



中华人民共和国专业标准

高粱米

Husked kaoliang

ZB X 11004—85

转化为 LS/T 3215-1985

20052645

本标准适用于省、自治区、直辖市之间调拨的商品高粱米。

1 质量标准

1.1 高粱米按加工精度分等。等级指标及其他质量指标见下表。

等级	加工精度(乳白粒最低指标)%	不完善粒 %	杂质,%			碎米 %	水分 %	色泽、 气味、 口味
			总量	其中矿物质	高粱壳			
1	75.0	2.0	0.30	0.02	0.03	3.0	14.5	正常
2	65.0	3.0						
3	55.0	4.0						

1.2 高粱米以二等为中等标准,低于三等的为等外高粱米。

1.3 脱掉果皮不足 1/3 的颗粒为不完善粒,各等限度为:一等 0,二等 0.5%,三等 1.0%。超过部分为杂质。

1.4 卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

2 名词解释

2.1 乳白粒:果皮基本去净,脱掉种皮达粒面 2/3 以上的颗粒。米粒的断面不做乳白检验。

2.2 不完善粒,包括下列尚有食用价值的颗粒:

2.2.1 虫蚀粒:被虫蛀蚀的颗粒。

2.2.2 病斑粒:粒面带有病斑的颗粒。

2.2.3 霉变粒:粒面生霉或胚乳变色、变质的颗粒。

2.2.4 在规定限度内的脱掉果皮不足 1/3 的颗粒。

2.3 杂质,包括下列几种:

2.3.1 筛下物:通过直径 1.0 mm 圆孔筛的物质。

2.3.2 矿物质:砂石、煤渣、砖瓦块及其他矿物质。

2.3.3 其他杂质:高粱壳、无食用价值的高粱米粒、脱掉果皮不足 1/3 的颗粒超过限度部分、异种粮粒及其他物质。

2.4 碎米:通过直径 2.0 mm 圆孔筛,留存在直径 1.0 mm 圆孔筛上的破碎粒。

2.5 色泽、气味、口味:指一批高粱米的综合色泽、气味和口味。

3 检验方法

高粱米样品的扦取和各项指标的检验,按照 GB 5490~5539—85《粮食、油料及植物油脂检验方法》

中华人民共和国商业部 1985-10-16 发布

1986-07-01 实施

有关部分执行。

4 包装、运输和储存

高粱米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求,严防污染。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部粮食储运局提出。

本标准由商业部粮食储运局检验处起草。

本标准主要起草人哈俊山。

自本标准实施之日起,原粮食部部标准成 004《高粱米》作废。