附件1

2019年粮食标准样品目录

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标准样品名称 | 标准号 | 特征描述及参考值 | 研制单位 | 适用标准 | 有效期 |
| 1 | 早籼米加工精度标准样品 | 精碾 | LS/T 15121.1－2019 | 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%。 | 宜兴市粮油集团大米有限公司 | GB/T 1354-2018 | 1年 |
| 2 | 适碾 | LS/T 15121.2－2019 | 1年 |
| 3 | 晚籼米加工精度标准样品 | 精碾 | LS/T 15122.1－2019 | 1年 |
| 4 | 适碾 | LS/T 15122.2－2019 | 1年 |
| 5 | 粳米加工精度标准样品 | 精碾 | LS/T 15123.1－2019 | 苏州市绿世纪粮油有限公司 | 1年 |
| 6 | 适碾 | LS/T 15123.2－2019 | 1年 |
| 7 | 南方小麦粉加工精度标准样品 | 特制一等 | LS/T 15111.1－2019 | 麸星含量:1.45±0.32，L\*:92.45±0.15,a\*:-1.02±0.03，b\*:7.78±0.35 | 丹阳市同乐面粉有限公司丹阳市同乐面粉有限公司GB 1355-1986GB 1355-1986GB 1355-1986 | GB 1355-1986 | 1年 |
| 8 | 特制二等 | LS/T 15111.2－2019 | 麸星含量:1.70±0.25，L\*:92.11±0.14,a\*:-0.97±0.06,b\*:7.83±0.35 | 1年 |
| 9 | 标准粉 | LS/T 15111.3－2019 | 麸星含量:2.96±0.27，L\*:91.43±0.14,a\*:-0.89±0.03,b\*:8.22±0.40 | 1年 |
| 10 | 北方小麦粉加工精度标准样品 | 特制一等 | LS/T 15112.1－2019 | 麸星含量:1.33±0.21，L\*:92.14±0.10, a\*:-1.02±0.03,b\*:8.50±0.43 | 丹阳市同乐面粉有限公司 | GB 1355-1986 | 1年 |
| 11 | 特制二等 | LS/T 15112.2－2019 | 麸星含量:1.92±0.24，L\*:91.61±0.16,a\*:-0.94±0.03,b\*:8.62±0.27 | 1年 |
| 12 | 标准粉 | LS/T 15112.3－2019 | 麸星含量:3.50±0.37，L\*:90.41±0.17,a\*:-0.78±0.04,b\*:9.30±0.23 | 1年 |
| 13 | 小麦硬度指数标准样品 | LS/T 1531－2019 | 小麦硬度指数:硬麦67.5%±1.5%；软麦36.8%±2.7% | 河南工业大学 | GB/T 21304-2007 | 3年 |
| 14 | 籼稻整精米率标准样品 | LS/T 15321－2019 | 籼稻整精米率:46.3，不确定度:1.50 | 湖北国家粮食质量监测中心 | GB/T 21719-2008 | 1年 |
| 15 | 粳稻整精米率标准样品 | LS/T 15322－2019 | 粳稻整精米率:72.5，不确定度:0.27 | 辽宁国家粮食质量监测中心 | GB/T 21719-2008 | 1年 |
| 16 | 大米颜色黄度指数标准样品 | LS/T 1533－2019 | 籼米：Ym=51.72±0.83；粳米：Ym=55.93±0.78 | 湖北国家粮食质量监测中心 | GB/T 24302-2009 | 1年 |
| 17 | 粳米品尝评分参考样品 | LS/T 1534－2019 | 综合评分78分,不确定度:±2其中：气味16分；颜色6分；光泽度6分；完整性4分；粘性7分；弹性7分；硬度8分；滋味21分；冷饭质地3分。 | 国家粮食和物资储备局科学研究院 | GB/T 15682-2008 | 1年 |
| 18 | 籼米品尝评分参考样品 | LS/T 1535－2019 | 综合评分79分,不确定度:±1其中：气味16分；颜色6分；光泽度6分；完整性4分；粘性7分；弹性8分；硬度8分；滋味21分；冷饭质地3分。 | 国家粮食和物资储备局科学研究院 | GB/T 15682-2008 | 1年 |
| 19 | 小麦储存品质品尝评分参考样品 | LS/T 15211-2019 | 综合评分75分，不确定度±2.0分；比容15分，不确定度±0.0分；表面色泽12分，不确定度±0.0分；弹性7分，不确定度±0.9分；气味13分，不确定度±0.5分；食味14分，不确定度±0.7分；韧性7分，不确定度±0.5分；粘性7分，不确定度±0.4分。 | 河北国家粮食质量监测中心、国家粮食和物资储备局科学研究院、河北永安国家粮食储备库有限公司 | GB/T 20571-2006 | 2年 |

注：小麦粉加工精度标准样品特征参考值按照GB/T 27628—2011的要求，采用小麦粉加工精度测定仪测定。