

ICS 67.060
B 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17891—1999

优 质 稻 谷

High quality paddy

1999-11-01 发布

2000-04-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

为了适应我国粮食流通体制的改革,为商品稻谷收购及市场流通过程中按质论价提供依据,促进稻谷种植结构的调整,有必要制定优质稻谷国家标准。

本标准是在 GB 1350—1999《稻谷》基础上制定的,增加了优质稻谷的特性指标。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 是标准的附录。

本标准由国家粮食储备局、中华人民共和国农业部提出。

本标准负责起草单位:国家粮食储备局标准质量管理办公室;参加起草单位:湖北省粮食局、江西省粮食局、中国水稻研究所、湖南省粮食局、江苏省粮食局。

本标准主要起草人:唐瑞明、龙伶俐、熊宁、邓永、罗玉坤、李友根、李春华。

中华人民共和国国家标准

优 质 稻 谷

GB/T 17891—1999

High quality paddy

1 范围

本标准规定了优质稻谷的定义、分类、质量要求、检验方法及包装、运输、贮存的要求。
本标准适用于收购、贮存、运输、加工、销售的优质商品稻谷。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 1350—1999 稻谷

GB 1354—1986 大米

GB/T 5511—1985 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法

GB/T 15682—1995 稻米蒸煮试验品质评定

GB/T 15683—1995 稻米直链淀粉含量的测定

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 出糙率、整精米、整精米率、不完善粒、谷外糙米、杂质、黄粒米、色泽、气味

按 GB 1350—1999 中 3.6、3.7、3.8、3.9、3.10、3.11、3.12、3.13 执行。

3.2 优质稻谷

由优质品种生产,符合本标准要求的稻谷。

3.3 垩白

米粒胚乳中的白色不透明部分,包括腹白、心白和背白。

3.4 垩白粒率

有垩白的米粒占整个米样粒数的百分率。

3.5 垩白大小

垩白米粒平放,米粒中垩白面积占该整粒米投影面积的百分率。

3.6 垩白度

垩白米的垩白面积总和占试样米粒面积总和的百分比。

3.7 粒型(长宽比)

稻米粒长与粒宽的比值。

3.8 直链淀粉含量

精米中直链淀粉含量百分率。

3.9 胶稠度

精米粉碱糊化后的米胶冷却后的流动长度。