—2019 控制

5.6 收获要求

5.6.1 适期收获

稻谷应在籽粒充分成熟时适期收获，避免过早或过晚收割。收获时籽粒含水率宜控制在 20%~25%。

5.6.2 收获作业

可采用人工或机械方式收获。收获前应清理收获机械、运输工具和承装设施；不同品种、类别和批次应分别收获、运输和标识，防止混杂、破碎和污染。

5.6.3 清选

收获后的稻谷应及时清选，去除秸秆、穗梗、泥砂、石块及其他异物。清选设备和作业场地在换品种、换类别或换批次前后应清理干净，清选过程应减少籽粒破损并防止混杂和二次污染。

5.6.4 晾晒

采用自然晾晒时，晾晒场地、垫布和工具应清洁、平整、干燥，并与地面及污染源有效隔离；不得在道路、可能接触有毒有害物质或有明显异味的场所晾晒。晾晒时宜薄摊、勤翻，遇降雨、结露或夜间回潮风险时应及时苫盖或转移。不同品种、类别和批次应分区晾晒并保持标识。

5.6.5 机械干燥

采用机械干燥时，干燥设备、作业条件、干燥工艺和干燥质量应符合 GB/T 21015—2023 的规定。在符合该标准的基础上，宜采用低温、分段干燥和缓苏相结合的方式；热风温度宜不高于 45℃，稻谷温度宜不高于 40℃，平均降水速率宜不大于 1.0 个百分点/h。初始含水率较高时，不宜一次快速降至安全水分。

干燥过程应防止爆腰、焦糊、异味、污染以及不同品种、类别和批次混杂。干燥后应进行缓苏和冷却，并记录初始水分、热风温度、稻谷温度、干燥时间、缓苏过程和最终水分。

5.6.6 入库验收

原料稻谷入库验收应先核验品种、种子、产地、生产过程和批次追溯记录，再检验 GB 1350 规定的基本质量指标及表 1 规定的原料附加质量指标。入库水分应符合 GB 1350 的规定；为保持加工品质和储存稳定性，宜控制在 13.5%及以下，该推荐值不作为 A 类、B 类的单项否决指标。稻谷经干燥后应冷却至接近环境温度，并检验水分、杂质、色泽、气味和质量等级；食品安全指标按风险监测和有关规

定执行。文件核验和检验结果均符合相应类别要求后，方可按该类别入库、标识和建账。

5.7 加工要求

加工应符合 GB 14881—2013 要求，保证原料品质稳定、成品质量可控和卫生安全，避免混级、混批和交叉污染；加工用水应符合 GB 5749—2022 要求。

A 类与 B 类应分线、分批或分时段加工，并采取有效清洁措施防止残留和交叉污染。不同类别产品的加工、包装和贮存环节应保持清晰区分和可追溯。

加工前应核验原料稻谷的品种、类别、等级、批次、过程控制和追溯记录，并检查外观、水分、杂质、整精米率和安全指标。原料稻谷未同时符合相应类别的基本准入要求和表 1 附加质量指标时，不得作为该类别产品的加工原料。

加工设备应保持清洁。加工过程中应控制砻谷、碾米、色选、抛光、筛理和包装等关键环节，防止过度碾削，并控制碎米含量、色泽、气味和食味品质。成品大米水分应不超过 14.5%，宜控制在 13.5%~14.0%，按 GB/T 5497—2025 测定。碾米宜采用多道轻碾工艺；包装前每批留样量宜不少于 1 kg，留样宜保存至保质期届满后 6 个月。不得添加增白剂、人工香精和增重剂；抛光用辅料应符合食品安全国家标准及有关规定。未取得相应认证的 A 类、B 类产品，不得分别以有机产品、绿色食品名义销售。

5.8 贮存要求

原料稻谷和成品大米应按类别、等级和批次分别储存、分别标识。原料稻谷入库水分应符合 GB 1350 的规定；拟较长时间储存或以品质保持为控制目标时，宜控制在 13.5%及以下。13.5%及以下为品质保持的非否决性过程控制目标，不作为 A 类、B 类产品类别的判定依据。

储存环境应干燥、清洁、通风、防潮、防虫、防鼠。成品大米仓储温度宜控制在 20℃以下，相对湿度宜控制在 70%以下；不具备上述条件时，应根据水分、温度、虫霉和保质期风险采取通风、降温、除湿或缩短储存期等措施。

应定期检查水分、温度、虫霉和异味情况，发现异常及时处理。堆码应便于通风、防潮和检查，宜保持墙距不小于 20 cm、地距不小于 10 cm、垛距不小于 20 cm。

A 类与 B 类原料及成品不得混仓混放，应实行分区管理、分别建账和分别标识，并保持仓储记录与追溯信息一致。

分级储存和分级加工流程见附录 F。

6 加工过程卫生要求

6.1 场所、设施和过程卫生

生产、收储和加工过程应保持环境整洁，相关场所、设施、设备和工具应满足卫生与安全控制要求；加工过程卫生管理应符合 GB 14881 要求，防止交叉污染。

6.2 加工用水

从原料验收到加工、包装、贮存和运输全过程，应落实清洁生产、分类管理和批次追溯要求。加工用水、清洗用水以及直接接触产品的用水应符合 GB 5749—2022 的要求。

7 质量控制与追溯

7.1 质量控制体系

应建立覆盖产地环境、品种种子、投入品、田间管理、收获、加工、贮存、检验、包装、运输和销售的质量控制体系，明确责任主体、控制指标、记录要求和异常处置程序。

7.2 追溯单元和编码

应以地块、品种、收获批次、加工批次和成品批次为追溯单元，建立唯一批次编码或追溯码，确保原料来源、过程记录、检验结果和产品流向可查询、可核验。

7.3 追溯记录

追溯记录应真实、完整，并与相应批次一致。记录内容可参照附录 C，全过程关键控制点见附录 D。

7.4 异常处置

发现产地环境、投入品、农药残留、真菌毒素、污染物、加工卫生或感官品质异常时，应及时隔离相关批次，开展原因分析并形成处置记录；根据风险和不合格项目，可采取返工、降级、召回或销毁等措施。

8 检验规则

8.1 检验分类与项目

类别符合性评价包括文件核查、原料稻谷检验和成品大米检验，并按 4.1 规定的顺序进行。文件核查应包括品种和种子条件、产地环境、投入品、生产过程、收获、贮存、加工和追溯记录；原料稻谷检验应包括质量等级、整精米率、水分、杂质和安全指标；成品大米检验应包括加工精度、水分、总碎米率、小碎米率、杂质总量、无机杂质、不完善粒、黄粒米、垩白度、食味评分、色泽和气味以及安全指标，A 类成品大米还应检验直链淀粉含量和蛋白质含量。核查、检验项目和判定依据见附录 E。

8.2 组批

原料稻谷以同一产地、同一品种、同一收获年度、同一储存单元和同一类别的产品为一批；成品大米以同一原料批次、同一类别、同一生产线、同一班次或同一连续生产时段生产并包装的产品为一批。

8.3 扦样和检验方法

扦样、分样应按 GB/T 5491—2025 执行。原料稻谷和成品大米应分别取样、分别检验，必要时留样备查。各检验项目应采用附录 E 规定的国家标准或行业标准方法。

8.4 出厂检验

出厂检验应逐批进行。成品大米出厂检验项目应至少包括加工精度、水分、总碎米率、小碎米率、杂质总量、色泽和气味以及包装、标签；食品安全指标按国家有关规定执行。

8.5 型式检验

型式检验项目应包括附录 E 规定的全部项目，正常生产时每年至少进行 1 次。有下列情形之一时，应进行型式检验：新建生产线投产或停产 6 个月以上恢复生产；原料、工艺或设备发生较大变化；出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；发生质量安全异常或有关主管部门提出检验要求。

8.6 判定与复检

品种和种子条件、过程控制、原料稻谷基本准入与附加质量指标、成品大米基本质量与附加、差异化质量指标以及追溯管理全部符合相应类别要求，且食品安全指标符合国家现行强制性标准要求时，方可判定该批产品为相应类别合格。表 1 中以“—”标示的项目对 B 类不作分级判定；A 类应符合表 1 规定的直链淀粉含量和蛋白质含量要求。前序环节不符合时，不得以后续环节的检验结果改变其判定结论；拟将 A 类调整为 B 类时，应重新核验并符合 B 类全部要求，不得仅按成品指标调整产品类别。文件核查或过程控制符合性评价结果不合格的，不得通过产品复检改变其判定结论；可复检的理化检验项目应按相应检验方法的规定执行，复检后仍不符合时，判定该批产品不合格。本文件以“宜”表述的过程控制目标不作为产品类别判定的单项否决依据。食品安全指标的复检和判定应按有关法律法规和食品安全国家标准执行。涉及认证标志使用的，还应符合相应认证和标志管理规定。不合格批次不得混入合格产品，应根据不合格项目和风险采取返工、降级、隔离、召回或销毁等措施。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签和标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，并按适用要求标示产品名称、产品类别、质量等级、批次、产地、生产日期和追溯信息。标示 A 类或 B 类时，应以“产品类别”为引导词，不得将 A 类、B 类作为质量等级表述；质量等级仅在所执行的产品标准明确规定时标示。A 类产品未取得有机产品认证的，不得在标签、宣传或销售中使用“有机”或其他易使消费者误认其已获得有机产品认证的表述；B 类产品未取得绿色食品认证的，不得使用“绿色食品”或其他易使消费者误认其已获得绿色食品认证的表述。取得相应认证的，方可按有关规定使用认证标志和认证信息。

产品标识可参照附录 G。

9.2 包装

包装材料应清洁、无毒、无异味，直接接触食品的包装材料应符合相应食品安全国家标准。不同类别产品应分类包装，包装信息应与追溯信息一致。

9.3 运输

运输工具应清洁、防潮、防雨、防污染，不得与有毒有害物品混运。运输过程中应防止不同类别产品混装混运。

9.4 贮存

成品贮存应按类别分区管理，防止受潮、霉变、虫害和异味污染；A类和B类产品应分别标识、分别贮存，保持批次可追溯。成品仓储应加强保质期管理，并保持堆放间距符合通风、防潮和检查要求。

附录 A
(资料性)
A 类和 B 类控制要点

类别	控制要点
A 类	本文件第 5 章至第 7 章 A 类过程控制要点汇总；本文件未规定的有机生产过程控制事项按 GB/T 19630—2019 有关规定执行；投入品按允许使用清单管理；防止田间混杂；分区储存、分批或分时段加工。
B 类	本文件第 5 章至第 7 章 B 类过程控制要点汇总；本文件未规定的绿色食品生产过程控制事项按 NY/T391、NY/T393 和 NY/T394 有关规定执行；控制安全间隔期；分级储存、分级加工；实施批次追溯。

附录 B
(资料性)
投入品审核表

项目	内容
投入品名称	
类别	肥料/农药/土壤改良剂/种子处理剂/其他
执行标准	
生产企业	
采购凭证编号	
允许使用依据	
使用日期	
使用部位或地块	
使用量	
经办人	
备注	

附录 C
(资料性)
批次追溯表

项目	内容
地块编号	
生产主体	
品种名称	
播种日期	
移栽或直播日期	
施肥记录	
用药记录	
灌溉记录	
收获日期	
收获批次	
储存仓号	
加工批号	
成品去向	
认证状态、证书编号（如有）、留样编号	

附录 D
(资料性)
关键控制点表

环节	关键控制点	A 类要求	B 类要求
产地环境	土壤、水源、空气	符合 GB/T 19630—2019 有关要求	符合 NY/T 391 有关要求
品种种子	品种适宜性、种子质量	共同前提；符合 5.2 和表 2	共同前提；符合 5.2 和表 2
投入品	肥料、农药、改良剂	符合 GB/T 19630—2019 有关要求	符合 NY/T 393、NY/T 394
田间管理	轮作、施肥、防控	生态优先；投入品符合 GB/T 19630—2019	综合防治；农药和肥料符合 NY/T 393、NY/T 394
收获	成熟度、机械清洁	防混杂	防混杂
储存	分级、温湿度、虫霉	专仓或专区	专仓或专区
加工	清场、分线、分批	专线或专批	专线或专批
追溯	批次、记录、台账	全程追溯	全程追溯

附录 E

(规范性)

核查、检验项目及判定依据

核查、检验项目	核查或检测方法	要求及判定依据
品种和种子条件（共同前提）	文件、记录及现场核查	5.2 和表 2
生产过程与追溯（类别过程要求）	文件、记录及现场核查	第 5 章至第 7 章；核查要点参见附录 A 和附录 D
原料稻谷质量等级（基本准入）	GB 1350 规定的方法	4.2、4.3 和 GB 1350
原料稻谷水分（基本准入）	GB/T 5497—2025	GB 1350；5.6.6 和 5.8 规定的 13.5%及以下为非否决性过程控制目标
原料稻谷杂质（基本准入）	GB/T 5494	GB 1350
原料稻谷整精米率（附加指标）	GB/T 21719—2025	表 1
成品大米加工精度（基础及附加）	GB/T 5502—2025	GB/T 1354—2018 和表 1，按较严要求判定
成品大米水分（基本质量）	GB/T 5497—2025	GB/T 1354—2018 和 5.7
总碎米率（附加指标）	GB/T 5503—2025	GB/T 1354—2018 和表 1，按较严要求判定
小碎米率（附加指标）	GB/T 5503—2025	GB/T 1354—2018 和表 1，按较严要求判定
杂质总量（附加指标）	GB/T 5494	GB/T 1354—2018 和表 1，按较严要求判定
无机杂质（附加指标）	GB/T 5494	表 1
不完善粒（附加指标）	GB/T 5494	表 1
黄粒米（附加指标）	GB/T 5496	表 1
垩白度（附加指标）	NY/T83—2017	表 1
食味评分（附加指标）	GB/T 15682—2025	表 1
直链淀粉含量(A 类专属指标)	GB/T 15683—2025	表 1；仅适用于 A 类
蛋白质含量（A 类专属指标）	GB 5009.5—2016；氮折算系数取 5.95，结果按干基换算	表 1；仅适用于 A 类
色泽、气味（基本质量）	GB/T 5492—2008	GB/T 1354—2018
农药残留	GB 2763 规定的方法	GB 2763
真菌毒素	GB 2761 规定的方法	GB 2761
污染物	GB 2762 规定的方法	GB 2762

蛋白质含量(干基)按 $X_d = X \times 100 / (100 - W)$ 换算, 其中 X_d 为干基蛋白质含量, X 为按 GB 5009.5—2016 测得的蛋白质含量, W 为按 GB/T 5497—2025 测得的水分含量, 均以质量分数(%)表示; 氮折算系数取 5.95。

附录 F
(资料性)

分类准入、分级储存和分级加工流程

顺序	流程环节
1	品种、生产过程及批次记录核验
2	原料稻谷基本准入和附加指标检验
3	A 类、B 类原料准入判定
4	分仓或分区储存
5	分批、分线或分时段加工
6	成品基本质量和附加指标检验
7	A 类、B 类成品判定及分类包装与标识
8	批次追溯归档

附录 G

(资料性)

标识示例

标识项目	示例/说明
产品名称	东坡大米
类别	A 类或 B 类
质量等级	按执行产品标准标注（适用时）
产地	生产基地名称/地块
批次号	批次编码
生产日期	YYYY-MM-DD
加工日期	YYYY-MM-DD
追溯码	二维码或编码
执行标准编号	本文件编号

注：A 类、B 类为本文件规定的产品类别，不是质量等级，也不代表产品已取得有机产品或绿色食品认证。

