

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 594—2013
代替 NY/T 594—2002

食用粳米

Japonica type cooking rice

2013-05-20 发布

2013-08-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 594—2002《食用粳米》，与 NY/T 594—2002 相比主要技术变化如下：

- 删除了光泽、破碎米、小碎米、糊化温度、蛋白质含量、蒸煮食味品质、质量指数的术语与定义（见 2002 年版的 3.2、3.4、3.5、3.10、3.12、3.13、3.14）；
- 修改了粳米、粳糯米的基本要求和质量等级要求（见 5.1、5.2，2002 年版的 5.1、5.2）；
- 增加蒸煮食用检验中对标准样品的规定（见 6.10.1）；
- 删除了食用粳米和粳糯米质量指数的计算（见 2002 年版的附录 A）。

本标准由农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：农业部稻米及制品质量监督检验测试中心、中国水稻研究所。

本标准主要起草人：胡培松、陈能、朱智伟、段彬伍、闵捷、陈铭学。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 594—2002。

食 用 粳 米

1 范围

本标准规定了食用粳米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则和包装、运输、贮存。本标准适用于生产、加工、贮运、购销、进出口及科研等过程中对食用粳米的检验、评价和鉴定。本标准不适合用于食品、酿造等工业用粳米原料。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/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 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB/T 15682—2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 593 食用稻品种品质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用粳米 japonica type cooking rice

作为食粮消费的粳稻谷碾制而成的稻米。包括非黏性食用粳米和黏性食用粳米,通常分别称为食用粳米和食用粳糯米。

3.2

异型米粒 shaped grain

形态、结构、色泽与本批次稻米明显不同的米粒。

4 分类

将食用粳米分为食用粳米和食用粳糯米。

5 质量要求

5.1 基本要求

食用粳米和食用粳糯米应符合表 1 的基本要求。

表 1 食用粳米和食用粳糯米质量基本要求

水分 %	杂质					黄粒米 %	不完善粒 %	异型米粒 %	色泽气味
	总量 %	矿物质 %	糠粉 %	带壳稗粒 粒/kg	稻谷粒 粒/kg				
≤15.5	≤0.30	≤0.02	≤0.10	≤5	≤6	≤0.5	≤4.0	≤5.0	正常

5.2 质量等级要求

食用粳米和食用粳糯米的质量等级见表 2 和表 3。

表 2 食用粳米质量等级要求

项 目			等 级		
			一	二	三
加工精度			一级	二级	三级
碎米	总量, %		2.5	5.0	7.5
	其中:小碎米, %		0.1	0.3	0.5
垩白度, %			≤1	≤3	≤5
透明度, 级			≤1	≤2	
蒸 煮 食 用	I	感官评价, 分	≥90	≥80	≥70
	II	碱消值, 级	≥7.0		≥6.0
		胶稠度, mm	≥70		≥60
		直链淀粉(干基), %	13.0~18.0	13.0~19.0	13.0~20.0

表 3 食用粳糯米质量等级要求

项 目			等 级		
			一	二	三
加工精度			一级	二级	三级
碎米	总量, %		2.5	5.0	7.5
	其中:小碎米, %		0.2	0.5	0.8
阴糯米率, %			≤1	≤3	≤5
白度, 级			≤1	≤2	
蒸 煮 食 用	I	感官评价, 分	≥90	≥80	≥70
	II	碱消值, 级	≥7.0		≥6.0
		胶稠度, mm	≥100		≥90
		直链淀粉(干基), %	≤2.0		

5.3 卫生指标和检验按质量安全国家标准的规定执行。

5.4 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

6 检验方法

6.1 水分检验按 GB/T 5497 的规定执行。

6.2 杂质、不完善粒检验按 GB/T 5494 的规定执行。

6.3 黄粒米检验按 GB/T 5496 的规定执行。

6.4 异型米粒: 随机数取整精米试样两份, 每份 100 粒, 拣出形态、结构、色泽与本批次稻米明显不同的米粒, 计数为异型米粒, 取其平均值, 即为异型米粒, 结果以百分比表示。

- 6.5 色泽、气味检验按 GB/T 5492 的规定执行。
- 6.6 加工精度检验按 GB/T 5502 的规定执行。
- 6.7 碎米检验按 GB/T 5503 的规定执行。
- 6.8 垩白度检验按 NY/T 83 的规定执行。
- 6.9 透明度按 NY/T 83 的规定执行。
- 6.10 蒸煮食用检验
- 6.10.1 I 为第一法(仲裁法),按 GB/T 15682—2008 的规定执行。其中,GB/T 15682—2008 中的 6.1.4 参照样品应使用蒸煮食用品质感官评价标准样品,GB/T 15682—2008 中的 6.2.1.3、6.2.2.2 加水浸泡中加水量按 NY/T 593 的规定执行。
- 6.10.2 II 为第二法。碱消值检验按 NY/T 83 的规定执行,胶稠度检验按 GB/T 22294 的规定执行,直链淀粉检验按 GB/T 15683 的规定执行。
- 6.11 白度:从糯米中随机取出白度计所需用量的整精糯米,用白度计测量求得。规定以镁条燃烧发出的白光为白度标准值,即 100%。本标准把糯稻米的白度分成 3 级,其相应数值范围见表 4。

表 4 白度的分级

级 别	1	2	3
白度,%	>50.0	47.1~50.0	<47.0

- 6.12 阴糯米率:从糯米中随机数取 100 粒整精糯米,拣出阴糯米(t),按式(1)计算。

$$T = \frac{t}{100} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

T ——阴糯米率,单位为百分率(%);

t ——阴糯米,单位为粒;

100 ——整精糯米粒数。

结果以重复测定的平均值表示,计算结果表示到小数点后一位。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

7.2 扦样、分样

按 GB 5491 的规定执行。

7.3 合格判定

凡不符合质量安全国家标准和植物检疫的有关规定及其中任何一项不符合本标准 5.1 质量基本要求的,判为不合格产品。

7.4 等级判定

食用粳米或粳糯米的质量等级根据该批次大米样品检测的结果综合评定,以全部符合标准条件的最低等级判定。即凡检验结果达到质量等级要求中一等全项指标的,定为一等;有一项或一项以上指标达不到一等,则降一等为二等;有一项或一项以上指标达不到二等的,则再降一等为三等;依此类推。

7.5 品质分类

食用粳米或粳糯米达质量等级三等以上(含三等)为优质食用粳米或优质食用粳糯米,低于三等为普通食用粳米或普通食用粳糯米。

8 包装、运输和贮存

包装、运输和贮存,按国家有关标准和规定执行。
