

附件 1

## 粮食行业标准样品目录

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	籼米加工精度 标准样品	精碾	LS/T 15121-2025	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%；或留皮度在 2.0%以下。  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》 GB/T 1354-2018	1 年	代替 LS/T 15121-2024
2		适碾	LS/T 15122-2025			1 年	代替 LS/T 15122-2024
3	粳米加工精度 标准样品	精碾	LS/T 15123.1-2025			1 年	代替 LS/T 15123.1-2024
4		适碾	LS/T 15123.2-2025			1 年	代替 LS/T 15123.2-2024

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 15321-2025	整精米率： (46.8 ± 0.8) %	《稻谷整精米率检验法》 GB/T 21719-2008	1年	代替 LS/T 15321-2024
6	粳稻整精米率标准样品	LS/T 15322-2025	整精米率： (66.7 ± 0.8) %		1年	代替 LS/T 15322-2024
7	粳米品尝评分参考样品	LS/T 1534-2025	综合评分：(79 ± 3) 分 其中： 气味 16 分； 颜色 6 分； 光泽 6 分； 完整性 4 分； 粘性 7 分； 弹性 7 分； 硬度 8 分； 滋味 22 分； 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》 GB/T 15682-2008	1年	代替 LS/T 1534-2024

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 1535-2025	综合评分：(79±4)分 其中： 气味 16分； 颜色 6分； 光泽 6分； 完整性 4分； 粘性 7分； 弹性 8分； 硬度 8分； 滋味 21分； 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》 GB/T 15682-2008	1年	代替 LS/T 1535-2024
9	大米颜色黄度指数标准 样品	LS/T 1533-2025	籼米颜色黄色指数： Ym=51.64±1.84 粳米颜色黄度指数： Ym=54.20±0.98	《粮油检验 大米颜色黄度 指数测定》 GB/T 24302-2009； 《粮油检验 稻谷黄粒米含 量测定 图像 分析法》GB/T 35881-2018	2年	代替 LS/T 1533-2023