

# Q/YTZ

## 云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 005.4—2020

---

### 水稻

### 第4部分：产品分级

2020-12-17 发布

2020-12-22 实施

云南天质弘耕科技有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

# 水稻

## 第4部分：产品分级

### 1 范围

本文件规定了水稻的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。  
本文件适用于水稻产品分级。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 籼米

用籼型非糯性稻谷制成的大米。

#### 3.2

##### 粳米

用粳型非糯性稻谷制成的大米。

#### 3.3

##### 籼糯米

籼型糯性稻的果实，糙米一般呈长椭圆形或细长型，米粒呈乳白色，不透明或半透明状，粘性大。

3.4

**粳糯米**

粳型糯性稻的果实，糙米一般呈椭圆形，米粒呈乳白色，不透明或半透明状，粘性大。

3.5

**加工精度**

加工后米胚残留以及米粒表面和背沟残留皮层的程度，包括精碾（3.5.1）和适碾（3.5.2）。

3.5.1

**精碾**

背沟基本无皮、或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占80%~90%；或留皮度（3.5.3）在2.0%以下。

3.5.2

**适碾**

背沟有皮，粒面皮层残留不超过1/5的占75%~85%，其中粳米、优质粳米中有胚的米粒在20%以下；或留皮度（3.5.3）为2.0%~7.0%。

3.5.3

**留皮度**

试样平放，残留皮层、米胚投影面积之和占试样投影面积的百分率。

3.6

**黄粒米**

胚乳呈黄色，与正常米粒色泽明显不同的颗粒。

3.7

**互混率**

试样中混入的粒型、外观与本批次大米不同的这类米粒占试样的质量分数。

3.8

**垳白度**

胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垳白粒；垳白粒试样平放时垳白投影面积总和占试样投影面积的百分率。

3.9

**不完善粒**

包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和糙米粒等尚有食用价值的米粒。

### 3.10

#### 杂质

除米粒之外的其他物质，包括有机杂质（3.10.1）和无机杂质（3.10.2）等。

#### 3.10.1

##### 有机杂质

糠粉（3.10.3）、带壳稗粒、稻谷粒、异种粮粒及其他动、植物源有机质。

#### 3.10.2

##### 无机杂质

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

#### 3.10.3

##### 糠粉

通过直径 1.0mm 圆孔筛的筛下物，以及粘附在筛上的粉状物质。

### 3.11

#### 品尝评分值

试样在规定条件下制得米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和。

## 4 分类

按食用品质分为大米和优质大米。

按原料稻谷类型，大米分为籼米、粳米、籼糯米、粳糯米四类；优质大米分为优质籼米和优质粳米两类。

## 5 等级划分

5.1. 大米等级指标见表 1。其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度和不完善粒含量为定等指标。

表 1 大米等级指标

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	一级	二级	
碎	总量/%	≤	15.0	20.0	30.0	10.0	15.0	20.0	15.0	25.0	10.0	15.0

米	其中：小碎米含量/% $\leq$	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	2.0	2.5	1.5	2.0
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾	精碾	适碾
不完善粒含量/% $\leq$		3.0	4.0	6.0	3.0	4.0	6.0	4.0	6.0	4.0	6.0
水分含量/% $\leq$		14.5			15.5			14.5		15.5	
杂质	总量/% $\leq$	0.25									
	其中：无机杂质含量/% $\leq$	0.02									
黄粒米含量/% $\leq$		1.0									
互混率/% $\leq$		5.0									
色泽、气味		正常									

5.2 优质大米等级划分见表2，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、垩白度和品尝评分值为定等指标。

表2 优质大米质量指标

品种		优质籼米			优质粳米		
等级		一级	二级	三级	一级	二级	三级
碎米	总量/% $\leq$	10.0	12.5	15.0	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量/% $\leq$	0.2	0.5	1.0	0.1	0.3	0.5
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾
垩白度/% $\leq$		2.0	5.0	8.0	2.0	4.0	6.0
品尝评分值/分 $\geq$		90	80	70	90	80	70
直链淀粉含量/%		13.0~22.0			13.0~20.0		
水分含量/% $\leq$		14.5			15.5		

不完善粒含量/%		≤	3.0
杂质 限量	总量/%	≤	0.25
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02
黄粒米含量/%		≤	0.5
互混率/%		≤	5.0
色泽、气味			正常

## 6 检验方法

- 6.1 平均长度检验：随机取完整米粒 10 粒，平放于黑色背景的平板上，按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读出长度。双试验误差不应超过 0.5mm，求其平均值再除以 10 即为大米的平均长度。
- 6.2 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行，在称量碎米、大碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒拣出。
- 6.3 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。
- 6.4 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 6.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 6.6 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。
- 6.7 互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 6.8 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 6.9 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行。
- 6.10 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

### 7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行

### 7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

### 7.4 出厂检验

出厂检验项目按 5.1 的规定检验。

## 7.5 型式检验

有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

## 7.6 判定规则

7.6.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

7.6.2 加工精度不符合本文件要求的，判为非等级产品。

7.6.3 优质大米的定等指标中有一项及以上达不到表 2 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；低于最低等级指标的，可根据表 1 种大米质量指标进行判定。

7.6.4 大米的定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为非等级产品。

---