

前 言

GB 1350—1986《稻谷》发布实施 12 年来,对我国稻谷的生产和流通起了重要作用,但随着稻谷品种的不断改进和市场经济的发展,原标准中的一些指标已不相适应,需对其加以修订。

新增内容:

——质量要求增加“整精米率”和“谷外糙米”指标。

主要修订内容:

——将原分类修改为五类,即:早籼稻谷、晚籼稻谷、粳稻谷、粳糯稻谷、籼糯稻谷。

——粳稻谷、粳糯稻谷出糙率统一为一个标准,中等质量为不低于 77.0%,不再划分一、二、三类地区。

——将“晚籼稻谷”、“籼糯稻谷”水分修订为不超过 13.5%,与早籼稻谷相同。粳稻谷、粳糯稻谷水分修订为不超过 14.5%。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准从实施之日起,代替 GB 1350—1986。

本标准由国家粮食储备局、中华人民共和国农业部提出。

本标准负责起草单位:国家粮食储备局标准质量管理办公室;参加起草单位:湖北省粮食局、广东省粮食局、上海市粮食局、国家粮食储备局成都粮科所。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、余敦年、王志明、刘光亚、管景诚、王杏娟。

中华人民共和国国家标准

稻 谷

Paddy

GB 1350—1999

代替 GB 1350—1986

1 范围

本标准规定了稻谷的有关定义、分类、质量要求、检验方法及包装、运输、贮存要求。
本标准适用于收购、贮存、运输、加工、销售的商品稻谷。

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/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 5495—1985 粮食、油料检验 稻谷出糙率检验法
GB/T 5496—1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5497—1985 粮食、油料检验 水分测定法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 早籼稻谷

生长期较短、收获期较早的籼稻谷,一般米粒腹白较大,角质粒较少。

3.2 晚籼稻谷

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,角质粒较多。

3.3 粳稻谷

粳型非糯性稻的果实,籽粒一般呈椭圆形,米质粘性较大胀性较小。

3.4 籼糯稻谷

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,也有呈半透明状(俗称阴糯),粘性大。

3.5 粳糯稻谷

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,也有呈半透明状(俗称阴糯),粘性大。

3.6 出糙率

净稻谷脱壳后的糙米(其中不完善粒折半计算)占试样质量的百分率。

3.7 整精米

国家质量技术监督局 1999-11-01 批准

2000-04-01 实施

糙米碾磨成精度为国家标准一等大米时,米粒产生破碎,其中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。

3.8 整精米率

整精米占净稻谷试样质量的百分率。

3.9 不完善粒

包括下列尚有食用价值的颗粒:

3.9.1 未熟粒:籽粒未成熟不饱满,米粒外观全部为粉质的颗粒。

3.9.2 虫蚀粒:被虫蛀蚀并伤及胚乳的颗粒。

3.9.3 病斑粒:糙米胚或胚乳有病斑的颗粒。

3.9.4 生芽粒:芽或幼根已突出稻壳,或检验糙米芽或幼根已突破种皮的颗粒。

3.9.5 霉变粒:稻谷生霉,去壳后糙米胚或胚乳变色或变质的颗粒。

3.10 谷外糙米

稻谷由于机械损伤等原因形成的糙米粒。

3.11 杂质

除本种粮粒以外的其他物质,包括以下几种:

3.11.1 筛下物:通过直径 2.0 mm 圆孔筛的物质。

3.11.2 无机杂质:泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

3.11.3 有机杂质:无食用价值的稻谷粒、异种粮粒及其他有机物质。

3.12 黄粒米

胚乳呈黄色,与正常米粒色泽明显不同的颗粒。

3.13 色泽、气味

一批稻谷固有的色泽和气味。

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

5.1 早籼稻谷、晚籼稻谷、籼糯稻谷按出糙率和整精米率分等级,质量指标见表 1。

表 1 籼稻谷质量指标

等 级	出糙率,%	整精米率,%	杂质,%	水分,%	色泽、气味
1	≥79.0	≥50.0	≤1.0	≤13.5	正常
2	≥77.0	≥50.0			
3	≥75.0	≥50.0			
4	≥73.0	≥50.0			
5	≥71.0	≥50.0			

注:水分含量大于表 1 规定的稻谷的收购,按国家有关规定执行。

5.2 粳稻谷、粳糯稻谷按出糙率和整精米率分等级,质量指标见表 2。

表 2 粳稻谷质量指标

等 级	出糙率,%	整精米率,%	杂质,%	水分,%	色泽、气味
1	≥81.0	≥60.0	≤1.0	≤14.5	正常
2	≥79.0	≥60.0			
3	≥77.0	≥60.0			
4	≥75.0	≥60.0			
5	≥73.0	≥60.0			
注:水分含量大于表 2 规定的稻谷的收购,按国家有关规定执行。					

5.3 各类稻谷以三等为中等标准,低于五等的为等外稻谷。

5.4 稻谷中混有其他类稻谷不超过 5.0%。

5.5 各类稻谷中黄粒米不超过 1.0%。

5.6 各类稻谷中谷外糙米不超过 2.0%。

5.7 卫生检验和植物检疫按国家有关标准和规定执行。

6 检验方法

6.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

6.2 扦样、分样按 GB 5491 执行。

6.3 色泽、气味、口味鉴定按 GB/T 5492 执行。

6.4 类型及互混检验按 GB/T 5493 执行。

6.5 杂质、不完善粒检验按 GB/T 5494 执行。

6.6 出糙率检验按 GB/T 5495 执行。

6.7 黄粒米及裂纹粒检验按 GB/T 5496 执行。

6.8 水分测定按 GB/T 5497 执行。

6.9 谷外糙米检验按 GB/T 5494—1985 中 1.5 进行检验,拣出糙米粒,称量,计算。

6.10 整精米率检验按附录 A 执行。

7 包装、运输和贮存

包装、运输和贮存按国家有关标准和规定执行。

附录 A
(标准的附录)
整精米率检验方法

A1 仪器和用具

A1.1 天平,感量 0.01 g;

A1.2 实验室用砻谷机、碾米机;

A1.3 谷物选筛。

A2 操作方法

称取净稻谷试样(W_0),经脱壳后称量糙米总量(W_1),然后从中称取一定量的糙米(W_2),用实验碾米机碾磨成国家标准一等大米的精度,除去糠粉,再拣出整精米粒,称重(W_3)。

A3 结果计算

$$H(\%) = \frac{W_3}{W_0 \times \frac{W_2}{W_1}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A1)$$

式中: H ——整精米率; W_0 ——稻谷试样质量, g; W_1 ——糙米总质量, g; W_2 ——实验碾米机的最佳碾磨质量, g; W_3 ——整精米粒质量, 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。

GB 1350—1999《稻谷》国家标准第 1 号修改单

本修改单业经国家标准化管理委员会于 2006 年 5 月 16 日以国标委标批函[2006]17 号文批准,自 2006 年 7 月 1 日起实施。

改正处为:

a. 更改 A2:

“称取净稻谷试样(W_0)”更改为“称取水分 12.5%~14.5%范围内的净稻谷试样(W_0)”。