



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 43715—2024

薏 仁 米

Coix seed

2024-03-15 发布

2024-10-01 实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会



## 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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：安徽燕之坊食品有限公司、兴仁市市场监督管理局、安徽豆宝食品有限公司、安徽秋果食品有限公司、安徽省质量和标准化研究院、安徽省粮油产品质量监督检测站、贵州仁信农业开发有限公司、云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所、兴仁市农业农村局、兴仁市薏仁专业协会。

本文件主要起草人：张丽琍、张雪利、刘井山、黄志林、季一顺、张钰、汤进、戴继勇、郑玉艳、王莉花、洪登华、蒋福彪、杨荣文、黄东、王帅、王显贵、陈曼婷、严如江、唐健、夏昭和、阙明金、李铠。



# 薏 仁 米

## 1 范围

本文件界定了薏仁米相关的术语和定义,规定了薏仁米的分类、质量要求、检验规则、标签标识和包装、储存、运输要求,描述了薏仁米的检验方法。

本文件适用于以薏苡为原料,经干燥、清理、脱壳等工艺加工制成的薏仁米。

## 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 191 包装储运图示标志
- 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 薏苡 **coix**

禾本科草本植物栽培薏苡的颖果。

注:颖壳呈黄、淡褐、黑、白等色,有光泽,籽粒呈椭圆形。

[来源:GB/T 22515—2008,2.2.5.10,有修改]

### 3.2

#### 薏仁米 **coix seed**

以薏苡为原料,经干燥、清理、脱壳、碾米或不碾米等工艺加工制成的产品。

#### 3.2.1

##### 糙薏仁米 **coix seed with episperm**

薏苡经干燥、清理、脱壳等工艺加工制成的保留种皮的薏仁米。

#### 3.2.2

##### 精制薏仁米 **polished coix seed**

薏苡经干燥、清理、脱壳、碾米等工艺加工制成的不保留种皮的薏仁米。

3.3

**不完善粒 defective kernel**

受到损伤但尚有食用价值的薏仁米颗粒。

注 1: 包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒。

注 2: 未熟粒指籽粒不饱满,外观全部呈粉质的颗粒。

注 3: 虫蚀粒指被虫蛀蚀,伤及胚或胚乳的颗粒。

注 4: 病斑粒指粒面有病斑,伤及胚或胚乳的颗粒。

注 5: 生霉粒指粒面有霉斑的颗粒。

3.4

**杂质 impurities; useless material**

除薏仁米以外的其他物质和无食用价值的薏仁米粒。

注 1: 包括筛下物、有机杂质和无机杂质等。

注 2: 筛下物指通过直径 1.5 mm 圆孔筛的物质。

注 3: 有机杂质指无食用价值的同种粮粒、异种粮粒及其他有机类物质。

注 4: 无机杂质指砂石、煤渣、砖瓦块、泥土等无机类物质。

3.4.1

**薏苡粒率 coix kernels ratio**

薏苡粒占薏仁米试样质量分数。

3.5

**整薏仁米 whole coix seed kernel**

薏仁米体积达到完整薏仁米粒体积二分之一以上(含二分之一)的颗粒。

3.6

**整薏仁米率 whole coix seed kernels ratio**

整薏仁米粒占薏仁米试样质量分数。

4 分类

按是否保留种皮,薏仁米分为糙薏仁米和精制薏仁米两类。

5 质量要求

5.1 感官指标

薏仁米感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 薏仁米感官指标

项目	要求	
	糙薏仁米	精制薏仁米
外观	宽卵形或椭圆形,带皮,光滑,背面圆凸,腹面有条纵沟,颗粒均匀	宽卵形或椭圆形,背面圆凸,腹面微凹处有条纵沟,颗粒均匀
色泽	表面有棕红色或棕黄色种皮,断面胚乳呈乳白色或半透明色	胚乳呈乳白色或半透明,腹面微凹处有棕色种皮
气味	具有薏仁米正常的气味,无异味	

## 5.2 质量指标

薏仁米质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 薏仁米质量指标

项目		指标	
		糙薏仁米	精制薏仁米
整薏仁米率/%		≥92.0	≥90.0
不完善粒含量/%		≤5.0	
杂质含量	总量/%	≤1.5	≤1.0
	其中无机杂质含量/%	≤0.02	
	薏苡粒率/%	≤0.2	
水分含量/%		≤13.0	
脂肪酸值(干基,以 KOH 计)/(mg/100 g)		≤160	≤180

## 5.3 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》，为产品最大允许水分状况下的质量。

## 6 检验方法

- 6.1 外观检验：取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下目测。
- 6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.3 整薏仁米率检验：按附录 A 执行。
- 6.4 不完善粒含量、杂质含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 6.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 执行。其中 GB 5009.3 为基础检验法。
- 6.6 脂肪酸值检验：按 GB/T 15684 执行。
- 6.7 净含量检验：按 JJF 1070 执行。

## 7 检验规则

- 7.1 扦样、分样按 GB/T 5491 执行。
- 7.2 检验的一般规则：按 GB/T 5490 执行。
- 7.3 检验组批同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。
- 7.4 出厂检验：出厂检验项目按照 5.1 和 5.2 的规定检验。
- 7.5 判定规则：有一项及以上不符合 5.1、5.2 规定的，即判定该批为不合格。

## 8 标签标识

- 8.1 产品名称应按本文件规定的名称标注。
- 8.2 包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

## 9 包装、储存和运输

### 9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17109 的规定。

9.1.2 若采用包装袋,则包装袋应坚固结实,封口或者缝口应严密。

### 9.2 储存

应储存在低温、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水分较高的物质混存,不应使用国家禁止使用的化学药剂或超量使用化学药剂。

### 9.3 运输

应使用安全清洁、无异味的运输工具和容器运输,减少运输损耗,运输过程中应注意防止雨淋和被污染,不应与有毒有害物质混运。



附 录 A  
(规范性)  
整薏仁米率检验方法

### A.1 原理

对净薏仁米取样,分拣出整薏仁米并称重,计算整薏仁米所占质量分数,考察薏仁米的品质。

### A.2 仪器设备

天平(感量 0.1 g)。

### A.3 检验步骤

#### A.3.1 取样

从待测净薏仁米中称取 50 g±0.1 g 试样。

#### A.3.2 整薏仁米样品的分离

从薏仁米试样中人工分离出整薏仁米,称重,精确至 0.1 g。

### A.4 结果计算

整薏仁米率按公式(A.1)计算:

$$\omega = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(A.1)$$

式中:

$\omega$  ——整薏仁米率, %;

$m_1$  ——整薏仁米质量,单位为克(g);

$m_0$  ——薏仁米试样质量,单位为克(g)。

测定结果保留到小数点后一位。取两次独立测定结果的算术平均值为测定结果。

### A.5 精密度

在重复步骤下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过算术平均值的 2%。



参 考 文 献

- [1] GB/T 22515—2008 粮食名词术语 粮食、油料及其加工产品
  - [2] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令 第70号)
- 

