

团体标准

《荆楚粮油 香米》（征求意见稿）
编制说明

标准编制小组

2022年10月

工作基本情况

1 项目背景

湖北是水稻大省，常年种植面积约3500万亩，产量约1900万吨，分别占全国水稻面积、产量的7.6%和8.8%。从单产水平和优质品种种植率来看，湖北省处于全国第一方阵。近年来我国粮食生产虽然连续多年获得丰收，但是粮食供给侧结构性矛盾日益突出。为助推我省优质稻米产业发展，我省采取省农业农村厅、省粮食局双牵头的方式推进优质稻米产业链建设，大力推进“荆楚粮油+”公用品牌共建共享，为人民美好生活需要提供营养健康选择，在更高层次上保障国家粮食安全。香米是稻米中的贵族，是消费市场上的高档米，米价是普通稻米的2-3倍，香稻的收购价比普通稻高出0.2-0.3元/斤，有的甚至高出一倍。因此，打造湖北特色的香米品牌，也是湖北粮食产业发展的需要。

2022年中央一号文件提出“大力开展绿色高质高效行动，深入实施优质粮食工程，提升粮食单产和品质。”依据此文件精神，充分发挥我省香米的优势，倡导农民种植优质的香稻品种，促进农民增收，粮油产品提质增效，打造竞争力强的湖北省大米品牌。而品牌建设的关键就是标准，标准化生产是优化并稳定品牌品质的必要条件。因此，突出品牌特色，建立严格的产品标准对“荆楚粮油”品牌建设的推进，“荆楚粮油”产品品质的提升，我省稻米产业的高质量和可持续发展具有重要的意义。修订此标准既是国家“优质粮食工程”的要求，又

是对省委建设农业产业强省的响应，以更高、更严格的标准，引导“荆楚粮油 香米”向更好、更优的方向发展，提升“荆楚粮油”的品牌影响力。

T/HBLS 0007-2018《荆楚大地 香米》入选2021年粮食领域团体标准培优计划，要求对该标准进行修订完善，以更有利于我省香米产业的发展。根据2021-2022年“荆楚好粮油”产品复审和遴选的检测数据分析，通过优质粮食工程的建设，我省粮油产品品质有所提升，有必要对《荆楚大地 香米》的质量指标进行调整。

2 项目来源和主要工作过程

2022年9月，省粮食行业协会下达了该项目的修订计划。我中心收集相关的标准和资料，汇总分析入选我省“荆楚好粮油”的44个香米产品的检测数据，向我省大米加工企业收集了7份香米样品分析香味物质2-乙酰-1-吡咯啉的含量。由湖北省粮油食品质量监督检测中心作为主要起草单位，初步形成了《荆楚粮油 香米》征求意见稿。

2.1 资料收集

标准起草组于2021年开始启动研究和标准修订工作，首先较为系统的查询了涉及大米的相关国家标准、行业标准和地方标准，以及湖北省关于优质稻谷品质种植和应用推广等相关资料。

2.2 方案制定

依据研究计划，制定了标准修订方案，包括采集样品，样品各项指标的测试、分析，各项技术要求的确定等。

2.3 样品采集

主要采集39个品牌的湖北香米样品44份。具体样品信息见表1。

表1 样品信息

序号	样品名称	生产厂家	品牌
1	四季安香稻米	枝江市信达农业专业合作社	四季安
2	农家香米	湖北华苑粮油有限公司	华苑
3	洪森星荷花香米	湖北洪森实业(集团)有限公司	洪森
4	国福天源香粳	湖北楚宏粮油发展股份有限公司	国福
5	洪森小浪仔香米	湖北洪森实业(集团)有限公司	洪森
6	稻香米	湖北花中花农业股份有限公司	花之蕊
7	瓦仓软香米	湖北瓦仓谷香生态农业有限公司	瓦仓村
8	德安府有机香米	湖北禾丰粮油集团有限公司	德安府
9	长粒香	枝江市永隆粮油有限公司	金永隆
10	秋慕思田生态香米	当阳市民天米业有限责任公司	秋慕思田
11	荆楚乐绵香王	松滋市永盛粮油有限公司	荆楚乐
12	榭花桥一号香米	宜昌市储备粮管理有限公司	榭花桥
13	乐峰长粒香米	襄阳乐峰粮油有限公司	乐峰
14	沮漳河软香米	当阳市大发米业有限责任公司	沮漳河
15	双迎香米	仙桃市裕泰米业有限公司	双迎
16	洪森香米	湖北洪森实业(集团)有限公司	洪森
17	野香优海丝	宜城市诚烁粮油贸易有限公司	YINZHEN
18	虾乡稻香米	湖北虾乡食品股份有限公司	虾乡稻
19	龙池桥香米	湖北龙池米业有限公司	龙池桥
20	绿地香优米	湖北长江绿地实业有限公司	长江绿地
21	卢绒湖玉贞香	湖北九龙湖米业有限公司	卢戎湖香米
22	逸品香米	京山泰昌米业有限公司	京兔

序号	样品名称	生产厂家	品牌
23	南漳官米(玉针香)	南漳县华茂粮油有限责任公司	华茂
24	金牛王软香米	京山市金牛米业有限公司	金牛泉
25	洪森荆香玉米	湖北洪森实业(集团)有限公司	洪森
26	纪山龙香米	湖北龙池米业有限公司	纪山龙
27	生态香米	潜江市巨金米业有限公司	水乡虾稻
28	原生态香米	京山市京正粮油有限公司	京朕
29	楚尊软香米	益海嘉里(武汉)粮油工业有限公司	金龙鱼
30	天助御金香大米	湖北宏凯工贸发展有限公司	天助
31	虾香稻米	湖北虾乡食品股份有限公司	虾香稻
32	贡香桥米	湖北庄品健实业(集团)有限公司	庄品健
33	中文香米	利川市八月香米业有限责任公司	福瑞八月香
34	虾稻香米	湖北华苑粮油有限公司	华苑
35	随州香米	湖北省现代农业有限公司	楚花香
36	软香丝苗米	江陵县巷子深米业有限责任公司	巷子深
37	赤壁香	湖北畅健生态农业科技有限公司	畅健生本
38	万莲牌莲香硒玉香 丝米	当阳市飞翔米业有限公司	万莲
39	金龙鱼虾甜香大米	益海嘉里(武汉)粮油工业有限公司	金龙鱼
40	软香米	江陵县晶虹粮油股份有限公司	晶虹
41	落花谭香米	宜城市双兴工贸有限公司	落花谭
42	中磐应城香米	湖北中磐粮油食品有限公司	中磐
43	鹤舞时光·泰香米	蕲春县银兴米业有限公司	鹤舞时光
44	优利丝香粘米	阳新县长丰米业有限责任公司	长丰园

2.4 样品分析

对采集的样品进行各项指标的检测,对检测结果进行分析,作为

标准技术指标确定的依据。

2.5 标准编制

本标准在综合分析相关标准、文献报道、检测数据的基础上，于2022年10月完成了该标准草案，经过起草组的几次讨论形成征求意见稿，为了充分说明该标准修订时对相关指标的制定依据，同时编制了该标准的编制说明。

一、 标准编制原则和标准主要内容确定依据

1 标准编制原则

《荆楚粮油 香米》是一项建立在科学研究基础上，为湖北香米的育种者、种植者、加工者及消费者等提供科学的评定湖北香米的标准。标准制定过程中主要按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

2 标准的主要内容和依据

标准中规定了荆楚粮油香米的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输和销售的要求。与T/HBLS 0007-2018相比，增加了销售的要求。

2.1 适用范围

本标准适用于以湖北生产的香粳稻谷或其加工的糙米、半成品大米为原料碾磨加工而成的食用商品香米。本文件不适用于有色米、糯米和粳米。与T/HBLS 0007-2018相比，增加了不适用范围。

2.2 规范性引用文件

将本标准中涉及引用的其他标准进行规范。

2.3 术语和定义

为了与现行标准一致，本标准中的大部分术语和定义引用自现行标准 GB/T 1354《大米》、GB/T 26631《粮油名词术语 理化特性和质量》和LS/T 3247《中国好粮油 大米》。

修改和新提出的定义如下：

荆楚粮油 香米：以湖北省生产的香粳稻谷为原料或其加工成的糙米、半成品米加工而成的成品米。

米饭气味值：试样在规定条件下制得米饭的气味评分值。

2.4 分类

与T/HBLS 0007-2018相比，无变化。

2.5 原料要求

与T/HBLS 0007-2018相比，将原“加工生产过程中的食品安全要求”对原料的要求另列为“原料要求”。

2.6 质量指标要求

将荆楚粮油香米分为两个等级。本标准规定的主要指标有米饭气味值、品尝评分值、加工精度、碎米、杂质、不完善粒、直链淀粉、黄粒米、色泽气味、垩白度、互混和水分。本标准指标的主要参考了大米（GB/T 1354-2018）中优质大米以及中国好粮油 大米（LS/T 3247-2017）中的相关要求，并根据本次收集样品的检测数据进行了调整。

2.6.1 米饭气味值

与T/HBLS 0007-2018相比，删除了“香味品质要求”，增加了“米

饭气味值”要求。据多个实验室调研，反映原标准中香味品质检验方法以煮粥的方式评定香味与居民评价米饭的方式不同，不能准确地评选出具有浓郁米饭香味的大米。此次修订，新提出的“米饭气味值”是通过蒸煮米饭后再品评其香味，与一般居民评价米饭香味的方式相吻合。鉴于感官评定对于品评员的依赖性较强，我中心也尝试用仪器的方法来评定米饭的香味。联合中粮营养健康研究院用气质的方法检测大米中香味物质2-乙酰-1-吡咯啉的含量，同时根据GB/T 15682-2008的方法蒸煮米饭评定其气味，通过分析26组籼米样品数据，结果发现米饭气味值和2-乙酰-1-吡咯啉含量的相关系数为0.06，国宝桥米清香米中2-乙酰-1-吡咯啉含量为0。这表示2-乙酰-1-吡咯啉含量不能准确地反映米饭的香味。本次检测米饭气味值结果见表1。结果显示，本次收集样品的米饭气味值平均值为16.7分，最大值为18.3分，最小值为13.5分，中位值为16.8分，其中75%的样品米饭气味值大于等于16.1分，25%的样品米饭气味值大于等于17.4分。因此，本标准设置米饭气味值要大于等于16分，对满足标准设置值的样品统计，结果显示75%的样品可达本标准要求，因此，本标准米饭气味值指标设定基本合理。

表1 荆楚粮油香米米饭气味值统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	本标准规定	满足标准的样品占比
米饭气味值/分	18.3	13.5	16.7	16.8	17.4	16.1	16.0	75.0%

2.6.2 碎米（总量及小碎米含量）

碎米包括碎米总量和小碎米含量，碎米一般是加工过程中产生，

对于一些粒型过长、储存加工不当或存放时间过久的稻谷加工时易产生碎米，影响大米商品外观。本次检测碎米结果见表2。结果显示，本次收集样品的碎米总量平均值为6.3%，最大值为13.8%，最小值为0.7%，中位值为6.1%，其中75%的样品碎米小于等于9.0%，25%的样品碎米含量小于等于2.9%。而国标三级及中国好粮油的碎米总量限值为15.0%，考虑节粮减损的要求，因此，本标准二级碎米限值为15.0%，一级限值参考国标一级的要求，规定为10.0%。本次检测小碎米最大值为1.0%，最小值为0，平均值为0.1%，中位值为0，25%的样品小碎米等于0，75%的样品小碎米等于0，参考大米国标和中国好粮油的标准，考虑节粮减损的要求，并结合本次检测数据，本标准设置小碎米一级为0.2%，与国标一级一致，二级为1.0%，与国标三级及中国好粮油标准一致。同时，对本次收集样品分别满足一级和二级的比例进行了统计，结果见表3。从碎米总量统计，88.6%的样品可达一级要求，100%的样品可达二级要求，从小碎米含量统计，90.9%的样品可达一级要求，100%的样品可达二级要求，因此，本标准碎米指标设定基本合理。

表2 荆楚粮油香米碎米统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018 T/HBLS 0007-2018		LS/T 3247-2017
							一级	二级	
碎米/%	13.8	0.7	6.3	6.1	2.9	9.0	一级	10.0	15.0
							二级	12.5	
							三级	15.0	
小碎米 /%	1.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	一级	0.2	1.0
							二级	0.5	
							三级	1.0	

表3 碎米满足本标准不同等级的样品所占比例

指标	本标准规定	满足标准的样品占比
----	-------	-----------

碎米/%	一级	10.0	88.6%
	二级	15.0	100.0%
小碎米/%	一级	0.2	90.9%
	二级	1.0	100.0%

2.6.3 加工精度

为保证产品外观以及储存性能，参考国标，考虑到本标准一级大米品质要求更高，因此，加工精度规定为一级为精碾，二级为适碾。

2.6.4 不完善粒

大米的不完善粒包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒、糙米粒，检测结果见表4。

表4 荆楚粮油香米不完善粒统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018 T/HBLS 0007-2018	LS/T 3247-2017
不完善粒/%	2.4	0.2	1.1	1.1	0.7	1.4	3.0	1.0

从表4可看出，本次收集样品的不完善粒平均值为1.1%，最大值为2.4%，最小值为0.2%，中位值为1.1%，其中25%的样品不完善粒小于等于0.7%，75%的样品不完善粒小于等于1.4%。参考大米国标和中国好粮油的标准，并结合本次检测数据，本标准设置不完善粒一级为1.0%，与中国好粮油标准一致，二级为2.0%，高于中国好粮油标准限值，低于国标限值。同时，对本次收集样品分别满足一级和二级的比例进行了统计，结果见表5。45.5%的样品可达一级要求，93.2%的样品可达二级要求，本标准不完善粒指标设定基本合理。

表5 不完善粒满足本标准不同等级的样品所占比例

指标	本标准规定		满足标准的样品占比
	一级	二级	
不完善粒/%	1.0	2.0	45.5%
			93.2%

2.6.5 垩白度

垳白度指胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垳白粒，垳白粒试样平放时垳白投影面积总和占试样投影面积的百分率。垳白度不仅影响大米的外观品质，也影响大米的口感，因此，垳白度是反映大米品质的重要指标。本次样品垳白度的检测结果见表6。本次收集样品的垳白度平均值为1.6%，最大值为6.2%，最小值为0%，中位值为1.3%，其中25%的样品垳白度小于等于0.4%，75%的样品垳白度小于等于2.0%。参考大米国标和中国好粮油的标准，并考虑多方因素，本标准设置垳白度含量一级为2.0%，二级为4.0%，分别与国标一级、中国好粮油标准一级一致。同时，对本次收集样品分别满足一级和二级的比例进行了统计，结果见表7。75%的样品可达一级要求，90.9%的样品可达二级要求，本标准垳白度指标设定基本合理。

表6 荆楚粮油香米垳白度统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018		LS/T 3247-2017	
							T/HBLS 0007-2018			
垳白度/%	6.2	0.0	1.6	1.3	0.4	2.0	一级	2.0	一级	4.0
							二级	5.0	二级	6.0
							三级	8.0	三级	8.0

表7 垳白度满足本标准不同等级的样品所占比例

指标	本标准规定		满足标准的样品占比
	一级	二级	
垳白度/%	2.0	4.0	75.0%
			90.9%

2.6.6 品尝评分值

品尝评分值是试样在规定条件下制得米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和，是评价大米品质最主要的指标之一。本次检测的大米产品品尝评分值统计数据如下：

表8 荆楚粮油香米品尝评分值统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018 T/HBLS 0007-2018		LS/T 3247-2017	
							一级	90	一级	90
品尝评分值/%	87.3	76.4	82.4	82.4	84.4	80.6	二级	80	二级	85
							三级	70	三级	80

从表 8 可看出，本次收集样品的品尝评分值（分）平均值为82.4，最大值为87.3，最小值为76.4，中位值为82.4，其中75%的样品品尝评分值大于等于80.6，25%的样品食味值大于等于84.4。参考大米国标和中国好粮油的标准，并结合本次检测数据，本标准设置品尝评分值一级为85分，二级为80分。同时，对本次收集样品分别满足一级和二级的比例进行了统计，结果见表9。22.7%的样品可达一级要求，79.5%的样品可达二级要求，本标准品尝评分值指标设定基本合理。

表9 品尝评分值满足本标准不同等级的样品所占比例

指标	本标准规定		满足标准的样品占比
	一级	85	
品尝评分值/分	二级	80	79.5%

2.6.7 互混率

互混指试样中混入粒型、外观与本批次大米不同的米粒。当混入的米粒与本批次样品外观差异较大，且比率较多时，对大米加工、外观品质等造成严重影响。本次检测样品互混率结果见表10。结果显示，互混率平均值为0.3%，最大值为2.7%，最小值为0，中位值为0.1%，其中25%的样品互混率等于0，75%的样品互混率小于等于0.3%，参考国标和中国好粮油标准，本标准规定互混率一级限值为0，与中国好粮油标准一致，二级限值为0.5%。同时，对本次收集样品分别满足一级和二级的比例进行了统计，结果见表11。50%的样品可达一级要求，88.6%的样品可达二级要求，本标准互混率指标设定基本合理。

表10 荆楚粮油香米互混率统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018 T/HBLS 0007-2018	LS/T 3247-2017
互混率/%	2.7	0.0	0.3	0.1	0.0	0.3	5.0	0

表11 互混率满足本标准不同等级的样品所占比例

指标	本标准规定		满足标准的样品占比
互混率/%	一级	0	50.0%
	二级	0.5	88.6%

2.6.8 直链淀粉含量

大米的直链淀粉含量是影响大米蒸煮和加工特性的最重要的因素之一。本次检测样品互混率结果见表12。结果显示，直链淀粉含量平均值为17.3%，最大值为22.0%，最小值为13.4%，中位值为17.3%，其中25%的样品直链淀粉含量小于等于15.8%，75%的样品互混率小于等于18.5%，参考国标，本标准规定直链淀粉含量限制区间为13.0%-22.0%，所有检测样品的直链淀粉含量都在这个区间内，本标准链淀粉含量指标设定基本合理。

表12 荆楚粮油香米直链淀粉含量统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018 T/HBLS 0007-2018
直链淀粉含量/%	22.0	13.4	17.3	17.3	15.8	18.5	13.0~22.0

2.6.9 水分含量

T/HBLS 0007-2018、国标和中国好粮油标准均规定粳米的水分限值是14.5%，本标准水分直接执行这两个标准，规定限值为14.5%。本次样品水分检测结果见表13。100%的样品满足此标准。

表13 荆楚粮油香米水分含量统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	本标准规定	满足标准的样品占比
----	-----	-----	-----	-----	---------	---------	-------	-----------

水分含量/%	14.5	10.9	13.2	13.1	12.8	13.9	14.5	100.0%
--------	------	------	------	------	------	------	------	--------

2.6.9 杂质含量

杂质是除米粒外的其他物质，对大米商品外观及口感影响较大，尤其是其中的无机杂质。本次收集的所有样品杂质及无机杂质的含量均为0。但综合考虑多方因素，本标准保持与中国好粮油标准一致，杂质为0.1%，无机杂质为不得检出，严于T/HBLS 0007-2018。本次检测所有样品均满足此标准。

2.6.10 黄粒米含量

黄粒米含量检测结果见表 14。本次收集样品的黄粒米含量平均值为0.04%，最大值为0.28%，最小值为0，中位值为0，其中25%的样品黄粒米含量等于0，75%的样品黄粒米含量小于等于0.05%。参考大米国标和中国好粮油的标准，并结合本次检测数据，本标准设置黄粒米含量限值为0.1%，与中国好粮油标准一致。同时，对本次收集样品满足标准的比例进行了统计，86.4%的样品可达标准要求，本标准黄粒米含量指标设定基本合理。

表14 荆楚粮油香米黄粒米含量统计结果

指标	最大值	最小值	平均值	中位值	前四分位数Q1	后四分位数Q3	GB/T 1354-2018 T/HBLS 0007-2018	LS/T 3247-2017
黄粒米含量/%	0.28	0.00	0.04	0.00	0.00	0.05	0.5	0.1

2.6.11 色泽、气味

本标准与T/HBLS 0007-2018一致，参考国标及行标，要求产品色泽气味正常，所有样品均满足标准要求。

2.6.12 本标准与 T/HBLS 0007-2018 的对比

本标准与T/HBLS 0007-2018的对比见表15。

表15 本标准与T/HBLS 0007-2018对比

标准编号		T/HBLX 0007-2022		T/HBLS 0007-2018		
项目		指标		指标		
等级		一级	二级	一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	10.0	15.0	10.0	12.5	15.0
	其中：小碎米含量/% ≤	0.2	1.0	0.2	0.5	1.0
加工精度		精碾	适碾	精碾	精碾	适碾
不完善粒含量/% ≤		1.0	2.0	3.0		
垩白度/% ≤		2.0	4.0	2.0	5.0	8.0
品尝评分值/分 ≥		85	80	90	80	70
互混率/% ≤		0	0.5	5.0		
直链淀粉含量/%		13.0~22.0		13.0~22.0		
水分含量/% ≤		14.5		14.5		
杂质	总量/% ≤	0.1		0.25		
	其中：无机杂质含量/% ≤	0		0.02		
黄粒米含量/% ≤		0.1		0.5		
米饭气味值/分 ≥		16		-		
香味综合评分值/分 ≥		-		80		
色泽、气味		正常		正常		

2.7 安全指数要求

与T/HBLS 0007-2018相比，增加了检测项目。指标设置与LS/T 3247《中国好粮油 大米》标准保持一致。

2.8 净含量要求

与T/HBLS 0007-2018相比，无变化。与GB/T 1354《大米》标准保持一致。

2.9 生产过程质量控制

与T/HBLS 0007-2018相比，增加了此项要求。与LS/T 3247《中国好粮油 大米》标准保持一致。

2.10 追溯信息

与LS/T 3247《中国好粮油 大米》标准基本一致。与T/HBLS

0007-2018相比，追溯信息里增加了“产品名称”和“加工数量”。

2.11 检验方法

标准对所有指标的检验方法都作了明确规定，按照国家标准方法检验。

2.12 检验规则

对检验的组批、扦样、检验一般规则、出厂检验进行了规定，对判定规则做出了具体的说明。与T/HBLS 0007-2018相比，更改了出厂检验要求和判定规则，删除了型式检验要求。

2.13 标签标识

与T/HBLS 0007-2018相比，增加了二维码要求。与LS/T 3247《中国好粮油 大米》标准保持一致。

2.14 包装、储存、运输和销售

与T/HBLS 0007-2018相比，做了相应调整，增加了销售要求。包装应符合GB/T 17109的规定。储存按GB/T 29890执行。不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输过程中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。产品销售场所应保持干燥、清洁，不应与有毒、有异味物品共同存放。

二、 技术经济论证及预期的社会经济效果

随着社会发展水平的提高，群众对食品品质、营养和健康更加关注，对优质粮油产品需求不断提升，因此，国家粮食局推出了优质粮食工程项目，并出台了“中国好粮油”系列标准，以促进粮食行业供给侧结构性改革，全面提高粮食产业质量和效益，提高优质粮油的市场占

有率，满足群众需求。各省粮食局也紧跟国家粮食局脚步，制定了各省优质粮食工程项目。2017年起，我省在全省范围实施“优质粮食工程”。近年来，我省积极采取各项措施，从科技支撑、政策扶持等方面着力推进我省优质粮油生产，并创建“荆楚粮油+”区域公共品牌，整合我省优质籼米生产企业共同建立该品牌。本标准将作为该品牌建设的指导标准，将引导品牌规范、健康发展，稳定品牌质量，从而提高该品牌的市场竞争力和价值，为我省稻米产业的发展提供重要的保障。

三、 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比

目前国际具有《泰国茉莉香米》等国外标准，国家标准暂无香米标准，《泰国茉莉香米》主要从品种纯度上去界定，但我省香米品种多且杂，存在一定的退化现象，香稻品种也不一定能表现具有香味的性状。因此，无法从品种纯度上去参考或者采用。

四、 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。

五、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧。

六、 标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议作为推荐性标准。

七、 贯彻、实施的要求和措施建议

标准发布实施后，组织相关人员，对标准进行宣贯和培训，确保

标准的有效使用。

八、 废止现行有关标准的建议

无。

九、 其他应予说明的事项

无。