

## 附件 1

## 粮食标准样品目录

| 序号 | 标准样品名称         |    | 标准号                  | 特征描述/参考值   | 适用标准                      | 有效期 | 备注   |
|----|----------------|----|----------------------|--|---------------------------|-----|--|
| 1  | 粳米加工精度<br>标准样品 | 精碾 | LS/T<br>15121-2023   | 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%；<br>或留皮度在 2.0%以下。<br><br>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%。 | 《大米》<br>GB/T<br>1354-2018 | 1 年 | 代替 LS/T<br>15121.1-2022、<br>LS/T<br>15122.1-2022 |
| 2  |                | 适碾 | LS/T<br>15122-2023   |  |                           | 1 年 | 代替 LS/T<br>15121.2-2022、<br>LS/T                 |
| 3  | 粳米加工精度<br>标准样品 | 精碾 | LS/T<br>15123.1-2023 |  |                           | 1 年 | 代替 LS/T<br>15123.1-2022                          |
| 4  |                | 适碾 | LS/T<br>15123.2-2023 |  |                           | 1 年 | 代替 LS/T<br>15123.2-2022                          |

| 序号 | 标准样品名称       | 标准号                | 特征描述/参考值   | 适用标准   | 有效期 | 备注                    |
|----|--------------|--------------------|--|--|-----|-----------------------|
| 5  | 籼稻整精米率标准样品   | LS/T<br>15321-2023 | 整精米率:<br>(51.8 ± 1.5) %                                      | 《稻谷整精米率检验法》<br>GB/T<br>21719-2008              | 1 年 | 代替 LS/T<br>15321-2022 |
| 6  | 粳稻整精米率标准样品   | LS/T<br>15322-2023 | 整精米率:<br>(56.8 ± 1.5) %                                      |  | 1 年 | 代替 LS/T<br>15322-2022 |
| 7  | 大米颜色黄度指数标准样品 | LS/T<br>1533-2023  | 籼米颜色黄度指数:<br>Ym=49.10 ± 2.59<br>粳米颜色黄度指数:<br>Ym=54.01 ± 1.84 | 《粮油检验<br>大米颜色黄度<br>指数测定》<br>GB/T<br>24302-2009 | 2 年 | 代替 LS/T<br>1533-2019  |

| 序号 | 标准样品名称     | 标准号               | 特征描述/参考值   | 适用标准   | 有效期 | 备注                   |
|----|------------|-------------------|--|--|-----|----------------------|
| 8  | 籼米品尝评分参考样品 | LS/T<br>1535-2023 | 综合评分：(79±3.3)分<br>其中：<br>气味 16分；<br>颜色 6分；<br>光泽 6分；<br>完整性 4分；<br>粘性 7分；<br>弹性 8分；<br>硬度 8分；<br>滋味 21分；<br>冷饭质地 3分。 | 《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》<br>GB/T<br>15682-2008 | 1年  | 代替 LS/T<br>1535-2022 |
| 9  | 粳米品尝评分参考样品 | LS/T<br>1534-2023 | 综合评分：(79±3.6)分<br>其中：<br>气味 16分；<br>颜色 6分；<br>光泽 6分；<br>完整性 4分；<br>粘性 7分；<br>弹性 7分；<br>硬度 8分；<br>滋味 22分；<br>冷饭质地 3分。 |  | 1年  | 代替 LS/T<br>1534-2022 |