大米国家质量标准

目录

[1 分类](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm" \l "1)

[2 质量标准](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm#2)

[3 名词解释](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm#3)

[4 检验方法](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm#4)

[5 包装、运输和贮存](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm#5)

[附加说明](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm#6)

　　中华人民共和国国家标准

　　大 米 **GB 1354-2009**

**Rice** 代替 **GB 1354-1986**

　　━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━

　　本标准适用于收购、销售、调拨、贮存、加工和出口的商品大米。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm)**1 分类**

　　1.1 根据稻谷的分类方法分为三类：

　　1.1.1籼米：用籼型非糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形或细长形。按其粒质和

　　籼稻收获季节分为以下两种：

　　1.1.1.1 早籼米：腹白较大,硬质颗粒较少。

　　1.1.1.2 晚籼米：腹白较小,硬质颗粒较多。

　　1.1.2粳米：用粳型非懦性稻谷制成的米。米粒一般呈椭圆形。按其粒质和粳稻收获季

　　节分为以下两种：

　　1.1.2.1 早粳米：腹白较大,硬质颗粒较少。

　　1.1.2.2 晚粳米：腹白较小,硬质颗粒较多。

　　1.1.3糯米：用糯性稻谷制成的米。按其粒形分为以下两种：

　　1.1.3.1 籼糯米：用籼型糯性稻谷制成的米。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。

　　1.1.3.2 粳糯米：用粳型糯性稻谷制成的米。米粒一般呈椭圆形,乳白色,不透明；

　　也有呈半透明状（俗称阴糯）,粘性大。

　　1.2 各类大米中混有其他类大米的总限度为5.0%。

　　1.3 大米中的名贵品种、杂交品种、中熟米和陆稻米以及其他特殊品种,由省、自治区、

　　直辖市另订标准或按质量分别归属。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm)**2 质量标准**

　　2.1 各类大米按加工精度分等。等级指标及其他质量指标表1、表2、表3、表4。

　　2.1.1早粒米、籼糯米质量指标见表1。

　　表1

　　──┬─────┬──┬─────────────────┬─────┬──┬──

　　│ │不完│ 最大限度杂质 │ 碎米, % │水分│色泽

　　等级│ 加工精度 │善粒├──┬──┬───┬───┬───┼──┬──┤ │气味

　　│ │ % │总量│其中│矿物质│带壳稗│稻谷粒│总量│其中│ % │口味

　　│ │ │ │糠粉│ │粒 │ │ │:小 │ │

　　│ │ │ % │ % │ % │粒/kg │粒/kg │ │碎米│ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┼──┼──┼──┼──

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　特等│样品对照检│ 3.0│0.25│0.15│ 0.02 │ 20 │ 8 │ │ │ │

　　│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 4.0│0.30│0.20│ 0.02 │ 50 │ 12 │ │ │ │

　　一等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │35.0│ 2.5│14.0│正常

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 6.0│0.40│0.20│ 0.02 │ 70 │ 16 │ │ │ │

　　二等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 8.0│0.45│0.20│ 0.02 │ 90 │ 20 │ │ │ │

　　三等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┴─────┴──┴──┴──┴───┴───┴───┴──┴──┴──┴──

　　2.1.2晚籼米质量指标见表2。

　　表2

　　──┬─────┬──┬─────────────────┬─────┬─────┬──

　　│ │不完│ 最大限度杂质 │ 碎米, % │ 水 分,% │色泽

　　等级│ 加工精度 │善粒├──┬──┬───┬───┬───┼──┬──┼──┬──┤气味

　　│ │ % │总量│其中│矿物质│带壳稗│稻谷粒│总量│其中│一类│二类│口味

　　│ │ │ │糠粉│ │粒 │ │ │:小 │ │ │

　　│ │ │ % │ % │ % │粒/kg │粒/kg │ │碎米│地区│地区│

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┼──┼──┼──┼──┼──

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　特等│样品对照检│ 3.0│0.25│0.15│ 0.02 │ 20 │ 8 │ │ │ │ │

　　│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 4.0│0.30│0.20│ 0.02 │ 50 │ 12 │ │ │ │ │

　　一等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │30.0│ 2.0│14.0│14.5│正常

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 6.0│0.40│0.20│ 0.02 │ 70 │ 16 │ │ │ │ │

　　二等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 8.0│0.45│0.20│ 0.02 │ 90 │ 20 │ │ │ │ │

　　三等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┴─────┴──┴──┴──┴───┴───┴───┴──┴──┴──┴──┴──

　　注：一类地区：广东、广西、福建、四川、云南、贵州、湖北、河南、陕西。

　　二类地区：除一类地区以外的地区。

　　2.1.3早粳米、粳糯米质量指标见表3。

　　表3

　　──┬─────┬──┬─────────────────┬────────┬──┬──

　　│ │不完│ 最大限度杂质 │ 碎米, % │水分│色泽

　　等级│ 加工精度 │善粒├──┬──┬───┬───┬───┼─────┬──┤ │气味

　　│ │ % │总量│其中│矿物质│带壳稗│稻谷粒│ 总 量 │其中│ % │口味

　　│ │ │ │: 糠│ │粒 │ ├──┬──┤:小 │ │

　　│ │ │ % │粉 %│ % │粒/kg │粒/kg │早粳│粳糯│碎米│ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┼──┼──┼──┼──┼──

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　特等│样品对照检│ 3.0│0.25│0.15│ 0.02 │ 20 │ 4 │ │ │ │ │

　　│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 4.0│0.30│0.20│ 0.02 │ 50 │ 6 │ │ │ │ │

　　一等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │30.0│20.0│ 2.0│14.5│正常

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 6.0│0.40│0.20│ 0.02 │ 70 │ 8 │ │ │ │ │

　　二等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 8.0│0.45│0.20│ 0.02 │ 90 │ 10 │ │ │ │ │

　　三等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┴─────┴──┴──┴──┴───┴───┴───┴──┴──┴──┴──┴──

　　2.1.4晚粳米质量指标见表4。

　　表4

　　──┬─────┬──┬─────────────────┬─────┬─────┬──

　　│ │不完│ 最大限度杂质 │ 碎米, % │ 水 分 │色泽

　　等级│ 加工精度 │善粒├──┬──┬───┬───┬───┼──┬──┼──┬──┤气味

　　│ │ % │总量│其中│矿物质│带壳稗│稻谷粒│总量│其中│一般│六省│口味

　　│ │ │ │: 糠│ │粒 │ │ │:小 │ │ │

　　│ │ │ % │粉 %│ % │粒/kg │粒/kg │ │碎米│地区│ 区 │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┼──┼──┼──┼──┼──

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　特等│样品对照检│ 3.0│0.20│0.15│ 0.02 │ 10 │ 4 │ │ │ │ │

　　│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 4.0│0.25│0.20│ 0.02 │ 20 │ 6 │ │ │ │ │

　　一等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │15.0│ 1.5│15.5│14.5│正常

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 6.0│0.30│0.20│ 0.02 │ 30 │ 8 │ │ │ │ │

　　二等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┼─────┼──┼──┼──┼───┼───┼───┤ │ │ │ │

　　│按实物标准│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　标准│样品对照检│ 8.0│0.35│0.20│ 0.02 │ 40 │ 1 │ │ │ │ │

　　三等│验留皮程度│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

　　──┴─────┴──┴──┴──┴───┴───┴───┴──┴──┴──┴──┴──

　　注：六省区指四川、贵州、云南、福建、广东、广西。

　　2.2 各类大米精度,以国家制定的精度标准样品对照检验。在制定精度标准样品时,要

　　参照下述文字规定：

　　特等：背沟有皮,粒面米皮基本去净的占85%以上；

　　标准一等：背沟有皮,粒面留皮不超过1/5的占80%以上；

　　标准二等：背沟有皮,粒面留皮不超过1/3的占75%以上；

　　标准三等：背沟有皮,粒面留皮不超过1/2的占70%以上。

　　2.3 收购大米水分的最大限度和大类安全贮存水分标准,由省、自治区、直辖市规定。

　　2.4 各类大米中的黄粒米限度为2.0%。

　　2.5 卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm)**3 名词解释**

　　3.1 加工精度

　　指大米背沟和粒面留皮程度。

　　3.2 不完善粒,包括不列尚有食用价值的颗粒。

　　3.2.1未熟粒

　　米粒不饱满,外观全部呈粉质的颗粒。

　　3.2.2虫蚀粒

　　被虫蛀蚀的颗粒。

　　3.2.3病斑粒

　　粒面有病斑的颗粒。

　　3.2.4生霉粒。

　　粒面生霉的颗粒。

　　3.2.5完全未脱皮的完整糙米粒。

　　3.3 杂质,包括下列几种：

　　3.3.1糠粉

　　通过直径1.0mm圆孔筛的筛下物,以及粘附在筛层上的粉状物。

　　3.3.2矿物质

　　砂石、煤渣、砖瓦块及其他矿物质。

　　3.3.3带壳稗粒及稻谷粒

　　3.3.4其他杂质

　　无食用价值的大米粒、异种粮粒及其他物质。

　　3.4 黄粒米

　　胚乳呈黄色,与正常米粒色泽明显不同的颗粒。

　　3.5 碎米

　　3.5.1大碎米

　　留存在直径2.0mm圆孔筛上,不足本批正常整米三分之二的碎粒。

　　3.5.2小碎米

　　通过直径2.0mm圆孔筛,留存在直径1.0mm圆孔筛上的碎粒。

　　3.6 色泽、气味、口味

　　一批大米固有的综合色泽、气味和口味。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm)**4 检验方法**

　　大米样品的扦取和各项指标的检验,按照GB 5490～5539-85《粮食、油料及植物油脂

　　检验》执行。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm)**5 包装、运输和贮存**

　　大米的包装、运输和贮存,必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等贮存的要求,

　　严防污染。

　　────────

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/5548702.htm)**附加说明**

　　本标准由中华人民共和国商业部提出。

　　本标准由中华人民共和国商业部粮食储运局检验处负责起草。

　　本标准主要起草人哈俊山、林贤明。

　　───────────────────────────────────────

　　国家标准局1986-05-06发布1987-04-01实施