

ICS 67.060
B 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 20569—2006

稻谷储存品质判定规则

Guidelines for evaluation of paddy storage character

2006-11-02 发布

2006-12-01 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

前 言

本标准是在参考了 2004 年有关部门颁布的《稻谷储存品质判定规则》和相关标准的基础上制定的。

本标准的附录 A 和附录 B 是规范性附录。

本标准由国家粮食局提出并归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、河南工业大学。

本标准参加起草单位：吉林省粮油卫生检验监测站、黑龙江省粮油卫生检验监测站、江苏省粮食局粮油质量监测所、湖北省粮油食品质量监测站、海南省粮油产品质量监督检验站、广西壮族自治区粮油质量监督检验站、重庆市粮油质量监督检验站。

本标准主要起草人：杜政、唐瑞明、龙伶俐、朱之光、卞科、王金水、周显青、张玉荣、郭兴凤、谢玉珍、徐向颖、顾雅贤、余敦年、林云、封成斌、邹勇。

稻谷储存品质判定规则

1 范围

本标准规定了稻谷储存品质的术语和定义、分类、储存品质指标、检验方法及检验规则。

本标准适用于评价在安全储存水分和正常储存条件下稻谷的储存品质,指导稻谷的储存和适时出库。

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/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 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

宜存 good storage quality

储存品质良好。

3.2

轻度不宜存 moderate storage quality obviously tending to decline

储存品质明显下降。

3.3

重度不宜存 poor storage quality

储存品质严重下降。

3.4

色泽 color

稻谷制成标准一等精度大米后,在规定条件下大米的综合颜色和光泽。

3.5

气味 odor

稻谷制成标准一等精度大米后,在规定条件下大米的综合气味。

3.6

脂肪酸值 fatty acid value

中和 100 g 干物质试样中游离脂肪酸所消耗的氢氧化钾毫克数。

3.7

蒸煮品评 cooking quality evaluation

稻谷制成标准一等精度大米,在规定条件下蒸煮成米饭后,对其色泽、气味、外观结构、滋味等进行