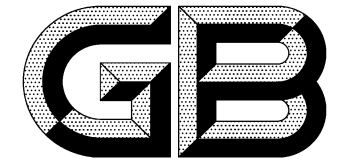


UDC 664.782  
B 22



# 中华人民共和国国家标准

GB 1354—86

GB 1354—86

## 大 米

Rice

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
大 米  
GB 1354—86

\*

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.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

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 0.5 字数 8 千字  
1986年10月第一版 2005年8月第二次印刷

\*

书号: 155066·1-23937 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

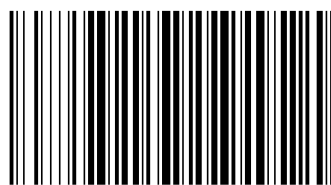
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

1986-05-06 发布

1987-04-01 实施

国 家 标 准 局 批 准



GB 1354-1986

**3.3 杂质, 包括下列几种:****3.3.1 糠粉**

通过直径1.0 mm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2.0 mm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2.0 mm圆孔筛, 留存在直径1.0 mm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。

**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。

**5 包装、运输和储存**

大米的包装、运输和储存, 必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求, 严防污染。

**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。

**大 米**

## Rice

本标准适用于收购、销售、调拨、储存、加工和出口的商品大米。

**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: 用粳型非糯性稻谷制成的米。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。

**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见表1、表2、表3、表4。

2.1.1 早籼米、籼糯米质量指标见表1。

表 1

等级	加工精度	不完善粒 %	最大限度杂质					碎米, %		水分 %	色泽 气味 口味
			总量 %	其中: 糠粉 %	矿物质, %	带壳稗粒 粒/kg	稻谷粒 粒/kg	总量	其中: 小碎米		
特等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	3.0	0.25	0.15	0.02	20	8	35.0	2.5	14.0	正常
标准一等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	4.0	0.30	0.20	0.02	50	12				
标准二等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	6.0	0.40	0.20	0.02	70	16				
标准三等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	8.0	0.45	0.20	0.02	90	20				