

农业部1957年种子检验人员训练班

参 考 资 料

• 粮食部原粮检验标准草案



中华人民共和国农业部种子管理局印

1957年1月

粮食部原粮检验标准(草案)

壹、稻谷等级标准(草案)

I. 分类: 稻谷品种很多, 为便于掌握及检验起见, 特依农业加工及消费者要求情况与其不同性状分为四大类。

(1) 粳稻: (2) 晚秈稻: (3) 早秈稻: (4) 糯稻:

各类稻谷原则上不得互混, 为照顾目前实际情况, 各类稻谷的互混限度, 暂依如下规定:

(1) 粳稻内不得混有10%以上其他类的稻谷。

(2) 晚秈稻内不得混有15%以上其他类的稻谷。

(3) 早秈稻内混有任何品种稻谷均不限制。

(4) 糯稻内不得混有10%以上其他类的稻谷。

超过以上互混限度时, 按以下方法计评等级:

(1) 粳稻(糯稻同)内混入其他类稻谷超过互混限度在10%以内时, 其超过部分按不完善粒计评, 超过10%

以上者, 则按晚秈类确定等级。

(2) 晚秈稻混入其他类稻谷超过互混限度在15%以内时, 其超过部分按不完善粒计算, 超过15%以上者, 则按早秈类确定等级。

II. 等级标准:

(1) 粳稻及糯稻:

等级	最低标准	最大限度			色泽	气味
	出糙率%	杂质%	不完善粒%	红米%		
1	80	1.0	3.0	0.1	正常	正常
2	78	1.5	4.0	0.2	"	"
3	76	2.5	5.0	0.3	"	"

~ 2 ~

(2) 秈稻：(早、晚)

等 級	最低标准	最 大 限 度			色 澤	气 味
	出糙率%	杂 質 %	不完善粒 %	紅 米 %		
1	77	1.0	4.0	5.0	正 常	正 常
2	75	1.5	5.0	10.0	"	"
3	73	2.5	6.0	15.0	"	"

說明：

(1) 本項标准系按粳、糯、秈(早、晚)分类；确定等級的原則，是以出糙率为基础；杂质，不完善粒及紅米中的一项或多項不合标准时，只降一个等級，水伤、色澤及气味等項目均为限制标准。

(2) 各类稻谷凡不合于本标准規定者均称为等外稻谷。

(3) 东北粳稻因特殊情况，出糙率較低，可由当地自行制定出糙率标准，报經本部批准执行。

(4) 每类各等稻谷均不得有活虫存在。

(5) 每类稻谷中各地区可根据当地生产各该类型稻谷品种的品質优劣与異同，再依品种划分亚类，如粳谷可分为小站稻、特稻……等；而晚秈稻则可分为苻昌、油秈稻……等。紅米稻可依其性状分別归属于早秈或晚秈类。陆稻可依其性状归属于粳稻类或秈(早、晚)稻类。

Ⅲ. 水分标准：

粳(糯)稻一律不超过 15%；秈稻一律不超过 14%。

水分超过以上标准，在计算价格时，以每升高 1% 水分，降价 1.2% 折耗，惟低于标准时，則以每降低水分 1%，升价 1% 折耗。

Ⅳ. 名词解釋：

(1) 出糙率：乃指一定数量的净稻谷，經碾脱外壳后所能出糙米的数量，依下列公式計算：

$$\text{糙米 \%} = \frac{\text{脱殼后的糙米 (包括糙碎米) 重}}{\text{試 样 重}} \times 100$$

(2) 杂质：凡泥土、石块、砂砾、枯槁、树枝葉、草籽及其他无食用价值的霉变粒及异种粮粒等。

(3) 不完善粒：

1. 不实粒：凡稻谷在栽培成长过程中，遇到干旱病虫及其他天灾，籽实不够充实，脱殼碾制后，常成为死米（灰质米或白片，死青米），大部成为碎米及糠粉者。

2. 病虫害粒：凡稻谷受过病虫害，粒面呈现有虫蛀，病斑等跡象尚有食用价值者。

3. 变质粒：凡在收获及储藏过程中，因水分过高，发芽、发热、生霉、变色尚有食用价值者。

(4) 紅米：即指脱殼后米粒呈现紅色者。

(5) 完善粒：

1. 正常稻粒：凡籽实饱满，顏色及形状正常者。

2. 不正常稻粒：如紅米、活青米、腹白米、裂紋米等，其籽实饱满者均須視為完善粒。

三、糙米最低标准 (草案)

I. 分类：按粳、糯、秈 (早晚) 分类。陈粳、糯两类糙米品質标准暫不規定外，現暫將糙秈米 (早、晚) 品質标准作如下規定。

II. 品質标准：

(1) 糙晚秈：

最 大 限 度				最低标准	
杂 质			稻谷 粒/公斤	紅米%	純粮率%
总量%	矿物质%	稗子粒/公斤			
0.7	0.04	40	100	10	97.5

其他性状标准：本类糙米的碎米不得多于8%；色泽、气味均须正常，并不得有活虫存在。

(2) 糙早秈：

最 大 限 度				最低标准	
杂 质			稻谷 粒/公斤	紅米%	純粮率%
总量%	矿物质%	稗子粒/公斤			
0.8	0.04	50	100	10	96.5

其他性状标准：本类糙米的碎米不得多于10%；色泽、气味均须正常，并不得有活虫存在。

說明：

(1) 以上标准系糙秈米最低标准，凡其中有一项不合标准时均称为等外糙米。

(2) 各类糙米互混限度除早秈米混入其他类糙米暂不限制外，晚秈米混入其他类糙米总量不得超过15%，超过时则按早秈类处理。

(3) 本标准适用于省内省外调拨之用。

III、水分标准：

糙晚秈以14%为准；糙早秈以13.5%为准；如水分超过或低于标准规定时一律按升降价办法处理。

III. 名詞解釋：

(1) 雜質：凡泥土、石塊、砂礫、枯稿、草樹葉、草籽、稻殼、異種糧粒及無食用價值的霉變粒等。

(2) 大型雜質：凡雜質體積超過一般米粒三倍以上，而不能平均混合隨樣品分取者。

(3) 碎米：指一般米粒破碎程度不足整粒米長度三分之二的顆粒（包括尚存一毫米圓孔條上破碎粒）。

(4) 不完善粒：

1. 不熟粒：凡籽粒發育不飽滿，組織疏松全部為粉質無光澤易碎，俗稱死米（灰質米或白片、死青米）尚有食用價值者。

2. 虫蝕粒：凡受過虫蝕尚有食用價值者。

3. 變色變質粒：凡籽粒經發熱生霉或受過病害，帶有病斑的變色變質粒，但尚有食用價值者。

(5) 純糧率：依下列公式計算：

$$\text{純糧 \%} = 100 - \left(\text{雜質總量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$

叁. 小麥等級標準（草案）

I. 分類：

(1) 紅色硬質小麥：本類小麥包括一般秋冬季栽培的小麥，表皮帶有深紅或紅褐色，組織堅硬，玻璃質佔 $\frac{1}{2}$ 以上者。

(2) 紅色軟質小麥：本類小麥包括一般秋冬季栽培的小麥，表皮帶有深紅或紅褐色，組織疏松粉質佔 $\frac{1}{2}$ 以上者。

(3) 白色硬質小麥：本類小麥包括一般秋冬季栽培的小麥，表皮稍白色，乳白色或黃白色，組織堅硬，玻璃質佔 $\frac{1}{2}$ 以上

~ 6 ~

者。

(4) 白色软质小麦：本类小麦包括一般秋冬季栽培的小麦，表皮带白色，乳白色或黄白色，组织疏松，玻璃质占 $\frac{1}{2}$ 以上者。

(5) 混合小麦（花麦）：本类小麦乃指一般红白互混的冬小麦，其中没有一类小麦为占 70% 以上，硬软质互混者。

(6) 春小麦：本类小麦乃指一般春季栽培的小麦，面筋质较高。

II. 等级标准：

等 级	最低标准		最大限度		色 泽	气 味
	容 量		杂质%	不完善粒 %		
	克/公升	市斤/市石				
1	780	156	0.4	2	正 常	正 常
2	760	152	0.8	4	"	"
3	740	148	1.2	6	"	"
4	720	144	1.6	8	"	"
5	700	140	2.0	10	"	"

说明：

- (1) 各类小麦凡不合于本标准规定者均称为等外小麦。
- (2) 各等小麦均不得有活虫存在。
- (3) 本项标准系按红、白、软、硬及春冬小麦等特性分类，确定等级的原则，是以容重为基础；杂质及不完善粒中的一项或二项不合标准时，只降一个等级；水分、色泽、气味均为限制标准。

III. 水分标准：

一律不超过 13.5%，而东北及内蒙则不能超过 14.5%。

水分超过以上标准，在计算价格时，以每升高1%水分，降价1.2%折称，惟低于标准时，则以每降低水分1%，升价1%折称。

III. 名詞解釋：

(1) 项目测定的基础：测定杂质，气味及病虫害等，均须以未去杂质的毛粮为基础，其余项目测定，则以去杂后的净粮为基础。

(2) 杂质：凡泥土、石块、砂砾、枯稿、树枝葉、草籽及其他无食用价值的霉变粒及异种粮粒等。

(3) 不完善粒：

1. 变质粒：凡在收获及储藏过程中，因水分过高，发芽、发热、生霉、变色、变质尚有食用价值者。

2. 病虫害粒：凡小量受过病虫害侵害，粒面呈现有虫蛀，病斑等迹象，尚有食用价值者。

3. 不实粒：即指受过天然灾害，籽实成长不充实者。

4. 破损粒：即指一般受过碾压破碎而重量降低者。

肆. 高粱等級标准 (草案)

I. 分类：根据目前高粱产销情况，暂不分类。

II. 等級标准：

等 級	最 低 标 准			最大限度	色 泽	气 味
	純粮率%	容 重		杂质%		
		克/公升	市斤/市石			
1	97	740	148	1.0	正 常	正 常
2	95	720	144	1.5	"	"

3	93	700	140	2.0	正 常	正 常
4	91	680	156	2.5	"	"
5	89	660	132	3.0	"	"

說明:

- (1) 凡不合于本标准規定者均称为等外高粱。
- (2) 本項标准确定等級的原則，是以純粮率为基础，雜質的一項或二項不合标准时只降一个等級；水分、气味、色澤均为限制标准。容重一項暫作参考标准，如低于标准时不降等。
- (3) 安徽所产高粱杂质較多，可根据实际情况制定杂质含量标准，报經本部批准，但調拨时仍应按本标准执行。
- (4) 帶壳粒去除壳以后，籽实按完善粒及不完善粒的解釋，分別归屬。而壳則为杂质。
- (5) 各等高粱均不得有活虫存在。

三、水分标准:

一律不超过14%，而东北則不超过16%。水分超过以上标准。在計算价格时，以每升高1%水分，降价1.2%折称，惟低于标准时，則以每降低水分1%升价1%折称。

四、名词解釋:

(1) 杂质: 凡泥土、石块、砂砾、枯槁、树枝叶、草料、高粱壳、異种粮粒及其他无食用价值的霉变粒等。

(2) 不完善粒:

1. 不实粒: 凡高粱在栽培成长过程中，受到病虫害天然災害，色澤青淡，籽实皱縮，胚部抽縮涉及胚乳与一般正常粒显然不同者。

2. 变质粒: 凡在收穫及貯藏过程中，因水分过高发热、发芽、生霉变色(淡紅、淡褐)，胚芽腐坏、胚乳变质尚有食用价值者。

3. 破損粒: 即指一般破碎粒，烤焦粒尚有食用价值者。

4. 病虫害粒：凡受过病虫害侵害，粒面呈现有虫蛀病斑等跡象，尚有食用价值者。

(3) 不完善粒：凡籽实品种颜色及颗粒大小等虽有不同，惟如形状正常并达到一般饱满状态者。

(4) 純粮率：依下列公式计算。

$$\text{純粮 \%} = 100 - \left(\text{杂质总量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$

伍、粟（谷子）等級标准（草案）

I. 分类：

(1) 粳粟：籽粒的颜色，多为黄色（深浅不一），白色及其他颜色，米色有光泽。

(2) 糯粟（俗称粘谷子）：籽粒的颜色多为紅色（深浅不一），米粒微有光泽，而带粘性。

II. 等級标准：

等 級	最 低 标 准		最大 限 度		色 澤	气 味	
	純粮率%	容 量	杂 質				
		克/公升	市斤/市石	总量%			矿物質%
1	95	675	135	2.0	1.0	正 常	正 常
2	91	650	130	4.0	1.0	"	"
3	87	625	125	6.0	1.0	"	"

說明：

(1) 本标准系按粳糯分类；确定等級的原则是以純粮率为基础；杂质总量及矿物中的一项或二项不合标准时，只降一个等級；水分、色澤、气味均为限制标准，轻重一项暫作为参考标

准，低于标准时不降等。

(2) 各等級內籽粒顏色互混不限；但粳糯品種互混以10%為限，超過時按下一個等級定等。

(3) 各類粟子凡不合於本標準規定者，均稱為等外粟子。

(4) 各等粟子均不得有活蟲存在。

(5) 本標準亦適用於黍子（糜子）稷子。

Ⅲ. 水分標準：

一律不超過13.5%，而東北及內蒙地區則不能超過15%。如超過以上標準，在計秤價格時，以每升高1%水分降價1.2%折秤，惟低於標準時，則以每降低水分1%升價1%折秤。

Ⅲ. 名詞解釋：

(1) 雜質：凡泥土、石塊、砂礫、枯槁、樹枝葉、草籽、異種糧粒及其他無食用價值的霉變粒等。

(2) 不完善粒：

1. 不實粒：凡籽粒皺縮不充實，兩頭有尖，一面扁平，暗淡無光，內部果實不正常者。

2. 損傷粒：凡經發芽，胚乳及胚芽已改變形態，或籽粒破碎者。

3. 病蟲害粒：凡受過病蟲侵害，粒面呈現有虫蛀，病斑等跡象，尚有食用價值者。

4. 霉變粒：凡在收穫及貯藏過程中，因水分過高，發熱生霉變色變質尚有食用價值者。

5. 其他糧種：如黍子、稷子等。

(3) 完善粒：凡帶有稃梗的谷子，脫粒後，其稃梗作為雜質，谷子及已脫殼的谷子均稱為完善粒。

(1) 純粮率：依下列公式計称：

$$\text{純粮}\% = 100 - \left(\text{杂质总量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$

陆、玉米等級标准(草案)

I. 分类：依其籽粒外表的颜色分为三大类：

(1) 黄玉米：本类玉米表皮必須为黄色，而其他颜色的玉米不能超过5%。

(2) 白玉米：本类玉米表皮必須为白色，而其他颜色玉米不能超过5%。

(3) 杂色玉米：本类玉米颜色包括紅玉米、紫玉米及其他杂色玉米，凡以上两类玉米不能包括者，均属于本类。

II. 等級标准：

等 級	最低标准	最大限度	色 泽	气 味
	純粮率 %	杂 质		
1	97	0.5	正 常	正 常
2	95	1.0	"	"
3	93	1.5	"	"
4	91	2.0	"	"
5	89	2.5	"	"

說明：

(1) 本項标准系按籽粒外表的颜色分类；确定等級的原则是以純粮率为基础；杂质不合标准时只降一个等級；水份、色泽、气味均为限制标准。

(2) 各类玉米凡不合于本标准規定者，均称为等外玉米。

(3) 各等玉米均不得有活虫存在。

~12~

Ⅲ. 水分标准:

一律不超过 14%，而东北则不超过 18%。如超过以上标准在计秤价格时，以每升高 1% 水分降价 1.2% 折算；惟低于标准时，则以每降低 1% 水分升价 1% 折算。

Ⅳ. 名词解释:

(1) 杂质：凡泥土、石块、砂砾、枯稿、树枝叶、草籽；2.5 毫米圆孔筛下物；异种粮粒及其他无食用价值的霉变粒等。

(2) 不完善粒:

1. 变质粒：凡在收穫及儲藏过程中，因水分过高，发芽、发热、生霉、变色、变质尚有食用价值者。

2. 破碎粒：指通过 4.5 毫米圆孔筛尚存 2.5 毫米圆孔筛上的破碎粒。

3. 不笑粒：在发育及成熟过程中，因受天灾及病虫害，致使籽实皱缩，颜色青白，全无角质者均属之。惟不能与甜玉米的形状混淆。

4. 病虫害粒：凡受过病虫害侵害，粒面呈现有虫蛀病斑等迹象，尚有食用价值者。

(3) 完善粒:

1. 正常的完整粒。

2. 尚存 4.5 毫米圆孔筛上的大型破碎粒。

3. 带霉菌粒：凡籽实带有霉菌，而未伤及胚乳者。

(4) 純粮率：依下列公式计秤：

$$\text{純粮 \%} = 100 - \left(\text{杂质总量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$

米、莠麥等級標準（草案）

I. 等級標準：

等 級	最低标准	最大 限 度		色 澤	气 味
	純粮率 %	杂 質 %			
		总 量	矿 物 質		
1	91	0.5	0.3	正 常	正 常
2	95	1.0	0.6	"	"
3	93	1.5	0.9	"	"

說明：

(1) 本項標準確定等級的原，是以純糧率為基礎；雜質總量、礦物質中的一项或兩項不合標準時只降一个等級；水分、色澤、氣味均為限制標準。

(2) 混入米大麥總量一等 2%；二等 3%；三等 4% 為限，超過部分視為不完善粒。

(3) 凡不合于本標準規定者均稱為雜外莠麥。

(4) 不得有活虫存在。

II. 水分標準：

一律以 13% 為准；採購及臨時供應的各地可根據實際情況自行制定標準報部批准。

III. 名詞解釋：

(1) 雜質：凡泥土、石塊、砂砾、金屬質、枯槁、草樹叶、草籽、異品種糧粒及其他无使用價值的霉變粒等。

(2) 不完善粒：

1. 不實粒：凡因受天然災害籽粒成长不充实者。

2. 病虫害粒：凡籽粒受过病虫害侵害呈現有虫蛀病斑等跡象尚有食用價值者。

~ 14 ~

3、霉变粒：凡因水分过大经发热、发芽、生霉、变色，尚有食用价值者。

4、破损粒：凡一般受过碾压破碎而重量降低者。

(3) 完善粒：凡籽粒形状色泽正常，并达到一般饱满程度者。

(4) 纯粮率：依下列公式计算。

$$\text{纯粮}\% = 100 - \left(\text{杂质总量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$

捌、大麥等級标准 (草案)

I. 分类：暂不分类。

II. 等級标准：

等級	最低标准	最大限度	色 澤	气 味
	純粮率 %	杂质 %		
1	97	1.0	正 常	正 常
2	95	2.0	"	"
3	93	3.0	"	"

說明：

(1) 本項标准确定等級的原则，是以純粮率为基础，杂质不合标准时只降一个等級；水分、色泽、气味均为限制标准。

(2) 凡不合于本标准规定者，均称为等外大麥。

(3) 不得有活虫存在。

III. 水分标准：

一律以不超过 13.5 % 为准；採購及临时供应者各地可根据实际情况自行制定标准报部批准。

III. 名詞解釋：

(1) 雜質：凡泥土、石塊、砂礫、枯槁、草樹葉、草籽、異品種粒粒及无食用价值的霉变粒等。

(2) 不完善粒：

1. 不熟粒：凡籽粒显著收缩与正常粒相比不同者。

2. 损伤粒：凡经发芽、胚乳及胚芽已改变形态或籽粒损伤破碎者。

3. 病虫害粒：凡受过病虫害侵害，籽粒上呈现有虫蛀病斑等迹象者。

4. 霉变粒：凡经发热、生霉、变色、变质，尚有食用价值者。

5. 异种粒：指各种麦互混超过10%限度者。

(3) 完善粒：凡籽粒形状及颜色正常，并达到一般饱满程度者。

(4) 純粮率：依下列公式计算：

$$\text{純粮 \%} = 100 - \left(\text{杂质总量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$

玖、米大麥等級标准 (草案)

I. 等級标准：

等級	最低标准	最大限度	色 澤	气 味
	純粮率 %	杂质 %		
1	95	1.0	正 常	正 常
2	91	2.0	"	"
3	87	3.0	"	"

說明：

(1) 本項標準確定等級的原則，是以純糧率為基礎；雜質不合於標準時只降一個等級；水分、色澤、氣味均為限制標準。

(2) 混入帶壳大麥的限度暫定一等2%；二等3%；三等5%。各等超過部分視為不完善粒。

(3) 凡不合於本標準規定者均稱為等外米大麥。

(4) 不得有活蟲存在。

II. 水分標準：

一律以14%為準；採購及臨時供應的各地可根據實際情況自行制定標準報部批准。

III. 名詞解釋：

(1) 雜質：凡泥土、石塊、砂礫、金屬屑、枯槁、草樹葉、草籽、燕麥、異品種糧粒及其他無使用價值的霉變粒等。

(2) 不完善粒：

1. 不實粒：凡因受天然災害籽粒成長不充實者。

2. 病蟲害粒：凡籽粒受過病蟲侵害，呈現有虫蛀病斑等跡象尚有食用價值者。

3. 霉變粒：凡因水分過大經發熱、發芽、生霉、變色尚有食用價值者。

4. 破損粒：凡一般受過碾壓破碎與質量降低者。

(3) 完善粒：凡籽粒形狀色澤正常，並達到一般飽滿程度者。

(4) 純糧率：依下列公式計算：

$$\text{純糧}\% = 100 - \left(\text{雜質總量} + \frac{\text{不完善粒}}{2} \right)$$