

广东省食品工业标准化技术委员会文件

粤食标〔2025〕2号

关于广东省食品行业协会团体标准《粮食水分检测 卤素快速干燥法》立项的公示

各食品企业，科研、检测机构：

根据《广东省食品行业协会团体标准管理办法（修订版）》的规定，经广东省食品工业标准化技术委员会秘书处立项审查，拟批准由广东省储备粮管理集团有限公司韶关直属库提出的《粮食水分检测 卤素快速干燥法》团体标准立项申请，现予以公示（公示期：2025年3月10日-14日）。

公示期间，各有关单位若对标准立项有异议，请实名以书面形式向广东省食品工业标准化技术委员会秘书处提出。

联系人及电话：梁喜丽 020-37613766

邮箱：southfp123@163.com

地址：广州市越秀区三育路23号三寓宾馆春晖楼1303

附件：广东省食品行业协会团体标准项目建议书


广东省食品工业标准化技术委员会

2025年3月10日

附件：

广东省食品行业协会团体标准项目建议书

| | | | | |
|----------------|--|-----------------------------|----------------|-------------|
| 建议项目名称 (中文) | 粮食水分检测 卤素快速干燥法 | | 建议项目名称 (英文) | 暂无 |
| 制订或修订 | <input checked="" type="checkbox"/> 制订 | <input type="checkbox"/> 修订 | 被修订标准号 | / |
| 牵头单位 | 广东省储备粮管理集团有限公司韶关直属库 | | 计划起止时间 | 2025年3月至12月 |
| 联合单位 | 广东省粮食科学研究所、梅特勒-托利多 | | | |
| 联系人 | | 电话 | 邮箱 | |
| 目的、意义 或 必要性 | <p>1. 技术痛点：现有方法（如 GB 5009.3-2016）存在检测耗时长、操作繁琐等问题，难以满足现代粮食流通高效化需求；卤素快速干燥法具有加热均匀、检测速度快（5-15 分钟）、操作简便等优势，应用普遍，但缺乏统一标准，方法差异大，导致检测结果可比性差，制约技术推广，亟需制定科学、高效、可推广的统一标准。</p> <p>2. 市场需求：粮食收储企业、加工企业及监管部门对快速、准确的水分检测需求迫切。</p> <p>3. 政策与技术趋势：响应《粮食节约行动方案》中“推广快速检测技术”的号召，结合《粮食质量安全检测技术规范》要求，亟需制定卤素干燥法的标准化操作流程，填补国内相关标准的空白。</p> <p>4. 为解决上述问题，结合行业发展现状，制定一套适用于多种粮食（小麦、玉米、稻谷等）的水分检测方法标准，融合传统与快速检测技术，明确操作流程、仪器精度要求及数据判定规则。</p> | | | |

| | | | |
|------------------------------|--|----------------------|---------------------------|
| <p>适用范围和 主要技术内 容</p> | <p>1. 适用范围：原粮和油料</p> <p>2. 主要技术内容：</p> <p>（1）确定方法参数：通过实验室比对试验，确定不同粮种的最佳检测方法及参数。</p> <p>（2）设计标准化流程：规定样品采集、预处理、检测步骤等环节的标准化操作。明确仪器校准、环境温湿度控制等关键质量控制点。</p> <p>（3）验证与推广：联合多家实验室开展方法重复性、再现性验证。组织企业试点应用，收集反馈并优化标准内容。</p> | | |
| <p>国内外情况 简要说明</p> | <p>1. 卤素快速干燥法广泛应用于食品、制药、化工等领域，其检测粮食水分的原理与 GB 5009.3-2016 直接干燥法相似，即在一定条件下通过加热烘干使物料水分挥发，计算物料含水量。</p> <p>2. 在国内外现行有效的粮食水分检测方法标准中，暂未检索到相关的方法标准。</p> <p>3. 正在修订的《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（征求意见稿）中，第一篇第一法 直接干燥法规定了自动水分仪法原理与卤素快速干燥法类似，但其适用范围不包括原粮及油料。</p> | | |
| <p>牵头单位</p> |  | <p>推荐单位 (如有)</p> | <p>(签字、盖公章) 年 月 日</p> |

注：表格空间不够可自行调整。