



中华人民共和国国家标准

GB/T 18810—2002

糙 米

Husked rice

2002-08-12 发布

2003-02-01 实施



中华人民共和国 发布
国家质量监督检验检疫总局

前 言

本标准质量要求的项目设置基本参照了日本标准《玄米》(农林省第三十二号昭和二十六年五月十九日),其各项目技术指标综合我国国情进行了确定,并以“糙米整精米率”代替“糙米整粒率”和容重一起作为定等指标,以最终产品得率评价糙米的质量,能更确切地反映糙米的使用价值。

本标准的附录 A、附录 B 是标准的附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由国家粮食局标准质量管理办公室归口。

本标准起草单位:上海市粮食科学研究所、国家粮食局成都粮食储藏科学研究所、湖南省粮油科学研究设计院、上海市粮食储运公司。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、谢华民、杜仲镛、俞敏、王杏娟、张令夫。

中华人民共和国国家标准

糙 米

GB/T 18810—2002

Husked rice

1 范围

本标准规定了糙米的分类、定义、质量要求、检验方法及包装、运输和贮存要求。
本标准适用于购销、贮存、运输、加工和出口的商品糙米。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 1350—1999 稻谷
- GB/T 5490—1985 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491—1985 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492—1985 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5493—1985 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 5496—1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹米检验法
- GB/T 5497—1985 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498—1985 粮食、油料检验 容重测定法
- GB/T 5502—1985 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 糙米 husked rice
稻谷经加工脱壳后的产品。
- 3.2 早籼糙米 early long-grain nonglutinous husked rice
早籼稻谷加工的糙米。
- 3.3 晚籼糙米 late long-grain nonglutinous husked rice
晚籼稻谷加工的糙米。
- 3.4 粳糙米 medium to short-grain nonglutinous husked rice
粳型非糯性稻谷加工的糙米。
- 3.5 籼糯糙米 long-grain glutinous husked rice
籼型糯性稻谷加工的糙米。

3.6 粳糯糙米 round-grain glutinous husked rice

粳型糯性稻谷加工的糙米。

3.7 容重 test weight

糙米在单位容积内的质量,以克/升(g/L)表示。

3.8 整精米 whole well-milled rice kernel

糙米碾磨成精度为国家标准一等大米时,籽粒完整的大米及其长度仍达到完整精米粒平均长度的五分之四以上(含五分之四)的米粒。

3.9 糙米整精米率 whole well-milled rice ratio of husked rice

整精米占净糙米试样的百分比。

3.10 不完善粒 unsound kernel

包括下列尚有食用价值的颗粒:

3.10.1 未熟粒 immature kernel

籽粒未成熟、不饱满,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

糙米芽或细幼根已突破表皮的颗粒。

3.10.5 霉变粒 mouldy kernel

粒面有霉变点,胚或胚乳变色的颗粒。

3.11 杂质 extraneous matter

3.11.1 筛下物 throughs

通过直径为 1.5 mm 圆孔筛的物质。

3.11.2 无机杂质 inorganic impurity

泥土、沙石、砖瓦块及其他无机物。

3.11.3 有机杂质 organic impurity

无食用价值的糙米粒及糙米以外的其他有机物质。

3.12 黄粒米 yellow-coloured rice

胚乳呈黄色,与正常米粒色泽明显不同的颗粒。

4 分类

糙米分为五类:早籼糙米、晚籼糙米、粳糙米、籼糯糙米、粳糯糙米。

5 质量要求

5.1 各类糙米按容重、糙米整精米率两项定等。各类糙米均分为五个等级,以三等为中等,低于五等为等外糙米。

5.1.1 早籼糙米、晚籼糙米、籼糯糙米质量指标见表 1。

5.1.2 粳糙米、粳糯糙米质量指标见表 2。

5.2 各类糙米的卫生检验和植物检疫项目,按照国家有关标准和规定执行。

表1 早籼糙米、晚籼糙米、籼糯糙米质量指标

等级	容重 g/L	糙米整精米率 %	杂质 %	不完善粒 %		水分 %	稻谷粒 粒/kg	黄粒米 %	混入其他 类糙米 %	色泽气味
				总量	其中:霉变粒					
1	≥780	≥70.0	≤0.5	≤7.0	≤1.0	≤14.0	≤40	≤1.0	≤5.0	正常
2	≥760	≥67.0								
3	≥740	≥64.0								
4	≥720	≥61.0								
5	≥700	≥58.0								

表2 粳糙米、粳糯糙米质量指标

等级	容重 g/L	糙米整精米率 %	杂质 %	不完善粒 %		水分 %	稻谷粒 粒/kg	黄粒米 %	混入其他 类糙米 %	色泽气味
				总量	其中:霉变粒					
1	≥820	≥80.0	≤0.5	≤7.0	≤1.0	≤15.0	≤40	≤1.0	≤5.0	正常
2	≥800	≥77.0								
3	≥780	≥74.0								
4	≥760	≥71.0								
5	≥740	≥68.0								

6 检验方法

6.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定的方法执行。

6.2 扦样、分样

按 GB 5491 规定的方法执行。

6.3 色泽、气味

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

6.4 互混

按 GB/T 5493 规定的方法执行。

6.5 杂质、不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法执行。

6.6 黄粒米及裂纹米

按 GB/T 5496 规定的方法执行。

6.7 水分测定

按 GB/T 5497 规定的方法执行。

6.8 容重

按附录 A 规定的方法执行。

6.9 糙米整精米率

按附录 B 规定的方法执行。

7 标志、包装和运输

7.1 标志

标志应符合 GB 7718 的规定, 并注明产品名称、厂名、厂址、净重、生产日期等。

7.2 包装

包装、运输按国家有关标准和规定执行。

8 贮存

贮存应能保证糙米在本标准第 5 章规定的质量条件下安全贮存, 符合保质保量要求。

附录 A
(标准的附录)
糙米容重的测定方法

A1 仪器和用具

A1.1 GHCS-1000 型容重器或 HGT-1000 型容重器(漏斗下口直径为 $\phi 30$ mm)。

A1.2 谷物选筛:上层筛孔直径 4.5 mm,下层筛孔直径 1.5 mm。

A2 试样制备

从原始样品中用分样器分出平均样品二份,取一份平均样品约 1 000 g,按 A1.2 规定套好筛层,分二次进行筛选。取下层筛的筛上物混匀,作为测定容重的试样。

A3 容重器的安装及测定

按 GB/T 5498 规定的方法执行。

附录 B
(标准的附录)
糙米整精米率检验方法

B1 仪器和用具

B1.1 天平,感量 0.01 g。

B1.2 实验碾米机。

B2 操作方法

称取一定量的净糙米试样,用实验碾米机碾磨成国家标准一等大米的精度(按 GB 1354、GB/T 5502的规定执行)。除去糠粉,拣出整精米粒,称重。

B3 结果计算

糙米整精米率按式(B1)进行计算:

$$H_c(\%) = M_H/M \times 100 \dots\dots\dots(B1)$$

式中: H_c ——糙米整精米率;

M_H ——整精米粒质量,g;

M ——糙米试样质量,g。

双试验结果允许差不超过 1.0%,求其平均值即为检验结果。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
糙 米

GB/T 18810—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 12 千字

2002年12月第一版 2002年12月第一次印刷

印数 1—1 500

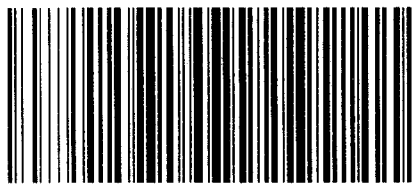
*

书号: 155066·1-18926 定价 10.00 元

网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 18810—2002