

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准 稻米

CXS 198-1995

1995 年通过。2019 年修正。

1. 范围

本标准适用于所有以包装或散装形式作的，直接被人类食用的糙米、精米和蒸谷米。
本标准不适用于以大米或糯米为原料生产的其他产品。

2. 说明

2.1 定义产品

2.1.1 稻米 (rice)：是指源于稻类 (*Oryzasativa* L.) 的完整和破碎的谷粒。

2.1.1.1 稻谷 (paddy rice)：是指经脱粒保留外壳的稻米。

2.1.1.2 糙米 (husked rice)：是指脱壳稻谷。脱壳过程可能会损失部分稻麸。

2.1.1.3 精米 (白米) (milled rice)：是指糙米经碾磨除去部分或全部麸皮和胚芽的米。

2.1.1.4 蒸谷米 (半煮米) (parboiled rice)：是指经过水浸泡再加热处理使淀粉完全糊化，干燥后的稻谷、糙米经脱壳碾磨加工成的糙米或精米。

2.1.1.5 糯米 (glutinous rice)、黏米 (waxy rice)：糯米是指白色、不透明的特殊品种大米。
糯米的淀粉大部分由支链淀粉组成，蒸煮后米粒粘连在一起。

3. 基本成分和质量指标

3.1 质量指标：一般要求

3.1.1 稻米应安全并适于人类食用。

3.1.2 稻米应无异常的风味、气味和活体昆虫和螨虫。

3.2 质量指标：特殊要求

3.2.1 水分含量最大值为 15% (质量分数)

根据目的地的气候、运输和贮存期因素，可适当地调低水分含量要求。

3.2.2 外来物质：指非米粒的有机和无机成分。

3.2.2.1 污染物：动物源性杂质 (包括昆虫尸体) 最大值为 0.1% (质量分数)。

3.2.2.2 其他有机外来物质：如与产品无关的种子、壳、糠、稻草碎片等，不得超过以下限量：

最大限量值/% (质量分数)	
糙米	1.5
精米	0.5
蒸谷糙米	1.5
蒸谷精米	0.5

3.2.2.3 无机杂质：例如：石头、沙子、灰尘等，不得超过以下限量：

	最大限量值/%（质量分数）
糙米	0.1
精米	0.1
蒸谷糙米	0.1
蒸谷精米	0.1

4. 污染物

4.1 重金属

稻米不得含有可危害健康的重金属。

4.2 农药残留

稻米应符合国际食品法典委员会为这类产品制定的农药最大残留限量的规定。

5. 卫生要求

5.1 本标准条款中所涉及的产品的制备和处理过程，应符合《食品卫生通用准则》（CXC 1-1969）的相应条款，和国际食品法典委员会推荐的与该产品相关的其他操作规范。

5.2 在良好操作规范的范畴内，产品应无有害物质污染。

- 5.3** 应用适当的抽样和检验方法时，产品应：
- 无数量上可能危害健康的微生物；
 - 无危害健康的寄生虫；
 - 无数量上可能危害健康的微生物代谢物质。

6. 包装

6.1 稻米的包装容器应能够保护产品的卫生、营养、工艺和感官特性。

6.2 容器及包装材料应采用安全、适宜的材料制成，不能使产品引入有毒物质或不良的气味和风味。

6.3 当产品用麻（纸）袋包装时，麻（纸）袋应清洁、结实、缝线密实或封口严密。

7. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）的要求以外，还应符合下列条款要求：

7.1 产品名称

标识上应标注与第 2 条款定义相符的产品名称。

7.2 非零售包装

除产品名称、批次和生产商/包装商的名称地址在容器上标注外，非零售包装的信息可在容器上，也可在其相随文件中标识。然而，批次识别和生产商或包装商的名称、地址也可以用统一代码代替，只要代码在产品附带文件中被明确标注。

8. 分析方法和抽样方法

参考食品法典有关分析和采样方法标准。

附件

1. 分类

若稻米按长粒、中粒或短粒分类，应遵循以下某类选项的规定。经销商应标注所用的选项。

选项 1：米粒的长度宽度比

1.1 长粒米

1.1.1 糙米或蒸谷糙米的长宽比 ≥ 3.1 。

1.1.2 精米或蒸谷精米的长宽比 ≥ 3.0 。

1.2 中粒米

1.2.1 糙米或蒸谷糙米的长宽比为 $2.1 \sim 3.0$ 。

1.2.2 精米或蒸谷精米的长宽比为 $2.0 \sim 2.9$ 。

1.3 短粒米

1.3.1 糙米或蒸谷糙米的长宽比 < 2.0 。

1.3.2 精米或蒸谷精米的长宽比 < 1.9 。

选项 2：米粒长度

1.1 长粒米的颗粒长度 $\geq 6.6\text{mm}$ 。

1.2 中粒米的颗粒长度 $\geq 6.2\text{mm}$ ，但 $< 6.6\text{mm}$ 。

1.3 短粒米的颗粒长度 $< 6.2\text{mm}$ 。

选项 3：米粒长度与长宽比

1.1 长粒大米符合下列之一：

1.1.1 颗粒长度 $> 6.0\text{mm}$ ，且长宽比在 $> 2 \sim 3$ ；

1.1.2 颗粒长度 $> 6.0\text{mm}$ ，且长宽比 ≥ 3 。

1.2 中粒米：颗粒长度 $5.2 \sim 6.0\text{mm}$ ，且长宽比 < 3 。

1.3 短粒米：颗粒长度 $\leq 5.2\text{mm}$ ，且长宽比 < 2 。

2. 加工等级

2.1 大米（白米）：可进一步分为下列加工等级：

2.2 粗加工大米：是指由糙米加工而成，但其研磨程度未达到精加工大米的要求。

2.3 精加工大米：是指由糙米加工而成，加工过程中，去除部分胚芽和全部的外麸皮层及大部分麸糠的内表皮。

2.4 特级精加工大米：是指由糙米加工而成，加工过程中，去除近乎全部胚芽、全部外麸皮、大部分内麸皮层和部分胚乳。

3. 可选择成分

营养成分

产品中可以添加维生素、矿物质和某些氨基酸，但应符合产品销售国的法律。

指标/说明		限量值				分析方法
4.	其他质量指标 在列出一种以上的限量值或分析方法的指标中， 建议使用者指定使用的限量值和分析方法					
4.1	没有任何破损的 完整米粒					
4.1.1	较完整稻米 是指长度大于等于相应整粒长度平均值的 3/4 的米粒	买方指定				ISO 7301 (附件 A)
4.1.2	大破碎粒 是指长度小于整粒平均长度的 3/4，但大于 1/2 的碎片粒	买方指定				ISO 7301 (附件 A)
4.1.3	中破碎粒 是指长度等于或小于整粒平均长度的 1/2，但大于平均长度 1/4 的碎片米粒	买方指定				ISO 7301 (附件 A)
4.1.4	小破碎粒 是指长度等于或小于整粒平均长度 1/4，但未通过的孔径 1.4mm 金属筛的碎粒	买方指定				ISO 7301 (附件 A)
4.1.5	碎粒 是指碎米粒，整个米粒均能够通过孔径 1.4mm 的金属筛	0.1% (质量分数)				ISO 7301 (附件 A)
4.2	缺陷粒	糙米	精米	蒸谷糙米	蒸谷精米	
4.2.1	热损伤粒 是指整粒或碎粒因热损伤而致其改变了正常色泽。此种类包括变黄的整粒或碎粒，掺杂在未蒸谷米中的蒸谷米也属于这一种类	4.0*	3.0	8.0*	6.0	ISO 7301 (附件 A)
4.2.2	损伤粒 是指由于受潮、病虫害或其他原因而致其显损坏的整粒或碎粒，不包括热损伤粒	4.0	3.0	4.0	3.0	ISO 7301 (附件 A)

4.2.3	未成熟粒是指不成熟、发育不良的整粒或碎粒	12.0	2.0	12.0	2.0	ISO7301 (附件 A)
4.2.4	白垩粒是指除糯米外，至少 3/4 的外表面不透明和呈粉质的整粒或碎粒	11.0	11.0	N/A	N/A	ISO 7301 (附件 A)
4.2.5	红米粒是指红色表皮超过其表面积 1/4 的整粒或碎粒	12.0	4.0	12.0	4.0	ISO 7301 (附件 A)
4.2.6	红色条纹粒是指具有红色条纹，其长度等于或大于整粒长度的 1/2，但红色条纹的面积应小于表面积 1/4 的整粒或碎粒	N/A	8.0	N/A	8.0	ISO 7301 (附件 A)
4.2.7	啄痕是指超过 1/4 的表面积变黑褐色或黑色的，整的或碎的蒸米	N/A	N/A	4.0*	2.0	ISO 7301 (附件 A)
4.3	其他类型稻米的最高推荐含量					ISO 7301 (附件 A)
	稻谷	2.5	0.3	2.5	0.3	
	糙米	N/A	1.0	N/A	1.0	
	精米	N/A	N/A	2.0	2.0	
	糯米	1.0	1.0	1.0	1.0	

注：N/A 为不适用。