

附件 1

2022 年粮食标准样品目录

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
1	早籼米加工 精度标准样 品	精碾	LS/T 15121.1-2022	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
2		适碾	LS/T 15121.2-2022			1 年
3	晚籼米加工 精度标准样 品	精碾	LS/T 15122.1-2022			1 年
4		适碾	LS/T 15122.2-2022			1 年
5	粳米加工精 度标准样品	精碾	LS/T 15123.1-2022			1 年
6		适碾	LS/T 15123.2-2022			1 年

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
7	南方小麦粉 加工精度标 准样品	特制 一等	LS/T 15111.1-2022	麸星含量: $(1.10 \pm 0.22)\%$ 粉色: $L^*: 91.54 \pm 1.94$ $a^*: -0.92 \pm 0.25$ $b^*: 7.43 \pm 0.65$	《小麦粉》 GB/T 1355-1986	1年
8		特制 二等	LS/T 15111.2-2022	麸星含量: $(1.63 \pm 0.49)\%$ 粉色: $L^*: 91.30 \pm 0.69$ $a^*: -0.86 \pm 0.15$ $b^*: 7.39 \pm 2.26$		1年
9		标准 粉	LS/T 15111.3-2022	麸星含量: $(2.75 \pm 0.49)\%$ 粉色: $L^*: 90.84 \pm 0.37$ $a^*: -0.81 \pm 0.14$ $b^*: 7.73 \pm 2.57$		1年

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
10	北方小麦粉 加工精度标 准样品	特制 一等	LS/T 15112.1-2022	麸星含量: $(1.27 \pm 0.22)\%$ 粉色: $L^*: 91.99 \pm 0.49$ $a^*: -1.00 \pm 0.18$ $b^*: 7.79 \pm 1.65$	《小麦粉》 GB/T 1355-1986	1年
11		特制 二等	LS/T 15112.2-2022	麸星含量: $(1.59 \pm 0.46)\%$ 粉色: $L^*: 91.79 \pm 0.42$ $a^*: -0.95 \pm 0.14$ $b^*: 7.57 \pm 2.13$		1年
12		标准 粉	LS/T 15112.3-2022	麸星含量: $(3.03 \pm 0.77)\%$ 粉色: $L^*: 90.99 \pm 0.57$ $a^*: -0.82 \pm 0.28$ $b^*: 8.02 \pm 1.50$		1年

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
13	籼稻整精米率 标准样品	LS/T 15321-2022	整精米率: (50.7 ± 1.5) %	《稻谷整精米率 检验法》 GB/T 21719-2008	1 年
14	粳稻整精米率 标准样品	LS/T 15322-2022	整精米率: (68.4 ± 1.5) %		1 年
15	籼米品尝评分 参考样品	LS/T 1535-2022	综合评分: (79 ± 1.5) 分 其中: 气味 16 分; 颜色 6 分; 光泽度 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

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
16	粳米品尝评分 参考样品	LS/T 1534-2022	综合评分: (79 ± 1.2) 分 其中: 气味 16 分; 颜色 6 分; 光泽度 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
17	小麦储存品质品尝 评分参考样品	LS/T 15211-2022	综合评分: (76.2 ± 2.4) 分 其中: 比容 15.0 分; 表面色泽 12.3 分; 气味 7.7 分; 弹性 13.7 分; 食味 13.4 分; 韧性 7.1 分; 粘性 7.0 分。	《小麦储存品质 判定规则》 GB/T 20571-2006	2 年

注：小麦粉加工精度标准样品特征参考值按照 GB/T 27628—2011 的要求，采用小麦粉加工精度测定仪测定。