ICS XXX
CCS XXX

团 体 标 准

T/CCOA ×××—2026

富胚大米

Rich Germ Rice

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布 20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 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。

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。

本文件由中国粮油学会提出并归口。

本文件起草单位：河南工业大学、广州广粮米业有限公司、哈稻科技（哈尔滨）有限公司、郑州市质量技术监督检验测试中心、宜兴市和桥米厂有限公司、河南德和检测技术有限公司、确山县禾盛生态农业发展有限公司、坦人谷农文旅（台州）有限公司。

本文件主要起草人：安红周，林乾，王勇，王登科，刘洁，薛义博，黄泽华，任传顺

富胚大米

1　范围

本文件规定了富胚大米的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以稻谷或糙米为原料，经清理、砻谷、调质，碾米、精选、包装等生产工艺加工成富含大米胚芽的大米。

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/T 1350　稻谷

GB/T 1354　大米

GB 2761　食品安全国家标准　食品中真菌毒素限量

GB 2762　食品安全国家标准　食品中污染物限量

GB 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.36　粮食、油料及植物油脂检验　一般规则

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 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 5749　生活饮用水卫生标准

GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 18810　糙米

GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

3　术语和定义

GB/T 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

留胚米粒　germ-remained rice kernel

经去种皮、果皮等后保留全胚、平胚和半胚的米粒。

3.2

留胚率 ratio of germ-remained rice kernels

留胚米粒占留胚大米试样粒数的百分率。

3.3

不完善粒 defective rice kernel

包括未成熟粒、虫蚀粒、生芽粒、病斑粒、生霉粒、糙米粒等尚有食用价值的米粒。

3.4

杂质 impurities,useless material,extraneous matter

除留胚大米粒之外的其他物质，包括糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒等。

3.5

色泽、气味 color and brightness, odour

整批留胚大米的综合颜色、光泽和气味。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 稻谷

应符合GB/T 1350二等及以上稻谷标准要求。

4.1.2 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	米白色或微黄色
气味	无异味

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

理化指标	指标	
	籼米	粳米
留胚率/% ≥	50	55

品尝评分值/分	≥	80	
碎米率/%	≤	10.0	5.0
水分/%	≤	14.5	15.5
杂质最大限量/%	≤	0.25	
不完善粒	≤	3.0	
黄粒米/%	≤	1.0	
互混率/%	≤	5.0	
加工精度		适碾	
真菌毒素限量		符合 GB 2761 的规定	
污染物限量		符合 GB 2762 中稻谷及其制品的规定	
农药最大残留限量		符合 GB 2763 中稻谷的规定	

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定，生产过程中除符合GB 5749规定的加工用水之外不得添加任何物质。

6 检验方法

6.1 感官要求

色泽、气味按照GB/T 5492规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 杂质

按GB/T 5494规定的方法测定。

6.2.2 水分

按GB/T 5497规定的方法测定。

6.2.3 黄粒米

按GB/T 5496规定的方法测定。

6.2.4 留胚率

按附录A规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

7.3 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

7.4 判定规则

7.4.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。

7.4.2 有一项不符合本标准规定时，允许按相关标准规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量，应按照国家相关规定执行。

8.1.3 凡是采用标准的富胚大米产品，应按本标准规定的名称标注。

8.2 包装

包装应符合国家有关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

8.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

8.4 贮存

贮存仓库应干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、通风、清洁，不得与有毒、有异味或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

8.5 保质期

在满足上述包装、运输、贮存条件下保质期不低于三个月。

附 录 A
（规范性）
留胚率的检验方法

A.1 器皿

表面皿、镊子。

A.2 分析方法

随机取100粒留胚大米置于表面皿中，在黑色背景下观测米粒留胚情况，参照图A.1分出全胚、平胚、半胚粒数，按计算公式计算留胚率。图中全胚，胚芽保持原有的状态；平胚，保留的胚芽平米嘴的切线；半胚，保留的胚芽低于米嘴的切线；残胚，胚芽仅残留很小的一部分；无胚，胚芽全部脱落。



全胚　　平胚　　半胚　　残胚　　无胚

图 A.1 留胚大米胚芽类别图

A.3 计算

试样的留胚率R(%)按式（A.1)计算：

$$R=\frac{n_1+n_2+n_3}{100}\times 100 \qquad (A.1)$$

式中：

R ——留胚率，单位为%；

n_1——全胚米粒数，单位为粒；

n_2——平胚米粒数，单位为粒；

n_3——半胚米粒数，单位为粒。

平行试验两次，允许差不超过0.5%，检验结果保留小数点后一位。