

《林甸红小豆》团体标准（征求意见稿） 编制说明

中国国际贸易促进委员会商业行业委员会

二〇二六年七月三日

《林甸红小豆》团体标准（征求意见稿）

编制说明

一、标准项目来源

《林甸红小豆》团体标准（以下简称“本文件”）由中国国际贸易促进委员会商业行业委员会提出并归口管理。根据中国国际贸易促进委员会商业行业委员会《关于下达2026年第一批团体标准项目计划的通知》，本文件于2026年4月9日列入2026年第一批团体标准项目计划。

本文件围绕黑龙江省大庆市林甸县红小豆特色产业发展需求开展研制，由标准起草组负责起草。起草单位和主要起草人信息以标准发布文本为准。

二、标准制定的目的和意义

（一）编制目的

1. 明确林甸红小豆的产品内涵和适用边界。林甸县具有适宜红小豆生长的气候、土壤和农业生产条件，但“林甸红小豆”的产品概念、生产区域、质量特征和商品化要求仍需通过标准予以统一。本文件通过界定林甸红小豆术语，明确其适用地域和产品对象，为生产、经营、检验和市场流通提供统一依据。

2. 规范林甸红小豆生产管理和质量控制。红小豆质量受品种选择、茬口安排、地块条件、播种管理、田间管理、收获与贮藏等因素影响较大。本文件将林甸地区自然环境条件、栽培技术要点与商品质量要求相衔接，形成从生产端到流通端的基本控制要求，促进林甸红小豆生产过程规范化、质量控制系统化。

3. 建立商品分级、检验判定和流通管理依据。当前红小豆产品在市场交易中易出现等级划分不统一、质量指标表述不一致、检验规则不清晰等问题。本文件设置感官指标、等级指标、理化指标、卫生指标、植物检疫和净含量偏差等内容，并配套检验方法、检验规则以及标签、包装、贮藏和运输要求，为产品验收、贸易结算和质量追溯提供技术依据。

4. 支撑区域特色农产品品牌建设。制定《林甸红小豆》团体标准，有利于将林甸县红小豆的自然条件、品种特征、品质要求和流通管理要求转化为可实施、可检验、可推广的标准化成果，增强区域特色农产品的品牌辨识度和市场竞争力。

（二）编制意义

1. 有利于提升林甸红小豆质量一致性和商品化水平。本文件对林甸红小豆生产、分级、检验、包装和贮运提出统一要求，可减少不同生产主体、经营主体之间的质量差异，提升产品批次稳定性和市场适配性。

2. 有利于促进林甸县特色农业产业高质量发展。本文件以标准化方式梳理林甸红小豆产业的关键技术环节和质量控制要求，可为种植基地建设、加工流通、品牌推广、产销对接和产业链协同提供基础支撑。

3. 有利于保护消费者权益和规范市场秩序。本文件通过明确标签、包装、贮藏、运输及净含量等要求，推动产品信息真实、清晰、完整，降低因质量等级、产地信息、包装标识不一致引发的交易争议，增强消费者对林甸红小豆产品的信任。

4. 有利于完善红小豆产品标准体系。本文件在参考现有国家标准、行业标准、地方标准和团体标准的基础上，突出林甸区域特色和产业实践需求，可作为同类特色农产品标准化工作的参考。

三、标准起草的过程简述

（一）预研阶段

2026年3月9日至10日，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会组织相关团队赴黑龙江省大庆市林甸县围绕特色产业（红小豆）开展调研。调研期间，相关方围绕林甸红小豆产业发展现状、产品特点、标准化需求及团体标准研制方向进行了交流，并就开展《林甸红小豆》团体标准研制形成共识。会后，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会正式启动林甸特色产业团体标准研制工作。

预研过程中，起草组对现行红小豆相关产品标准、检验检测标准、食品安全标准、包装标签标准以及同类地理标志或区域特色农产品标准进行了收集和比对，初步明确了本文件的标准定位、适用范围、框架结构和重点技术内容。

（二）立项阶段

2026年4月9日，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会发布《关于下达2026年第一批团体标准项目计划的通知》，正式立项《林甸红小豆》团体标准项目（计划编号：CCPIT-CSC-JH2026326）。

（三）起草阶段

2026年4月10日至4月20日，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会组织开展《林甸红小豆》团体标准起草单位和起草人征集工作。征集完成后，组建标准起草组，明确起草任务和工作分工。

2026年4月-5月，起草组围绕林甸红小豆产品特征、自然环境条件、栽培技术要点、质量指标、检验方法和流通管理要求开展资料收集、标准比对和文本起草工作，形成标准工作组讨论稿。

2026年5月11日，起草组召开《林甸红小豆》团体标准工作启动会。会议介绍了项目背景、项目进展、研制计划和标准框架内容，并围绕等级划分维度、检验检测数据来源、检验规则、标签包装贮藏运输条款等问题进行了讨论。

2026年6月，起草组对林甸红小豆相关样品检测数据进行了比对分析。检测结果显示，在同批检测的日本红、普通红、农安红和珍珠红样品中，珍珠红小豆在部分矿物质和低脂特征方面表现较为突出。其中，珍珠红小豆钙含量为777 mg/kg，为四个样品中最高；脂肪含量为0.96 g/100g，为四个样品中最低；镁含量为 2.05×10^3 mg/kg，锌含量为29.6 mg/kg，均处于较高水平。上述检测结果表明，珍珠红小豆具有较突出的矿物质营养特征和相对低脂特点，可作为林甸红小豆品种选择、质量特征描述和理化指标设置的重要参考。

（四）征求意见阶段

本文件形成征求意见稿后，计划于2026年7月13日至2026年8月13日通过全国团体标准信息平台公开征求意见，并结合定向征求意见、会议研讨等方式，向相关生产经营主体、检验检测机构、科研院所、行业组织等单位征求意见。起草组将对反馈意见逐条研究处理，形成征求意见汇总处理表，并据此修改完善标准文本和编制说明。

四、标准的主要内容和依据

（一）标准编制原则

1. 规范性原则。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，结构设置、术语表述、引用文件、技术条款和附录安排力求规范、清晰。

2. 协调性原则。本文件充分参考 NY/T 599《红小豆》、GB/T 20442《地理标志产品 宝清红小豆》以及同类红小豆地方标准、团体标准的相关内容，并与食品安全、种子质量、粮食检验、标签包装、净含量等现行标准和规定相协调。

3. 适用性原则。本文件立足林甸县行政区域内红小豆生产和流通实际，突出产地自然条件、栽培管理特点和商品质量控制需求，确保条款可理解、可实施、可检验。

4. 特色性原则。本文件注重体现林甸红小豆在产地环境、品种选择、籽粒形态、色泽、粒径和商品品质等方面的区域特色，避免简单照搬通用红小豆标准。

5. 可操作性原则。本文件对质量要求、检验方法、检验规则及标签、包装、贮藏和运输等内容作出配套规定，便于生产经营主体、检验检测机构和采购方在实际业务中应用。

（二）范围和主要技术内容

1. 范围。本文件规定了林甸红小豆的术语和定义、自然环境和栽培技术、质量要求、检验方法、检验规则以及标签、包装、贮存和运输等要求，适用于黑龙江省大庆市林甸县行政区域内生产的商品红小豆。

2. 主要技术内容。本文件主要包括：范围；规范性引用文件；术语和定义；自然环境和栽培技术；质量要求；检验方法；检验规则；标签、包装、贮藏和运输；参考文献。

（三）主要技术内容说明

1. 术语和定义。本文件引用 NY/T 599 界定的相关术语，并结合产品定位界定“林甸红小豆”，明确其为在黑龙江省大庆市林甸县区域内按照本文件进行生产、管理且质量符合本文件要求的红小豆。同时，参考 GB/T 20442 界定“豆沙”等相关术语，为后续理化指标和加工适用性指标提供基础。

2. 自然环境。本文件结合林甸县北温带大陆性季风气候、积温、无霜期、降水、日照等气候条件，以及以黑钙土、草甸黑钙土为主的土壤条件，对林甸红小豆生产的自然

环境基础进行描述，并要求环境空气符合 GB 3095 的规定。后续可结合生产实际和专家意见进一步补充或凝练水源、水质等环境条件表述。

3. 栽培技术。本文件从选茬、选种、选地、播种、田间管理和收获等环节提出要求。选茬部分突出轮作、防病和地力养护；选种部分突出“珍珠红”系列品种及种子质量要求；选地部分结合林甸县易内涝、土壤偏碱等特点，提出地势、排水和土壤条件要求；播种和田间管理部分围绕播种时间、播种深度、种植密度、播前处理、除草、追肥、控旺防倒和病虫害防治等提出操作要点；收获部分强调适时收获、晾晒、清选和贮藏，保障籽粒品相和商品价值。

4. 质量要求。本文件设置感官指标、等级指标、理化指标、卫生指标、植物检疫和净含量偏差等内容。感官指标主要包括色泽、气味和形状；等级指标主要从异色粒、不完善粒、杂质、粒径、百粒重等方面评价商品等级；理化指标包括蛋白质、淀粉、水分、脂肪、豆沙含量等方面；卫生指标按 GB 2715 执行；植物检疫按国家有关规定执行；净含量偏差按定量包装商品计量相关规定执行。部分等级指标和理化指标的具体限值需结合检测报告、产业实测数据和专家论证进一步确定。

5. 检验方法。本文件对感官指标、等级指标和理化指标分别规定相应检验方法。色泽、气味按 GB/T 5492 执行；异色粒按 GB/T 5493 执行；杂质和不完善粒按 GB/T 5494 执行；粒径按 NY/T 599 执行；千粒重按 GB/T 5519 执行；蛋白质、淀粉、水分、脂肪及矿物质、维生素等指标按 GB 5009 系列食品安全国家标准规定的方法执行；卫生指标、净含量检验分别按相应标准和技术规范执行。

6. 检验规则。本文件规定一般规则、扦样和分样、产品组批、检验分类和判定规则。一般规则参考 GB/T 5490，扦样和分样参考 GB/T 5491；产品组批以同产地、同收获日期等为基本原则；检验分类包括出厂检验和型式检验；判定规则明确全部检验项目符合要求方可判定合格，并对卫生指标不合格、感官和理化指标复检等情形作出规定。

7. 标签、包装、贮藏和运输。本文件要求标签符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品名称、产地、等级和收获年度等信息；包装符合 GB/T 17109 的规定，保证牢固、严密并保护产品质量；贮藏场所应清洁、干燥、防雨、通风良好，并避免与有毒、有害、有异味、易发霉或有腐蚀性的物品混贮；运输过程中应防雨、防晒、防污染，并避免机械损伤。

（四）主要依据

本文件主要依据和参考以下标准及文件：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》、GB 2715《粮食卫生标准》、GB 3095《环境空气质量标准》、GB 4404.2《粮食作物种子 第2部分：豆类》、GB/T 5490《粮食检验一般规则》、GB/T 5491《粮食、油料检验 扦样、分样法》、GB/T 5492《粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法》、GB/T 5493《粮食、油料检验 类型及互混检验法》、GB/T 5494《粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法》、GB/T 5519《粮食和油料千粒重的测定法》、GB/T 17109《粮食销售包装》、GB/T 20442《地理标志产品 宝清红小豆》、GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、NY/T 599《红小豆》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》以及定量包装商品计量监督管理相关规定等。

同时，本文件参考了DB 21/T 4304《地理标志产品 建平红小豆》、DB 61/T 2101《地理标志产品质量要求 甘泉红小豆》、T/HLHX 007《黑龙江好粮油 红小豆》、T/LNSLX 020《辽宁好粮油 红小豆》、T/TYYZNCP 002《地理标志证明商标产品 通榆红小豆》、T/SAGS 005《陕西好粮油 陕北红小豆》等同类标准。

五、标准的水平

本文件属于区域特色农产品团体标准，标准内容在通用红小豆产品标准、地理标志产品标准和粮食检验检测标准基础上，结合林甸县红小豆生产环境、品种特征和产业发展需求，对林甸红小豆的自然环境、栽培技术、质量等级、检验方法、检验规则及标签包装贮运要求进行了系统规定。

本文件技术要求与现行食品安全标准、粮食检验标准、标签包装标准和净含量计量要求保持协调，既体现红小豆产品通用质量控制要求，又突出林甸红小豆区域特色和产业实践特点。整体水平符合国内同类特色农产品团体标准的技术水平要求，具有较强的适用性、可操作性和推广价值。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

本文件遵守《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规和相关监管要求。文件中涉及产品质量、食品安全、标签标识、净含量、植物检疫、包装贮运等内容，均以现行法律法规和监管要求为基本依据，不设定与法律法规相抵触的要求。

本文件为自愿采用的团体标准，主要用于规范林甸红小豆生产经营和质量控制活动，不替代法律法规规定的行政许可、监督检查、产品认证、地理标志管理或其他监管要求。

（二）与强制性国家标准的关系

本文件与相关强制性国家标准保持一致。涉及粮食卫生和食品安全的内容按 GB 2715 等食品安全相关标准执行；涉及预包装食品标签和营养标签的内容按 GB 7718、GB 28050 等强制性标准执行；涉及定量包装商品净含量的内容按《定量包装商品计量监督管理办法》及 JJF 1070 执行。本文件中的技术要求不低于强制性国家标准和相关法规规章的基本要求。

七、贯彻标准的要求和措施建议

（一）贯彻标准的要求

1. 加强标准宣贯。面向林甸红小豆生产经营主体、合作社、加工企业、检验检测机构和销售渠道开展标准宣贯培训，帮助相关方理解标准的适用范围、关键条款和实施要求。

2. 完善生产和质量控制记录。鼓励生产经营主体围绕选茬、选种、选地、播种、田间管理、收获、清选、贮藏和销售等环节建立记录，支撑产品质量追溯和标准实施评价。

3. 规范分级检验和标签标识。引导企业依据标准开展感官、等级、理化、卫生、净含量等项目检验，按规定标注产品名称、产地、等级、收获年度等信息，提升交易透明度。

4. 建立实施反馈机制。标准实施过程中，应持续收集生产端、检测端、流通端和消费端反馈，关注指标限值适宜性、检验方法可行性和等级划分合理性，为标准后续修订提供依据。

（二）措施建议

1. 建立协同推广机制。建议由归口单位会同地方相关部门、行业组织、生产经营主体、检验检测机构共同推动标准实施，形成标准宣贯、技术指导、检测支撑和品牌推广协同机制。

2. 开展示范应用。选择有代表性的种植基地、合作社、加工企业和销售主体开展标准试点应用，形成可复制、可推广的生产控制、分级检验和流通管理经验。

3. 强化检测数据积累。围绕粒径、百粒重、异色粒、不完善粒、杂质、蛋白质、淀粉、水分、脂肪、豆沙含量等关键指标持续开展检测验证，逐步完善林甸红小豆质量数据库。

4. 适时开展动态修订。根据标准实施情况、产业技术发展、检验检测数据积累和相关法律法规标准变化，适时对标准进行复审和修订，提高标准的先进性和适用性。

八、标准实施的预期效果

（一）提升林甸红小豆质量控制水平

通过明确自然环境、栽培技术、质量要求、检验方法和判定规则，推动林甸红小豆从经验管理向标准化管理转变，提高产品质量稳定性和批次一致性。

（二）提高产品分级和市场交易效率

通过建立感官、等级、理化、卫生、净含量等要求及相应检验规则，为采购、销售、验收和结算提供统一依据，减少因等级不清、指标不明造成的交易争议。

（三）增强区域品牌辨识度和市场竞争力

通过标准化方式固化林甸红小豆的产地属性、品质特征和流通管理要求，有利于形成稳定的产品形象和市场认知，提升区域特色农产品品牌价值。

（四）促进特色农业产业链协同发展

本文件可为种植、收储、加工、检测、包装、销售等环节提供共同技术语言，促进产业链上下游协同，提高林甸红小豆产业组织化、规范化和品牌化水平。

（五）为后续标准化和品牌建设提供基础

本文件实施后，可为地方特色农产品标准体系建设、质量追溯、品牌培育、地理标志或区域公用品牌管理等工作提供技术基础和实践经验。