

UDC 664.782  
B 22



# 中华人民共和国国家标准

GB 1354—86

## 大米

Rice

1986-05-06 发布

1987-04-01 实施

国家 标 准 局 批 准

## 大米

Rice

GB 1354—86

代替 GB 1354—78

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 粳米：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 梗米：用梗型非糯性稻谷制成的米。米粒一般呈椭圆形。按其粒质和梗稻收获季节分为以下两种：

1.1.2.1 早梗米：腹白较大，硬质颗粒较少。

1.1.2.2 晚梗米：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 粳糯米：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 梗糯米：用梗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				