附件 2

《苏州大米品质分级》团体标准编制说明

目录

（一）项目背景

（二）主要工作过程

1、国内外相关标准检索工作情况

2、标准草案编制

2.1、标准草案的形成

2.2、标准的意见征求

2.3、标准送审稿生成

（三）标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）

（四）主要条款的说明

1、范围的确定

2、规范性引用文件

3、术语和定义

4、分类

5、质量要求

6. 检验方法

7. 检验规则

8. 包装和标签

9. 储存和运输

（五）重大分歧意见的处理经过和依据；

（六）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情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

（七）贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）；

（八）其他应予说明的事项。

（一）项目背景

水稻是江苏省的主要粮食作物，也是最主要的口粮，在粮食生产中具有举足轻重的地位。苏州市属亚热带季风海洋性气候区，有“水乡泽国”、“天下粮仓”、“鱼米之乡”之称。水稻生产栽培品种以粳稻为主，尤其是半糯性粳稻，配套高产栽培技术，单产水平较高。随着农业生产“三品一标”工作的深入推进，好大米品牌的构建显得至关重要。选好品种、做好品质评价、搞好标准化生产、讲好苏州大米故事，对构建苏州大米品牌均很重要。

目前，在大米品质评价标准化方面，虽然有了江苏大米（T/JSLX 001.4-2018），但其未对大米进行分类，不利于不同种类大米的种植和推广。近年来，随着国家标准体系整合、制修订，稻米品质参数的检测标准和相关的技术内容已经发生很大变化。伴随着《大米》从 GB/T 1354-2009 修订为 GB/T 1354-2018，对某些参数进行了修改、补充和删减，对大米的定等指标、判定规则和标签作了新的调整。加上近年来苏州大米的品种快速发展，品质显著提升，一大批低直链淀粉含量品种育成和推广，国家标准《大米》（GB/T 1354-2018）在苏州大米品质评价的实施中已出现指标不协调的问题。综上，迫切需求一个适合苏州大米产业发展的新的品质评价标准，除了包含常规粳米和糯米外，还应加上近年来快速发展的低直链淀粉含量的半糯性水稻品种，以此来满足苏州大米产业发展的需求，促进苏州大米产业的发展。

（二）主要工作过程

1、国内外相关标准检索工作情况

检索了《大米》（GB/T 1354-2018）、《江苏大米 第 4 部分：大米》（T/JSLX 001.4-2018）、《食用籼米》（NY/T 595-2013）、《食用粳米》（NY/T 594-2013）、《稻米直链淀粉的测定 分光光度法》（NY/T 2639-2014）、《稻米整精米率、粒型、百度及透明度的测定 图像法》（NY/T 2334-2013）、《米质测定方法》（NY/T 83-2017）等国内现行有效的相关标准。

2、标准草案编制

在广泛的文献资料及数据的调查研究工作基础上，根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》所规定的内容和格式编写完成了《苏州大米品质分级》标准的草案。

2.1、标准草案的形成

2023 年 4 月，苏州大米品质分级标准起草小组在苏州市农业农村局召开工作启动会议，研究讨论了标准研制工作的实施方案和标准的框架。2023 年 7 月，在标准文本初步成形的基础上，标准编写小组与有关专家围绕标准的范围和其中部分关键

性指标开展深入讨论，提出了完善标准的意见和建议，使本标准更加符合当前苏州大米品种品质的实际状况。

2.2、标准的意见征求

2023 年 8 月：形成征求意见稿，征求相关专家的意见。

2.3、标准送审稿生成

待完成。

（三）标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）

在标准制定过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法规和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准。与同体系标准及相关的各种基础标准以及配套使用的标准相衔接，遵循了政策性和协调统一性的原则。

在标准制定过程中力求做到：技术内容的叙述正确无误；文字表达准确、简明、易懂；标准的构成严谨合理；内容编排、层次划分等符合逻辑与规定。

（四）主要条款的说明

本文件规定了苏州大米品质的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输的要求。

本文件适用于苏州大米的收购、储存、运输、加工和销售。

本文件根据苏州大米的直链淀粉含量，将其分为三类，即半糯粳米、常规粳米和粳糯米。

表1 半糯粳米品质等级

品质性状			等级		
			一	二	三
碎米	总量，%	≤	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量，%	≤	0.1	0.3	0.5
加工精度			精碾	精碾	适碾
透明度，级		≤	1	2	3
不完善粒含量，%		≤	3.0		
水分含量，g/100 g		≤	15.5		
杂质	总量，%	≤	0.25		
	其中：无机杂质含量，%	≤	0.02		
黄粒米含量，%		≤	0.5		
互混率，%		≤	5.0		
蒸煮食用	Ⅰ 感官评价，分	≥	90	80	70

	Ⅱ	碱消值，级 ≥	7.0		6.0
		胶稠度，mm ≥	90	80	70
		直链淀粉（干基），%	8.0~13.0		
色泽、气味			正常		

表2 常规粳米品质等级

品质性状			等级		
			一	二	三
碎米	总量，% ≤		5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量，% ≤		0.1	0.3	0.5
加工精度			精碾	精碾	适碾
透明度，级 ≤			1	2	3
不完善粒含量，% ≤			3.0		
水分含量，g/100 g ≤			15.5		
杂质	总量，% ≤		0.25		
	其中：无机杂质含量，% ≤		0.02		
黄粒米含量，% ≤			0.5		
互混率，% ≤			5.0		
蒸煮食用	Ⅰ	感官评价，分 ≥	90	80	70
	Ⅱ	碱消值，级 ≥	7.0		6.0
		胶稠度，mm ≥	70		60
		直链淀粉（干基），%	13.0~20.0		
色泽、气味			正常		

表3 粳糯米品质等级

品质性状			等级		
			一	二	三
碎米	总量，% ≤		5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量，% ≤		0.1	0.3	0.5
加工精度			精碾	精碾	适碾
阴糯米率，% ≤			1	3	5
白度，级 ≤			1	2	
不完善粒含量，% ≤			3.0		
水分含量，g/100 g ≤			15.5		
杂质	总量，% ≤		0.25		
	其中：无机杂质含量，% ≤		0.02		
黄粒米含量，% ≤			0.5		
互混率，% ≤			5.0		
蒸煮食用	Ⅰ	感官评价，分 ≥	90	80	
	Ⅱ	碱消值，级 ≥	7.0		6.0

		胶稠度，mm ≥	100	90
		直链淀粉（干基），% ≤	2.0	
色泽、气味			正常	

（五）重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

（六）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情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

在 CAC 的稻米标准中，除了对水分有规定和要求外，仅对稻米的粒长进行长粒、中粒和短粒的分类，并根据研磨程度的不同将精米分为精碾不足米、精米和过度精碾米。在 ISO 的稻米部分中，对糙米和精米，以及蒸谷米的糙米和精米中的稻谷、糙米、精米、米渣、热损伤性米粒、不完善粒、未成熟粒、垩白粒、红米粒、部分糊化颗粒（仅适用于蒸谷米）、色素沉着粒（仅适用于蒸谷米）和糯米粒等含量进行了规定，这些参数基本上是对相关大米的合格与否进行评判，而并未对大米品质进行分等分级。

在泰国，其稻米的标准分精米、糙米、糯米和蒸谷米标准。其中，精米分的级数较多，根据其长短粒型、整米、整精米、碎米和 C1 碎米、精米、红粒米和低于碾磨米、黄粒米、垩白粒、糙米、糯米、未成熟粒、稻谷粒和加工精度等指标，可分为 10 个等级。另外，泰国精米还有软白米（直链淀粉含量为 13.0%-20.0%）、松白米（直链淀粉含量为 20.0%-25.0%）和硬白米（直链淀粉含量大于 25.0%）之分。本标准的优质一等、二等和三等籼稻的直链淀粉含量分别为 14.0%-18.0%，14.0%-20.0%和 13.0%-24.0%。也就是说，我国的优质一等和二等籼稻加工的大米在泰国属于软白米，而优质三等籼加工的大米在泰国属于松白米，部分等外属于硬白米。在泰国精米的标准中，没有对大米的透明度和感官进行评价。从某种意义上来说，我国对优质籼稻的等级划分更详细一些。

在日本，稻米质量标准涉及了稻谷、糙米和大米三大类。其中稻谷分普通稻谷和种子稻谷两大类。普通稻谷主要考虑完整粒率、外观、水分和着色粒率等，种子稻谷主要考虑发芽率、完整粒率、外观、水分和不完善粒（包括发芽粒、病斑粒、虫蚀粒、破碎粒等）率等。糙米分水稻糙米、陆稻糙米和酿造糙米 3 类。水稻糙米和陆稻糙米分三等，主要考虑完整粒率、外观、着色粒率、死米率（近似于我国的粉质粒）和水分等；酿造糙米分为五等，在上述指标的基础上还对色泽有要求。大米根据其加工精度分为七分大米和完全大米，均设置了一等、二等和等外三个等级，主要考虑外观、水分、粉质粒、被害粒、着色粒和碎粒等。日本对稻米的食味品质

比较注重，开发了一系列有助于提高稻米质量和品质的仪器，比如测鲜仪、食味计等。同时，日本对稻米的品种、产地和生产年份管理很严格。为提高企业产品质量，增强企业竞争力，日本 200 余家大型碾米企业成立了日本大米工业会，制定了更高的协会大米标准。在协会标准中，将大米分为雪、花两个等级，以白度反应加工精度，并对胚芽残存做了限制。

关于水稻品种品质的分等分级情况，每个国家根据自己的国情都有自己的分类方法。和泰国、日本及国际上对稻米的分级标准对比来看，在食用稻品种品质分等分级方面，我国关注的点较多、面较广，涉及到稻米的加工品质（糙米率、整精米率）、外观品质（垩白度、透明度）和食味品质（碱消值、胶稠度、直链淀粉或感官评价）。此外，还增加了对水稻品种品质的稳定性评价，这是目前其他国家没有的。因此，本标准与国际上其他标准相比，处于比较先进的水平。

（七）贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）；

在新标准实施前，应加强宣贯，使申报苏州大米品质分级的生产主体和基层管理部门能把握新标准的要求，并建议开展相关的培训工作。

（八）其他应予说明的事项。

无。

《苏州大米品质分级》标准起草小组

二 O 二三年八月十一日