



# 中华人民共和国国家标准

GB 1350—2008  
代替GB 1350-1999

稻谷

Paddy

(报批稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准的全部技术内容为强制性。

本标准是对GB 1350—1999《稻谷》的修订。

本标准与GB 1350—1999《稻谷》的主要技术差异：

- 修改了部分术语和定义；
- 将整精米率由定等指标改为非定等指标，并对指标值进行了修改；
- 增加了等外级；
- 增加了判定规则；
- 增加了有关标签标识的规定。

本标准自实施之日起，代替GB 1350-1999。

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。

本标准起草单位：国家粮食局标准质量中心、湖北省粮食局、江苏省粮食局、成都粮食储藏科学研究所、中国储备粮管理总公司、中国水稻研究所、湖南省水稻研究所、河南工业大学、江西省粮食局、四川省粮食局、湖南省粮食局、广东省粮食局、黑龙江省粮食局、云南省粮食局、中粮集团大米部、中粮集团武汉科学研究设计院、武汉工业学院、宁夏回族自治区粮食局、辽宁省粮食局、吉林省粮食局、广西壮族自治区粮食局。

本标准主要起草人：杜政、唐瑞明、龙伶俐、朱之光、谢华民、李玥、余敦年、熊宁、王志明、刘勇、刘子豪、张玉琴、顾雅贤、何学超、王华、闵捷、张玉焯、周显青、金民、李毅、刘荣、胡连锋、徐向颖、刘红兵、胡顺华、谢键、刘英、芦香、刘继明、谢玉珍、封成斌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：GB 1350—1986、GB 1350—1999。

# 稻谷

## 1 范围

本标准规定了稻谷的相关术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识，以及包装、储存和运输要求。

本标准适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品稻谷。

本标准不适用于本标准分类规定以外的特殊品种稻谷。

## 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 1354 大米

GB 2715 粮食卫生标准

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—1985 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法

GB/T 5495 粮食、油料检验 稻谷出糙率检验法

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 13078 饲料卫生标准

GB/T XXXXX 稻谷整精米率的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**早籼稻谷 early long-grain nonglutinous rice**

生长期较短、收获期较早的籼稻谷，一般米粒腹白较大，角质部分较少。

### 3.2

**晚籼稻谷 late long-grain nonglutinous rice**

生长期较长、收获期较晚的籼稻谷，一般米粒腹白较小或无腹白，角质部分较多。

### 3.3

**粳稻谷 medium to short-grain nonglutinous rice**

粳型非糯性稻的果实，糙米一般呈椭圆形，米质粘性较大胀性较小。

### 3.4

**籼糯稻谷 long-grain glutinous rice**

籼型糯性稻的果实，糙米一般呈长椭圆形或细长形，米粒呈乳白色，不透明或半透明状，粘性大。

### 3.5

**粳糯稻谷 round-grain glutinous rice**

粳型糯性稻的果实，糙米一般呈椭圆形，米粒呈乳白色，不透明或半透明状，粘性大。

## 3.6

**净稻谷 clean paddy**

除去杂质和谷外糙米后的稻谷。

## 3.7

**出糙率 husked rice yield**

净稻谷脱壳后的糙米占试样的质量分数，其中不完善粒折半计算。

## 3.8

**整精米 head rice**

糙米碾磨成加工精度为国家标准（GB 1354）三级大米时，长度达到试样完整米粒平均长度四分之三及以上的米粒。

## 3.9

**整精米率 head rice yield**

整精米占净稻谷试样的质量分数。

## 3.10

**不完善粒 unsound kernel**

未成熟或受到损伤但尚有使用价值的稻谷颗粒。包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生芽粒和生霉粒。

## 3.10.1

**未熟粒 immature kernel**

籽粒不饱满，糙米粒外观全部为粉质的颗粒。

## 3.10.2

**虫蚀粒 injured kernel**

被虫蛀蚀并伤及胚或胚乳的颗粒。

## 3.10.3

**病斑粒 spotted kernel**

糙米胚或胚乳有病斑的颗粒。

## 3.10.4

**生芽粒 sprouted kernel**

芽或幼根已突出稻壳，或芽或幼根已突破糙米表皮的颗粒。

## 3.10.5

**生霉粒 moldy kernel**

稻谷粒生霉，去壳后糙米表面有霉斑的颗粒。

## 3.11

**谷外糙米 husked rice in paddy**

混在稻谷中的糙米粒。

## 3.12

**互混 other kind of paddy**

本类别稻谷中混入其他类别的稻谷。

## 3.13

**杂质 foreign matter**

除稻谷粒以外的其他物质，包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

## 3.13.1

**筛下物 throughs**

通过直径2.0 mm圆孔筛的物质。

### 3.13.2

#### 无机杂质 inorganic impurity

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

### 3.13.3

#### 有机杂质 organic impurity

无使用价值的稻谷粒、异种粮粒及其他有机物质。

### 3.14

#### 黄粒米 yellow-colored rice

胚乳呈黄色，与正常米粒色泽明显不同的颗粒。

### 3.15

#### 色泽、气味 colour and odour

一批稻谷固有的综合颜色、光泽和气味。

## 4 分类

稻谷分为早籼稻谷、晚籼稻谷、粳稻谷、籼糯稻谷、粳糯稻谷五类。

## 5 质量要求和卫生要求

### 5.1 质量要求

5.1.1 各类稻谷以出糙率为定等指标，3等为中等。

5.1.2 早籼稻谷、晚籼稻谷、籼糯稻谷质量指标见表1。

表1 早籼稻谷、晚籼稻谷、籼糯稻谷质量指标

等级	出糙率/ %	整精米率/ %	杂质/ %	水分/ %	黄粒米/ %	谷外糙米/ %	互混/ %	色泽、气味
1	≥79.0	≥50.0	≤1.0	≤13.5	≤1.0	≤2.0	≤5.0	正常
2	≥77.0	≥47.0						
3	≥75.0	≥44.0						
4	≥73.0	≥41.0						
5	≥71.0	≥38.0						
等外	<71.0	—						

注：“—”为不要求。

5.1.3 粳稻谷、粳糯稻谷质量指标见表2。

表2 粳稻谷、粳糯稻谷质量指标

等级	出糙率/ %	整精米率/ %	杂质/ %	水分/ %	黄粒米/ %	谷外糙米/ %	互混/ %	色泽、气味
1	≥81.0	≥61.0	≤1.0	≤14.5	≤1.0	≤2.0	≤5.0	正常
2	≥79.0	≥58.0						
3	≥77.0	≥55.0						
4	≥75.0	≥52.0						
5	≥73.0	≥49.0						

等外	<73.0	—						
注：“—”为不要求。								

## 5.2 卫生要求

- 5.2.1 食用稻谷按 GB 2715 及国家有关规定执行。
- 5.2.2 饲料用稻谷按 GB 13078 及国家有关规定执行。
- 5.2.3 其他用途稻谷按国家有关标准和规定执行。
- 5.2.4 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

## 6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB 5491 执行。
- 6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.3 类型及互混检验：按 GB/T 5493 执行。
- 6.4 杂质及不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。
- 6.5 出糙率检验：按 GB/T 5495 执行。
- 6.6 黄粒米检验：按 GB/T 5496 执行。
- 6.7 水分测定：按 GB/T 5497 执行。
- 6.8 谷外糙米检验：按 GB/T 5494—1985 中第 1.5 条进行，拣出糙米粒，称量并计算含量。
- 6.9 整精米率检验：按 GB/T XXXXX 执行。

## 7 检验规则

- 7.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。
- 7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的稻谷。
- 7.3 判定规则：出糙率应符合表 1、表 2 中相应等级的要求，其他指标按国家有关规定执行。

## 8 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年度和月份。

## 9 包装、储存和运输

### 9.1 包装

包装应清洁、牢固、无破损，缝口严密、结实，不应撒漏。不应带来污染和异常气味。

### 9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

### 9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。