

发布

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局

中国国家标准化管理委员会

201\*-\*\*-\*\*实施

201\*-\*\*-\*\*发布

大 米

Rice

（征求意见稿）

GB/T 1354—201\*

代替 GB/T 1354-2009

中华人民共和国国家标准

ICS 67.060

B 22

1. 前 言

本标准按照GB/T1.1给出的规则起草

本标准是对GB/T 1354-2009《大米》的修订。本标准自实施之日起，代替GB/T 1354-2009。

本次修订以原标准为基础，参考了国际标准化组织的标准ISO 7301:2011 Rice—Specification和国际食品法典委员会的标准CODEX STAN 198-1995 Codex Standard for Rice。

本标准与GB/T 1354-2009的主要技术差异如下：

——调整了适用范围；

——调整了定等指标；

——调整了杂质等指标

——调整了对标签的要求；

——调整了判定规则。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC270)归口。

本标准起草单位：\*\*\*\*\*\*、\*\*\*\*\*、\*\*\*\*\*\*、……。

本标准主要起草人：\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、……

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 1354-1978，GB 1354-1986，GB/T1354-2009。

大 米

* 1. 范围

本标准规定了大米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则，以及对包装、标签、储存和运输的要求。

本标准适用于以稻谷、糙米或半成品大米为原料加工的商品大米；不适用于商品碎米，不适用于留胚米、清洁米及蒸谷米等特种大米，不适用于米线用米、啤酒用米等专用大米，不适用于软米、黑米等特殊品种大米以及使用了添加剂的大米。

* 1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1350 稻谷

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

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 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验

GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法

GB 5749 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

GB13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 15682-2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 18810 糙米

GB/T 24302粮油检验 大米颜色黄度指数测定

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

GB 28050食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 593-2013 食用稻品种品质

NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

加工精度 **milling degree**

加工后米胚残留以及米粒表面和背沟残留皮层的程度。分为精碾和适碾，米粒留皮和留胚的程度需与国家有关部门颁布的大米加工标准样品对照检验。

在制定加工精度标准样品时，应参照下列文字规定：

精碾：背沟基本无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占85%左右（±2.5%）；

适碾：背沟有皮，粒面皮层残留不超过l/3的占75%左右（±2.5%）。

不完善粒 **unsound kernel**

未成熟、损伤粒（包括虫蚀粒、病斑粒、生霉粒）以及糙米粒等尚有食用价值的米粒。

未熟粒 **immature kernel**

籽粒不饱满，全部为粉质的米粒。

虫蚀粒 **injured kernel**

被虫蛀蚀过的米粒。

病斑粒 **spotted kernel**

表面有病斑的米粒。

生霉粒 **moldy kernel**

表面有霉斑的米粒。

糙米粒 **husked rice kernel**

完全未脱皮层的米粒。

杂质 **extraneous matter**

除米粒之外的其他物质，包括有机杂质和无机杂质。

* + - 1. 有机杂质 **organic extraneous matter**

包括稻谷、稻壳、米粞、米糠、糠粉、稻草、带壳稗粒等植物源杂物和动物源杂物。

* + - 1. 无机杂质 **inorganic extraneous matter**

包括泥土、砂石和灰尘等无机杂物。

完整米粒 **whole kernel**

除胚外其余部分未破损的完善米粒。

平均长度 **average length**

试样中完整米粒长度的算术平均值。

碎米 **broken kernel**

长度小于同批试样米粒平均长度四分之三、留存直径1.0mm圆孔筛上的不完整米粒，包括小碎米等。

小碎米 small broken kernel

通过直径2.0 mm圆孔筛，留存在直径1.0mm圆孔筛上的不完整米粒。

黄粒米 **yellow-colored kernel**

胚乳呈黄色、与正常米粒颜色明显不同的米粒，或在D65照明体100视场下色品指数b\*值等于或大于7的颗粒。

籼米 **milled long-grain nonglutinous rice，milled indica rice**

用籼型非糯性稻谷制成的大米。

粳米 **milled medium to short-grain nonglutinous rice，milled japanica rice**

用粳型非糯性稻谷制成的大米。

垩白度 **chalkiness degree**

胚乳中有白色(包括腹白、心白和背白)不透明部分的米粒为垩白粒；垩白粒平放，垩白粒的垩白面积总和占试样米粒投影面积总和的百分比为垩白度。

品尝评分值 **taste evaluated value**

大米制成米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和。

直链淀粉含量 **amylose content**

试样所含直链淀粉质量占试样总质量的分数。

互混 **other kind rice kernel**

同一批次大米中的其他类型米粒。

色泽、气味 **color、odour**

整批大米的综合颜色、光泽和气味。

优质大米 **high quality rice**

符合本标准要求的、食用品质优良的大米。

* 1. 分类

按食用品质分为大米和优质大米。按原料稻谷类型大米细分为籼米、粳米、籼糯米、粳糯米四类；优质大米细分为优质籼米和优质粳米两类。

* 1. 质量要求
     1. 质量指标
        1. 大米质量指标见表1。其中碎米与其中小碎米、加工精度为定等指标。

1. 大米质量指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品 种** | | **籼 米** | | | **粳 米** | | | **籼 糯 米** | | **粳 糯 米** | |
| **等 级** | | **一**  **级** | **二**  **级** | **三**  **级** | **一**  **级** | **二**  **级** | **三**  **级** | **一**  **级** | **二**  **级** | **一**  **级** | **二**  **级** |
| 碎米 | 总量/（%） ≤ | 15.0 | 20.0 | 30.0 | 10.0 | 15.0 | 20.0 | 15.0 | 25.0 | 10.0 | 15.0 |
| 其中小碎米/（%） ≤ | 1.5 | 2.0 | 2.5 | 1.0 | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 2.5 | 1.5 | 2.0 |
| 加工精度 |  | 精碾 | 精碾 | 适碾 | 精碾 | 精碾 | 适碾 | 精碾 | 适碾 | 精碾 | 适碾 |
| 水分/（%） ≤ | | 14.5 | | | 15.5 | | | 14.5 | | 15.5 | |
| 不完善粒/% ≤ | | 2.0 | | | | | | | | | |
| 杂质  最大  限量 | 总量/（%） ≤ | 0.25 | | | | | | | | | |
| 其中：有机杂质/（%） ≤ | 0.15 | | | | | | | | | |
| 无机杂质/（%） ≤ | 0.02 | | | | | | | | | |
| 黄粒米/（%） ≤ | | 1.0 | | | | | | | | | |
| 互混/（%） ≤ | | 5.0 | | | | | | | | | |
| 色泽、气味 | | 无异常色泽和气味 | | | | | | | | | |

* + - 1. 优质大米质量指标见表2。其中碎米与其中小碎米、加工精度、垩白度、蒸煮食用品质（品尝评分值、直链淀粉含量）为定等指标。

1. 优质大米质量指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品种** | | | **优质籼米** | | | **优质粳米** | | |
| **等级** | | | **一级** | **二级** | **三级** | **一级** | **二级** | **三级** |
| 碎米 | | 总量/% ≤ | 10.0 | 12.5 | 15.0 | 5.0 | 7.5 | 10.0 |
| 其中小碎米/% ≤ | 0.2 | 0.5 | 1.0 | 0.1 | 0.3 | 0.5 |
| 垩白度 /% ≤ | | | 1.0 | 3.0 | 5.0 | 1.0 | 3.0 | 5.0 |
| 蒸煮食用 | I | 品尝评分值/分 ≥ | 90 | 80 | 70 | 90 | 80 | 70 |
| II | 直链淀粉含量（干基）/% | 13.0 ~ 18.0 | 13.0 ~  20.0 | 13.0 ~ 22.0 | 13.0 ~  18.0 | 13.0 ~  19.0 | 13.0 ~  20.0 |
| 加工精度 | | | 精碾 | 精碾 | 适碾 | 精碾 | 精碾 | 适碾 |
| 水分/% ≤ | | | 14.5 | | | 15.5 | | |
| 不完善粒/% ≤ | | | 2.0 | | | | | |
| 杂质最大限量 | | 总量/% ≤ | 0.25 | | | | | |
| 其中：有机杂质/% ≤ | 0.15 | | | | | |
| 无机杂质/% ≤ | 0.02 | | | | | |
| 黄粒米/% ≤ | | | 1.0 | | | | | |
| 互混/% ≤ | | | 5.0 | | | | | |
| 色泽、气味 | | | 无异常色泽和气味 | | | | | |

* + 1. 卫生要求
       1. 原料应符合GB 1350、GB/T 17891和GB/T 18810的规定。
       2. 生产过程应符合GB13122、GB 14881 和GB/T 26630的规定。
       3. 生产过程中，除符合GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。
       4. 污染物、重金属、真菌毒素等卫生指标和检验按GB 2715、GB2761、GB2762和GB2763及国家有关规定执行。
       5. 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。
    2. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
     1. 色泽、气味检验：按GB/T 5492规定的方法执行。
     2. 互混检验：按GB/T 5493规定的方法执行。
     3. 杂质、不完善粒检验：按GB/T 5494规定的方法执行。
     4. 黄粒米检验：按GB/T 5496、GB/T 24302规定的方法执行。
     5. 水分检验：按GB 5009.3规定的方法执行。
     6. 加工精度检验：按GB/T 5502规定的方法执行；
     7. 平均长度检验：按GB/T 17891规定的方法执行。
     8. 碎米检验：按GB/T 5503规定的方法执行。
     9. 垩白度检验：

6.9.1 第一法（仲裁法），按GB/T 17891规定的方法执行。

6.9.2 第二法，按NY/T 2334规定的方法执行。

* + 1. 蒸煮食用品质检验：

6.10.1 第一法（仲裁法），品尝评分值检验按GB/T 15682-2008规定的方法执行，其中，GB/T 15682-2008中的6.1.4参照样品应使用蒸煮食用品质感官评价标准样品，GB/T15682-2008中的6.2.1.3、6.2.2.2加水浸泡中加工量按 NY/T593-2013附录A执行；

6.10.2 第二法，直链淀粉含量检验：按GB/T 15683规定的方法执行。

* + 1. 净含量检验：按J JF 1070规定执行。
  1. 检验规则
     1. 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

* + 1. 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

* + 1. 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

* + 1. 出厂检验

出厂检验项目按5.1的规定检验。

* + 1. 判定规则
       1. 凡不符合GB 2715、GB 2761、GB 2762和GB 2763以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。
       2. 加工精度不符合本标准要求的，作为非等级产品。
       3. 大米的定等指标中有一项及以上达不到表1该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。其他指标有一项不符合表1要求的，作为非等级产品。
       4. 优质大米的定等指标中有一项及以上达不到表2该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，可根据表1中大米质量指标进行判定；有一项不符合表1要求的，作为非等级产品。
       5. 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。
  1. 包装和标签
     1. 包装
        1. 包装应符合GB/T 17109的规定和卫生要求。
        2. 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。
     2. 标签
        1. 包装大米的标签标识应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。产品名称应按本标准规定的名称和等级标注，标明原料产地和收获年份。
        2. 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。
  2. 储存和运输
     1. 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。
     2. 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。
     3. 产品在常温下的保质期不应低于3个月。

参 考 文 献

1. ISO 7301:2011 Rice—Specification.
2. CODEX STAN 198-1995 Codex Standard for Rice.