

# 国家标准：GB/T 1354 《大米》测试要求

产品名称	国家标准：GB/T 1354 《大米》测试要求
公司名称	深圳市实测通技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	测试周期:5-7天 寄样地址:深圳宝安 价格费用:电话详谈
公司地址	深圳市罗湖区翠竹街道翠宁社区太宁路145号二单元705
联系电话	17324413130 17324413130

## 产品详情

国家标准编号	国家标准名称	代替标准号
GB/T 1354-2018	大米	GB/T 1354-2009

转化后的国家标准编号	国家标准名称	前国
GB/T 1354-2009	大米	GB 1

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，及包装、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经碾磨加工成符合本标准规定的食用商品大米。

This standard specifies the terms and definitions, classification, quality requirements, test methods, inspection rules, packaging and labeling, storage and transportation for milled rice. This standard is applicable to edible commodity milled rice made from paddy, brown rice or semi-finished rice.

[标准全文查看/下载](#)

<http://c.gb688.cn/bzgk/gb/showGb?type=online&hcno=1AD54C52DF30D5FDCC266A179508507E>

Test Requirement 测试要求：

标准 / Standard	项目/参数 / Test Items	检测标准（方法） / Test Method tecert.com
大米 GB/T 1354-2018	加工精度	大米 GB/T 1354-2018 6.3 ( GB/T 5502-2018 )

碎米	大米 GB/T 1354-2018 6.2
不完善粒	大米 GB/T 1354-2018 6.4 ( GB/T 5494-2019 )
垩白度	大米 GB/T 1354-2018 6.5 ( 附录A )
品尝评分值	大米 GB/T 1354-2018 6.10 ( GB/T 15682-2008 )
直链淀粉含量	大米 GB/T 1354-2018 6.11 ( GB/T 15683-2008 )
杂质	大米 GB/T 1354-2018 6.4 ( GB/T 5494-2019 )
水分	大米 GB/T 1354-2018 6.6 ( GB 5009.3-2016 )
黄粒米	大米 GB/T 1354-2018 6.7 ( GB/T 5496-1985 )
互混	大米 GB/T 1354-2018 6.8 ( GB/T 5493-2008 )
色泽、气味	大米 GB/T 1354-2018 6.9 ( GB/T 5492-2008 )

标准 / Standard	项目/参数 / Test Items	检测标准 (方法) / Test Method tecert.com
大米 GB/T 1354-2018	碎米 (总量)	粮油检验 碎米检验法 GB/T 5503-2009
	碎米 (小碎米含量)	粮油检验 碎米检验法 GB/T 5503-2009
	加工精度	粮油检验 大米加工精度检验 GB/T 5502-2018
	垩白度	大米 GB/T 1354-2018 附录A.1
	品尝评分值	粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
	直链淀粉含量	大米 直链淀粉含量的测定 GB/T 15683-2008
	水分含量	食品安全国家标准 食品中水分的测定 GB 5009.3
	不完善粒含量	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验 GB 5494
	杂质限量 (总量)	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验 GB 5494
	杂质限量 (无机杂质含量)	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验 GB 5494
	黄粒米含量	粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法 GB/T 5496
	互混率	粮油检验 类型及互混检验 GB/T 5493-2008
	色泽、气味	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定方法
	平均长度	大米 GB/T 1354-2018 6.1
	净含量	定量包装商品净含量计量检验规则 JJF 1070-2005

Sample Size 样品数量 / 送样规格: on request Lead Time / TAT (Turn Around Time) 测试周期: 常规服务 Regular service 7-9 working days

Report Summary 报告摘要:

Labeling Requirements 标签要求:

1、大米以加工精度、碎米与其中小碎米、不完善粒含量定等；优质大米以碎米、加工精度、垩白度、品尝评分值定等；籼米、粳米、优质籼米、优质粳米分为一级、二级和三级；籼糯米、粳糯米分为一级和二级；2、标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。3、优质大米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）的内容。

Standard Interpretation 标准解读:

与GB/T 1354-2009《大米》国家标准相比，本次修订主要有以下技术差异：

## 1) 调整产品等级

其一，调减“四级”大米。据国家粮食部门统计资料，2011年以来入统大米企业的大米产品中四级大米产品的占比一直低于1%。新修订的《大米》国家标准中，调减了四级大米，将大米产品等级调整为大米及优质大米两大类产品各设置三个等级。

其二，调减“三级”糯米。我国生产的糯米超过90%是作为食品工业的原料，如制作糯米酒、八宝饭、粽子、糯米粉等产品。因此，新国标调减了三级糯米，只设置两个等级。

其三，调减“优质籼糯米”和“优质粳糯米”产品。由于在生产中基本不区分优质糯米的实际情况，新国标不设优质籼糯米和优质粳糯米。即优质大米只保留优质籼米、优质粳米两个细分品种。

## 2) 调整定等指标

GB/T 1354-2009《大米》国家标准实施后，在定等指标方面收到了许多关于定等指标过多的反馈，新修订的《大米》国家标准中，调减了“杂质最大限量”等定等指标。

根据新国标，籼米、粳米、籼糯米、粳糯米保留碎米（总量、其中小碎米）、加工精度、不完善粒作为定等指标；优质籼米和优质粳米保留碎米（总量、其中小碎米）、加工精度、垩白度、品尝评分值为定等指标。当然，各指标的要求也有所调整。

其一，调整加工精度指标。近年来，我国大米市场存在片面追求产品“精、白、亮”的现象，造成碎米、电耗增多。本次修订，加工精度的术语名称参考了国际标准，将GB/T 1354-2009《大米》国家标准“一级”、“二级”加工精度改为“精碾”，GB/T 1354-2009《大米》国家标准“三级”加工精度改为“适碾”。同时，对“加工精度”指标设置上限，要求在制定加工精度标准样品时，应参照下列文字规定：“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%；或留皮度在2.0%以下。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，或留皮度为2.0%~7.0%。”

其二，调整碎米含量指标。通过分析研究，适当地调整碎米含量不会造成产品的显著感官差异，新国标适当调整了碎米含量的要求。优质籼米碎米总量：一级 10.0%，二级 12.5%，三级 15.0%；优质粳米碎米总量：一级 5.0%，二级 7.5%，三级 10.0%。籼米碎米总量：一级 20.0%，二级 25.0%，三级 30.0%；粳米碎米总量：一级 12.5%，二级 15.0%，三级 20.0%。

其三，使用垩白度指标。在衡量垩白粒的“垩白粒率”和“垩白度”两个指标中，“垩白度”能够综合地反映垩白粒的数量、垩白的面积大小以及垩白的面积大小占米粒表面比例等因素，比“垩白粒率”更加准确。因此，新国标中，“垩白度”替代GB/T1354-2009《大米》国家标准中的“垩白粒率”。

其四，关于蒸煮食用品质类指标（直链淀粉含量和品尝评分值）。新国标仍将“品尝评分值”作为衡量优质大米的蒸煮食用品质的定等指标。由于部分通过鉴定的优质大米品种直链淀粉含量不在原GB/T 1354-2009《大米》范围内，因此对“直链淀粉含量”指标进行了微调。优质籼米直链淀粉含量13.0%~22.0%，优质粳米直链淀粉含量13.0%~20.0%。

## 3) 调整杂质等其他指标

为提高对生产企业的要求，为消费者提供品质更优良的大米产品，并与国际标准接轨，新国标对杂质指标定义、杂质限量指标要求、黄粒米指标要求和不完善粒指标要求进行了修订。

参照相关国际标准，新国标将杂质分为“有机杂质”和“无机杂质”两小类。随着杂质定义的调整，限量要求也相应调整。一级、二级、三级产品的杂质含量要求值全部改为原一级要求。

黄粒米指标方面，我国已经制定了黄粒米的标准样品，新国标对黄粒米定义和含量要求都有所变化。不完善粒指标方面，随着优质稻产业的发展，稻谷质量稳步提升，因此，在新国标中，不完善粒含量不作为优质大米的定等指标。

为规范和引导适度加工，新国标调整了判定规则，增加了“加工精度不符合本标准要求的，判为非等级产品”。为规范优质大米的生产和流通，方便消费者选择，新国标调整了标签要求，标签方面增加“优质大米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）”的规定。

Standard News 标准新闻：

1) 2018年10月10日，国家市场监督管理总局、国家标准委发布《大米》（GB/T 1354-2018）国家标准，将于2019年5月1日实施。新国标由国家粮食和物资储备局提出，由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

大米是我国最重要的口粮，大米消费量占我国口粮消费总量的60%以上，我国有三分之二以上的人口以大米作为主食，并且消费人群仍在扩大。GB/T 1354-2009《大米》国家标准自2009年10月1日实施以来，为引导水稻种植生产、指导稻米加工业的发展、保障我国粮食安全、满足市场需求做出了重大贡献。随着我国社会经济的不断发展，我国粮食消费人群的年龄结构、城乡分布等发生了重大变化，对产品品质、安全等方面有了新的要求，口粮消费总量已有明显下降。为此，国家标准化管理委员会在2014年下达了《大米》国家标准的修订项目，对《大米》国家标准进行修订。

《大米》国家标准不仅需适应国内市场变化，还需适应国际市场和国际标准的要求。本次标准修订主要通过“加工精度”指标设置上限，使《大米》国家标准适应我国当前绿色发展理念，引导和促进节粮减损，推动行业健康发展。

2) 近日，新修订的《大米》（GB/T 1354-2009）国家标准正式发布，原国家标准中的大米等级由4个调减为3个，同时调减了杂质最大限量等指标。“片面追求精、白、亮，造成碎米和电耗的无端增多。”大米市场中的上述消费怪圈，有望随着新版《大米》国家标准的出台，得以改观。

多个指标被“调减”

大米是我国最重要的口粮，其消费量占我国口粮消费总量的60%以上。有关统计数据显示，我国有2/3以上的人口以大米作为主食，并且消费人群仍在扩大。

上一版《大米》（GB/T 1354-2009）国家标准自2009年10月1日实施以来，为引导水稻种植生产、指导稻米加工业的发展、保障我国粮食安全、满足市场需求发挥了重要作用。但随着我国社会经济的不断发展，我国粮食生产、供求关系和市场需求已经发生了巨大的变化，《大米》国家标准也亟待作出相应调整。

近些年来，我国市场上出现了免淘米、留胚米、富硒大米等多种新型大米产品，老百姓对于大米产品的需求也逐渐向追求安全、营养、健康等多个方向发展。为适应我国大米产品的发展趋势，新版《大米》国家标准在修订时调整了部分指标。

新旧两版国家标准的技术差异主要包括产品等级、定等指标、杂质等其他指标、判定规则、型式检验要求和标签要求。

在2009年版《大米》国家标准中，产品分为“大米”和“优质大米”两类，各分为4种，即根据稻谷种类，大米分为籼米、粳米、籼糯米和粳糯米；优质大米分为优质籼米、优质粳米、优质籼糯米和优质粳糯米。

但考虑到在实际生产中基本不区分优质糯米。新版国家标准中，调减了优质籼糯米和优质粳糯米。即优

质大米只保留优质籼米、优质粳米两个细分品种，不设优质籼糯米和优质粳糯米。

同时被调减的指标还有“四级”大米和“三级”糯米。据国家粮食和物资储备局统计资料，2011年以来入统大米企业大米产品中四级大米产品的占比一直低于1%，因此，新版国家标准中将大米产品等级由4个调整为3个，大米及优质大米两大类产品各设置3个等级。而糯米产品主要是制作糯米酒、八宝饭、粽子、糯米粉等产品的原料，在实际生产中已不再细分太多的等级。因此，新版国家标准中只设置两个等级。

用“垳白度”替代“垳白粒率”

近些年以来，我国市场存在片面追求粮食产品“精、白、亮”的现象，生产厂不得不生产高加工精度产品，造成碎米、电耗增多。为扭转这种局面，国家有关部门从2010年起就倡导不要盲目追求过高的加工精度，倡导适度加工。

新版国家标准针对旧版国家标准定等指标过多的问题，调减了杂质最大限量等指标。籼米、粳米、籼糯米、粳糯米只保留碎米（总量、其中小碎米）、加工精度、不完善粒作为定等指标；优质籼米和优质粳米只保留碎米（总量、其中小碎米）、加工精度、垳白度、品尝评分值为定等指标。并增加了“加工精度不符合本标准要求的，判为非等级产品”的规定。

“垳白粒率”和“垳白度”是衡量稻米品质的重要指标。但“垳白度”比“垳白粒率”更加准确，能综合反映垳白粒的数量、垳白的面积大小以及垳白的面积大小占米粒表面比例等因素。因此，新版国家标准用“垳白度”替代了旧版国家标准中的“垳白粒率”。

新版国家标准还对蒸煮食品品质类指标作出了调整。研究表明即使直链淀粉含量相同的大米制成米饭后的品尝评分值也有一定差异，直链淀粉含量不同大米制成米饭的品尝评分值也会有一定的重合。而相对于直链淀粉含量，品尝评分值更加全面地反映大米的食用品质，因此，新版国家标准将“品尝评分值”作为衡量优质大米的蒸煮食用品质的定等指标，而“直链淀粉含量”作为优质大米的定性指标。

同时，为规范优质大米的生产、流通和消费，方便消费者选择，新版国家标准在标签方面增加规定了“优质大米建议标注最佳食用期”。

接轨国际标准

据统计，自2012年以来我国大米进口量一直维持在200万吨以上，但出口量较少。考虑到我国目前库存稻谷数量巨大，今后几年大米的进出口贸易将更趋活跃，出口量将大幅增长。因此，新版《大米》国家标准不仅适应了国内市场变化，还借鉴了国际市场和国际标准的要求。

新版国家标准中，加工精度等术语名称参考了国际标准，旧版国家标准中“一级”、“二级”加工精度改为“精碾”，“三级”加工精度改为“适碾”。同时规定在制定加工精度标准样品时，应参照下列文字规定，“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%；或留皮度在2.0%以下；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，或留皮度为2.0%~7.0%。”同时引用仪器法测定留皮度，以更加规范准确地制作加工精度样品。

新国标对杂质指标的定义也参照了国际标准，将杂质分为“有机杂质”和“无机杂质”两小类。原来的“矿物质”改为“无机杂质”、原“带壳稗粒”、“稻谷粒”、“异种粮粒”及其他动、植物源有机物质改为“有机杂质”。一级、二级、三级产品的杂质含量要求值全改为原一级要求。

新国标的发布和实施将有望促进国产大米的进出口贸易。