



中华人民共和国国家标准

GB 1350—2025

代替 GB 1350—2009

稻 谷

Paddy

2025-12-02 发布

2027-01-01 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 1350—2009《稻谷》，与 GB 1350—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了早籼稻谷、中晚籼稻谷、整精米、不完善粒中生芽粒、杂质的定义（见 3.1、3.2、3.7、3.9、3.12，2009 年版的 3.1、3.2、3.8、3.10.4、3.13）；
- 更改了质量要求中的谷外糙米含量要求（见表 1、表 2，2009 年版的表 1、表 2）；
- 更改了整精米率、水分含量、谷外糙米含量等相关检测方法（见第 6 章，2009 年版的第 6 章）；
- 删除了卫生要求（见 2009 年版的 5.2）。

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并归口。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1978 年首次发布为 GB 1350—1978，1986 年第一次修订，1999 年第二次修订，2009 年第三次修订；
- 本次为第四次修订。



稻 谷

1 范围

本文件界定了稻谷的相关术语和定义,规定了分类、质量要求、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输要求,描述了检验方法。

本文件适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品稻谷。

本文件不适用于本文件分类规定以外的特殊品种稻谷。

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/T 1354 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 5495 粮油检验 稻谷出糙率检验
- 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 21719 稻谷整精米率检验法
- GB/T 35865 粮油检验 稻谷整精米率测定 图像分析法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

早籼稻谷 Zaoxian paddy;early-season indica paddy

生长期较短、收获期较早(一般在7月至8月上旬收获)的籼型非糯性稻的果实。

注:一般米粒腹白较大,角质部分较少。

3.2

中晚籼稻谷 Zhongwanxian paddy; mid-to late-season indica paddy

生长期较长、收获期较晚(一般在8月中旬至11月收获)的籼型非糯性稻的果实。

注:一般米粒腹白较小或无腹白,角质部分较多。

3.3

粳稻谷 Jing paddy; Geng paddy; japonica paddy

粳型非糯性稻的果实。

注：糙米及米粒一般呈椭圆形或长椭圆形，米粒较透明、腹白较小，米质黏性较大，胀性较小。

3.4

籼糯稻谷 **Xian glutinous paddy**

籼型糯性稻的果实。

注：糙米及米粒一般呈长椭圆形或细长形，米粒呈乳白色、不透明或半透明状，黏性大。

3.5

粳糯稻谷 **Jing glutinous paddy; Geng glutinous paddy**

粳型糯性稻的果实。

注：糙米及米粒一般呈椭圆形，米粒呈乳白色、不透明或半透明状，黏性大。

3.6

出糙率 **husked rice yield**

净稻谷脱壳后的糙米占净稻谷试样的质量分数。

注1：不完善粒折半计算。

注2：净稻谷是指除去杂质和谷外糙米后的稻谷。

3.7

整精米 **head rice**

糙米碾成加工精度为国家标准(GB/T 1354)规定的适碾精度的大米时，完整米粒以及长度大于或等于试样完整米粒平均长度四分之三的非完整米粒。

注：完整米粒是指除胚外其余部分未破损的米粒。

3.8

整精米率 **head rice yield of paddy**

整精米占净稻谷试样的质量分数。

3.9

不完善粒 **defective kernel**

未成熟或受到损伤但尚有使用价值的稻谷颗粒。

注1：包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生芽粒和生霉粒。

注2：未熟粒(immature kernel)是指籽粒不饱满，糙米粒外观全部呈粉质的颗粒。

注3：虫蚀粒(insect-bored kernel)是指被虫蛀蚀的伤及胚或胚乳的颗粒。

注4：病斑粒(diseased kernel;mottled kernel)是指糙米胚或胚乳有病斑的颗粒。

注5：生芽粒(sprouted kernel)是指芽或幼根已突破稻壳或糙米表皮，但不超过本颗粒长度的籽粒。

注6：生霉粒(mouldy kernel)是指稻谷粒生霉，去壳后糙米表面有霉斑的颗粒。

3.10

谷外糙米 **husked rice in paddy**

混在稻谷中的糙米粒。

3.11

互混 **other kind of paddy**

某类别稻谷中混入其他类别的稻谷。

3.12

杂质 **impurities; useless material**

稻谷以外的其他物质，及无使用价值的稻谷。

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2.0 mm圆孔筛的物质，但不包括留存在直径1.5 mm圆孔筛上的稻谷和谷外糙米。

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



注4：有机杂质 (organic impurities)是指无使用价值的稻谷、完全无籽粒的瘪稻谷、异种粮粒及其他有机物质。
注5：无使用价值的稻谷是指不能作为稻谷原料进行利用的籽粒,包括完全变色变质的稻谷、芽长超过本颗粒长度的稻谷等。

3.13
黄粒米 yellow-coloured rice
胚乳呈黄色,与正常米粒色泽明显不同的米粒。

3.14
色泽 colour and brightness
一批稻谷固有的综合颜色和光泽。

3.15
气味 odour
一批稻谷固有的综合气味。

4 分类

稻谷分为早籼稻谷、中晚籼稻谷、粳稻谷、籼糯稻谷、粳糯稻谷五种类别。

5 质量要求

5.1 早籼稻谷、中晚籼稻谷、籼糯稻谷质量要求见表 1。

表 1 早籼稻谷、中晚籼稻谷、籼糯稻谷质量要求

等级	出糙率/%	整精米率/%	杂质含量/%	水分含量/%	黄粒米含量/%	谷外糙米含量/%	互混率/%	色泽、 气味
1	≥79.0	≥50.0	≤1.0	≤13.5	≤1.0	≤4.0	≤5.0	正常
2	≥77.0	≥47.0						
3	≥75.0	≥44.0						
4	≥73.0	≥41.0						
5	≥71.0	≥38.0						
等外	<71.0	—						
注：“—”为不要求。								

5.2 粳稻谷、粳糯稻谷质量要求见表 2。

表 2 粳稻谷、粳糯稻谷质量要求

等级	出糙率/%	整精米率/%	杂质含量/%	水分含量/%	黄粒米含量/%	谷外糙米含量/%	互混率/%	色泽、 气味
1	≥81.0	≥61.0	≤1.0	≤14.5	≤1.0	≤4.0	≤5.0	正常
2	≥79.0	≥58.0						
3	≥77.0	≥55.0						
4	≥75.0	≥52.0						

表 2 粳稻谷、粳糯稻谷质量要求 (续)

等级	出糙率/%	整精米率/%	杂质含量/%	水分含量/%	黄粒米含量/%	谷外糙米含量/%	互混率/%	色泽、 气味
5	≥73.0	≥49.0	≤1.0	≤14.5	≤1.0	≤4.0	≤5.0	正常
等外	<73.0	—						
注：“—”为不要求。								

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样:按 GB/T 5491 执行。
- 6.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。
- 6.3 杂质含量检验:按 GB/T 5494 执行。
- 6.4 出糙率检验:按 GB/T 5495 执行。
- 6.5 整精米率检验:按 GB/T 21719 或 GB/T 35865 执行,GB/T 21719 为仲裁法。
- 6.6 水分含量检验:按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 执行,GB 5009.3 为仲裁法。
- 6.7 谷外糙米含量检验:按 GB/T 5494 执行。
- 6.8 互混率检验:按 GB/T 5493 执行。
- 6.9 黄粒米含量检验:按 GB/T 5496 执行。

7 检验规则

- 7.1 一般规则按 GB/T 5490 执行。
- 7.2 判定规则:各类稻谷以出糙率为定等指标,3 等为中等。出糙率应符合表 1、表 2 相应等级要求,其他指标按国家有关规定执行。

8 标签标识

应在包装物或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地、收获年份。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应清洁、牢固、无异味,无破损,封口严密、结实,不应撒漏。

9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内,不应与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送,运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

