



中华人民共和国国家标准

GB 1354—2007
代替 GB 1354—1986

大米

Rice

(报批稿)

(本稿完成日期：2007-03)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准的表 1、表 2 中黄粒米、矿物质、色泽、气味为强制性指标；第 5.3.3 条、第 7.5 条、第 8.2 条、第 9 章为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准是对 GB 1354—1986《大米》的修订。

本次修订以原标准为基础，参考了 ISO 7301: 2002《大米—规格》和国际食品法典委员会的标准 CODEX STAN 198—1995《大米标准》。

本标准与 GB 1354—1986 的主要技术差异如下：

- 由“全文强制”改为“条文强制”；
- 明确了本标准的适用范围；
- 将大米分为优质大米和大米两类；
- 增加了垩白粒率等术语和定义；
- 修订了碎米和加工精度的定义；
- 增加了推荐性指标；
- 增加了对标识、标签的要求；
- 增加了判定规则。

本标准自实施之日起，代替 GB 1354—1986。

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归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、中粮集团武汉科学研究设计院、湖南金健米业股份有限公司、湖北省粮油食品质量监测站

本标准主要起草人：杜政、唐瑞明、谢健、龙伶俐、朱之光、李美琴、谢华民、李玥、卢其松、李启盛、余敦年、熊宁、杨红、陈德炳。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

GB 1354—1978，GB 1354—1986。

大米

1 范围

本标准规定了大米的相关术语和定义、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。

本标准适用于一般食用商品大米，不适用于特种大米、专用大米以及其他特殊品种大米。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1350 稻谷
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
- 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 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产企业通用卫生规范
- GB/T 15682 稻米蒸煮试验品质评定
- GB/T 15683 稻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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

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。以国家制定的加工精度标准样品对照检验。在制定加工精度标准样品时，应参照下述文字规定：

- 一级：背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占90%以上。
- 二级：背沟有皮，米胚和粒面皮层去净的占85%以上。
- 三级：背沟有皮，粒面皮层残留不超过1/5的占80%以上。

四级：背沟有皮，粒面皮层残留不超过1/3的占75%以上。

3.2

不完善粒 unsound kernel

包括下列尚有食用价值的米粒：

未成熟粒：米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

虫蚀粒：被虫蛀蚀的米粒。

病斑粒：粒面有病斑的米粒。

生霉粒：粒面有霉斑的米粒。

糙米粒：完全未脱皮层的米粒。

3.3

糠粉 rice bran power

通过直径1.0mm圆孔筛的筛下物，以及粘附在筛上的粉状物质。

3.4

杂质 foreign matter

除大米粒之外的其他物质，包括糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒等。

3.5

完整米粒 whole kernel

除胚外其余部分未破损的完善米粒。

3.6

平均长度 average length

试样中完整米粒长度的算术平均值。

3.7

碎米 broken kernel

长度小于同批试样米粒平均长度3/4、留存1.0mm圆孔筛上的不完整米粒。

3.8

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。

3.9

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。

3.10

粳米 milled long-grain nonglutinous rice

用粳型非糯性稻谷制成的大米，米粒一般呈长椭圆形或细长形。

3.11

粳米 milled medium to short-grain nonglutinous rice

用粳型非糯性稻谷制成的大米，米粒一般呈椭圆型。

3.12

糯米 waxy rice

用糯性稻谷制成的大米，又分为以下两种：

——粳糯米：用粳型糯性稻谷制成的大米。米粒一般呈长椭圆形或细长形，乳白色，不透明，也有的呈半透明状（俗称阴糯），粘性大。

——粳糯米：用粳型糯性稻谷制成的大米。米粒一般呈椭圆形，乳白色，不透明，也有的呈半透明状（俗称阴糯），粘性大。

3.13

歪白粒 chalky kernel

胚乳中有白色（包括腹白、心白和背白）不透明部分的米粒。

3.14

垩白粒率 chalky kernel percentage

垩白粒占试样米粒数的百分率。

3.15

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。

3.16

直链淀粉含量 amylose content

试样所含直链淀粉的质量占试样总质量的百分率。

3.17

互混 other kind rice kernel

同一批次大米中的其他类型米粒。

3.18

色泽、气味 color、odour

整批大米的综合颜色、光泽和气味。

4 分类

大米分为籼米、粳米和糯米三类，糯米又分为籼糯米和粳糯米。

5 质量要求

5.1 质量指标

5.1.1 大米质量指标见表1。其中“加工精度”、“碎米”、“不完善粒”、“杂质最大限量”为定等指标。

5.1.2 优质大米质量指标见表2。其中优质籼米和优质粳米以“加工精度”、“碎米”、“不完善粒”、“垩白粒率”、“品尝评分值”、“直链淀粉含量”和“杂质最大限量”为定等指标，优质籼糯米和优质粳糯米以“加工精度”、“碎米”、“不完善粒”和“杂质最大限量”为定等指标。

表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	四 级	一 级	二 级	三 级	四 级	一 级	二 级	三 级	一 级	二 级	三 级
加工精度		对照标准样品检验留皮程度													
碎米	总量/ (%) ≤	15.0	20.0	25.0	30.0	7.5	10.0	12.5	15.0	15.0	20.0	25.0	7.5	10.0	12.5
	其中小碎米/ (%) ≤	1.0	1.5	2.0	2.5	0.5	1.0	1.5	2.0	1.5	2.0	2.5	0.8	1.5	2.3
不完善粒/ (%) ≤		3.0		4.0	6.0	3.0		4.0	6.0	3.0	4.0	6.0	3.0	4.0	6.0
杂质最大限量	总量/ (%) ≤	0.25		0.3	0.4	0.25		0.3	0.4	0.25		0.3	0.25		0.3
	糠粉/ (%) ≤	0.15		0.2		0.15		0.2		0.15		0.2	0.15		0.2
	矿物质/ (%) ≤	0.02													
	带壳稗粒/ (粒/kg) ≤	3		5	7	3		5	7	3		5	3		5
	稻谷粒/ (粒/kg) ≤	4		6	8	4		6	8	4		6	4		6
水分/ (%) ≤		14.5				15.5				14.5			15.5		
黄粒米/ (%) ≤		1.0													
互混/ (%) ≤		5.0													
色泽、气味		无异常色泽和气味													

表2 优质大米质量指标

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	三级	一级	二级	三级
加工精度		对照标准样品检验留皮程度											
碎米	总量/(%) ≤	5.0	10.0	15.0	2.5	5.0	7.5	5.0	10.0	15.0	2.5	5.0	7.5
	其中小碎米/(%) ≤	0.2	0.5	1.0	0.1	0.3	0.5	0.5	1.0	1.5	0.2	0.5	0.8
不完善粒/(%) ≤		3.0		4.0	3.0		4.0	3.0		4.0	3.0		4.0
垩白粒率/(%)		10.0	20.0	30.0	10.0	20.0	30.0	/	/	/	/	/	/
品尝评分值/(分) ≥		85.0	80.0	75.0	85.0	80.0	75.0	75.0					
直链淀粉含量 (干基)/(%)		17.0 ~22.0	16.0 ~23.0	15.0 ~24.0	15.0 ~18.0	15.0 ~19.0	15.0 ~20.0	≤ 2.0					
杂质最大限量	总量/(%) ≤	0.25		0.3	0.25		0.3	0.25		0.3	0.25		0.3
	糠粉/(%) ≤	0.15		0.2	0.15		0.2	0.15		0.2	0.15		0.2
	矿物质/(%) ≤	0.02											
	带壳稗粒/(粒/kg) ≤	3		5	3		5	3		5	3		5
	稻谷粒/(粒/kg) ≤	4		6	4		6	4		6	4		6
水分/(%) ≤		14.5			15.5			14.5			15.5		
黄粒米/(%) ≤		1.0											
互混/(%) ≤		5.0											
色泽、气味		无异常色泽和气味											

5.2 卫生指标

5.2.1 卫生指标和检验按 GB 2715 及国家有关规定执行。

5.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

5.3 加工生产过程中的卫生要求

5.3.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891 的规定。

5.3.2 生产过程应符合 GB14881 的规定。

5.3.3 生产过程中，除水之外不允许添加任何物质。添加的水应符合 GB 5749 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验：按 GB/T 5009.36 规定的方法执行。

6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

6.3 互混检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。

6.4 杂质、不完善粒检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。

6.5 黄粒米检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。

6.6 水分检验：按 GB/T 5497 规定的方法执行。

6.7 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。

6.8 平均长度检验：随机取完整米粒 10 粒，平放于黑色背景的平板上，按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读出长度。双试验误差不应超过 0.5mm，求其平均值即为大米的平均长度。

6.9 碎米检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行。

6.10 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行。

6.11 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

6.12 垩白粒率检验：按 GB/T 17891 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB 5491 执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

检验项目按本标准 5.1 的规定执行。

7.5 判定规则

7.5.1 凡不符合 GB 2715 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。

7.5.2 大米的定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，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。

7.5.3 优质大米的定等指标中有一项达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，可按表 1 中大米质量指标进行判定。其他指标有一项不符合表 2 要求的，作为非等级产品。

7.5.4 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求。

8.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.2 标签

8.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

8.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.3 凡宣称符合本标准的大米产品，应按本标准规定的名称和等级标注。

9 储存和运输

9.1 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，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

9.2 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。

9.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

参考文献

- [1] ISO 7301: 2002 Rice - Specification
 - [2] CODEX STAN 198—1995.Codex Standard for Rice
-