



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18810—202X  
代替 GB/T 18810—2002

## 糙米

Husked rice

(报批稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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》的规定起草。

本文件代替GB/T 18810—2002《糙米》，与GB/T 18810—2002相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2002年版的第1章）；
- 更改了术语和定义（见第3章，2002年版的第3章）；
- 更改了分类（见第4章，2002年版的第4章）；
- 增加了原料要求（见第5章）；
- 更改了质量要求（见第6章，2002年版的第5章）；
- 增加了“整糙米率检验”（见7.3）；
- 增加了“脂肪酸值检验”（见7.4）；
- 更改了检验方法中“水分含量检验”（见7.5，2002年版的6.7）；
- 增加了检验规则（见第8章）；
- 更改了标签标识（见第9章，2002年版的第7章）；
- 更改了包装、储存和运输（见第10章，2002年版的第8章）；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽燕之坊食品有限公司、湖南省粮油产品质量监测中心、营口渤海米业有限公司、黑龙江省粮食质量安全监测和技术中心、山东省粮油检测中心、安徽省粮油产品质量监督检测站、吉林省粮油卫生检验监测站、宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、大连市粮油检验检测院、广西壮族自治区粮油质量检验中心、广东省粮食科学研究所有限公司。

本文件主要起草人：邢晓婷、段晓亮、王靖、梅广、季澜洋、孙辉、陈园、胡斌、李晓月、刘井山、张东、刘建垒、霍岩、杨洪顺、赵静、马航、刘辉、张慧、胡蓉、陈威。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2002年首次发布为GB/T 18810—2002；
- 本次为第一次修订。

# 糙米

## 1 范围

本文件界定了糙米的术语和定义，规定了其分类、原料要求、质量要求、检验规则、标签标识、包装、储存和运输要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于以稻谷为原料经脱壳加工后的食用商品糙米。

## 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 1350 稻谷

GB/T 1354—2018 大米

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

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 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5498 粮油检验 容重测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 20569—2006 稻谷储存品质判定规则

## 3 术语和定义

GB 1350界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**糙米 husked rice**

稻谷经脱壳加工后的产品。

### 3.2

**籼糙米 Xian husked rice; indica husked rice**

早籼稻谷、中晚籼稻谷脱壳加工后的糙米。

### 3.3

**粳糙米 Jing husked rice; Geng husked rice; japonica husked rice**

粳稻谷脱壳加工后的糙米。

3.4

**籼糯糙米** **Xian glutinous husked rice**

籼糯稻谷脱壳加工后的糙米。

3.5

**粳糯糙米** **Jing glutinous husked rice; Geng glutinous husked rice**

粳糯稻谷脱壳加工后的糙米。

3.6

**净糙米** **clean husked rice**

除去杂质的糙米。

3.7

**容重** **test weight**

单位容积内糙米的质量。

注：以克每升（g/L）表示。

3.8

**整糙米** **head husked rice**

完整糙米粒以及籽粒长度大于等于完整糙米粒平均长度四分之三的非完整糙米粒。

注：完整糙米（whole husked rice）是指完整未破损的籽粒。

3.9

**整糙米率** **head husked rice yield of husked rice**

整糙米占去除稻谷粒的净糙米试样的质量百分比。

3.10

**不完善粒** **defective kernel**

受到损伤但尚有食用价值的糙米籽粒。

注1：包括虫蚀粒、病斑粒、生芽粒和生霉粒。

注2：虫蚀粒（insect-bored kernel）是指被虫蛀蚀并伤及胚或胚乳的颗粒。

注3：病斑粒（diseased kernel; mottled kernel）是指粒面带有病斑，伤及胚或胚乳的颗粒。

注4：生芽粒（sprouted kernel）是指芽或幼根已突破表皮但不超过本籽粒长度的颗粒。

注5：生霉粒（mouldy kernel）是指籽粒生霉的颗粒。

3.11

**杂质** **impurities; useless material**

除糙米籽粒以外的其他物质和无食用价值的糙米。

注1：包括筛下物、无机杂质和有机杂质。

注2：筛下物（screenings）是指通过直径为1.5 mm圆孔筛的物质。

注3：无机杂质（inorganic impurities）是指泥土、沙石、砖瓦块及其他无机物质。

注4：有机杂质（organic impurities）是指异种粮粒、无食用价值的糙米及除糙米以外的其他有机物质（不含稻谷粒）。

### 3.12

#### 互混率 other kind husked rice kernel percentage

试样中混入的粒型、外观与本批次糙米不同的这类米粒占试样的质量分数。

## 4 分类

糙米分为四类：籼糙米、粳糙米、籼糯糙米、粳糯糙米。

## 5 原料要求

稻谷应符合GB 1350的要求。

## 6 质量要求

糙米质量要求见表1。

表1 质量要求

类别	籼糙米、籼糯糙米			粳糙米、粳糯糙米		
等级	一级	二级	三级	一级	二级	三级
容重/（g/L） <div>≥</div>	800	780	760	840	820	800
整糙米率/% <div>≥</div>	90	80	70	95	85	75
脂肪酸值（KOH/干基）/(mg/100g) <div>≤</div>	37.0			35.0		
水分含量/（g/100g） <div>≤</div>	14.0			15.0		
杂质含量/% <div>≤</div>	0.5					
不完善粒含量/% <div>≤</div>	5.0					
稻谷粒含量/(粒/kg) <div>≤</div>	5					
互混率/% <div>≤</div>	5.0					
色泽、气味	正常					

## 7 检验方法

7.1 扦样、分样：按GB/T 5491执行。

7.2 容重检验：按GB/T 5498执行，筛选时上层筛孔直径4.5 mm，下层筛孔直径1.5 mm。

7.3 整糙米率检验：分取约 50 g 去除稻谷粒的净糙米，称量（ $m$ ），精确到 0.01 g，挑选出整糙米称重（ $m_1$ ），其中平均长度检验参照 GB/T 1354—2018 6.1 执行。

整糙米率按式（1）进行计算：

$$W_j = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$W_j$ ——整糙米率，以测试样品的质量分数表示（%）；

$m_1$ ——整糙米质量，单位为克（g）；

$m$ ——糙米试样质量，单位为克（g）。

双试验结果允许差不超过1.5%，求其平均值即为检验结果，测试结果保留到小数点后两位。

7.4 脂肪酸值检验：按 GB/T 20569—2006 附录 A 执行。

7.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 执行，其中 GB 5009.3 为仲裁法。

7.6 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

7.7 稻谷粒含量检验：取 500 g 净糙米试样，精确至 1 g，拣出试样中混有的稻谷粒数量。

稻谷粒含量按式（2）进行计算：

$$I = 2 \times Y \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$I$ ——稻谷粒含量，单位为粒每千克（粒/kg）；

$Y$ ——500 g 试样中检出的稻谷粒粒数，单位为粒。

双试验结果的绝对差值不大于2粒/kg，求其平均值即为检验结果，测试结果保留整数。

7.8 互混率检验：按 GB/T 5493 执行。

7.9 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

## 8 检验规则

### 8.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

### 8.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次或同日期加工的同类产品为一个批次。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：按表 1（脂肪酸值除外）规定的项目检验。

### 8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品至少进行一次型式检验，发生下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含表 1 规定的全部项目。

## 8.5 判定规则

### 8.5.1 出厂检验判定

出厂检验指标均符合表1相应等级要求的，判为该样品(批)符合本文件相应等级要求。容重和整糙米率有一项及以上指标不符合表1最低等级要求，或其他指标中有一项及以上不符合表1要求的，判为该样品(批)不符合本文件要求。

### 8.5.2 型式检验判定

型式检验指标均符合表1相应等级要求的，判为该样品(批)符合本文件相应等级要求。容重和整糙米率有一项及以上指标不符合表1最低等级要求，或其他指标中有一项及以上不符合表1要求的，判为该样品(批)不符合本文件要求。

## 9 标签标识

应在包装物或随行文件中注明产品的类别和等级。

## 10 包装、储存和运输

10.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定。

10.2 应储存在清洁、干燥、无异味的仓库内，并注意防雨、防潮、防虫、防鼠等，不应与水分较高的物质混存。

10.3 运输过程中应注意防止日晒、雨淋。