

ICS 67.060  
B 22



# 中华人民共和国国家标准

GB 1354—2009  
代替 GB 1354—1986

GB 1354—2009

## 大 米

Rice

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
大 米  
GB 1354—2009

\*  
中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*  
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字  
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

\*  
书号: 155066·1-38139 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB 1354—2009

2009-03-28 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 参 考 文 献

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

## 前 言

本标准第5章表1、表2中黄粒米、矿物质、色泽、气味为强制性指标。5.3.3、7.5、第8章、第9章为强制性条款,其余部分为推荐性条款。

本标准是对GB 1354—1986《大米》的修订。本标准自实施之日起,代替GB 1354—1986。

本次修订以原标准为基础,参考了国际标准化组织的标准ISO 7301:2002 Rice—Specification和国际食品法典委员会的标准CODEX STAN 198—1995 Codex Standard for Rice。

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。

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、碎米与其中小碎米、不完善粒、垩白粒率、品尝评分值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、碎米与其中小碎米、不完善粒和杂质最大限量为定等指标。

表2 优质大米质量指标

品种	籼米			粳米			籼糯米			粳糯米			
	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 ≥	90	80	70	90	80	70	75						
直链淀粉含量(干基)/%	14.0~24.0			14.0~20.0			≤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 GB 14881 的规定。

5.3.3 生产过程中,除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

## 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。

# 大 米

## 1 范围

本标准规定了大米的术语和定义、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。

本标准适用于以稻谷、糙米或半成品大米为原料加工的食用商品大米,不适用于特种大米、专用大米、特殊品种大米以及加入了添加剂的大米。

## 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 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

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 粮油检验 米类加工精度检验

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 食品企业通用卫生规范

GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 15683 大米 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。