**附件一：**

**辽宁（中国）好粮油大米产品**

**质量指标（参数）检验原始记录**

 **共 页 第 页**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **样品名称** |  | **样品编号** |  | **质量等级** |  |
| **代表数量** |  | **抽样日期** |  | **生产日期** |  |
| **检验依据** |  | **实验室****温度/℃** |  | **实验室****湿度/%** |  |
| **主要仪器设备** | **仪器设备型号** | **主要仪器设备** | **仪器设备型号** |
| 十分之一电子天平 |  | 电热恒温干燥箱 |  |
| 百分之一电子天平 |  | 食味计 |  |
| 万分之一电子天平 |  | 大米外观品质检测仪 |  |
| **检验项目及方法** | **检验数据及结果** |
| **水分含量****GB 5009.3-2016 第一法** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 烘盒编号 |  |  |  |
| 烘盒质量m3/g |  |  |
| 烘盒和试样质量m1/g |  |  |
| 干燥后烘盒和试样质量m2/g |  |  |
| 水分含量/% |  |  |
| 水分含量（%）= 相对相差 ≤ 10 % |
| **不完善粒含量****GB/T 5494-2019** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样质量m/g |  |  |  |
| 不完善粒质量m1/g |  |  |
| 不完善粒含量/% |  |  |
| 不完善粒含量（%）=  允许差值≤ 0.5 % |
| **杂质含量****GB/T 5494-2019** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样质量m/g |  |  |  |
| 糠粉质量m1/g |  |  |
| 无机杂质质量m2/g |  |  |
| 有机杂质质量m3/g |  |  |
| 杂质含量/% |  |  |
| 杂质含量（%）= $\frac{m\_{1}+m\_{2}+m\_{3}}{m}×100$ 允许差值≤ 0.04 % |
| **黄粒米含量****GB/T 5496-1985** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样质量m/g |  |  |  |
| 黄粒米质量m1/g |  |  |
| 黄粒米含量/% |  |  |
| 黄粒米含量（%）=  允许差值≤ 0.3 % |

**共 页 第 页**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **互混率****GB/T 5493-2008** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样质量ma/g |  |  |  |
| 混入异粒型质量m1/g |  |  |
| 互混率/% |  |  |
| 互混率（%）=  允许差值 ≤ 1 % |
| **色泽、气味****GB/T 5492-2008** |  | 不正常说明： |
| **垩白度** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| **□ NY/T 2334-2013** | 垩白度/% |  |  |  |
| **□ GB/T 1354-2018** **附录A.1** | 试样粒数n0 |  |  |  |
| 垩白米粒粒数n1 |  |  |
| 垩白大小WD/% |  |  |
| 垩白度/% |  |  |
| 垩白度 = $W\_{D}×\frac{n\_{1}}{n\_{0}}$ 允许差值≤ 0.5 % |
| **垩白粒率****T/LNSLX001-2020附录A** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样整精米粒数n |  |  |  |
| 1/2垩白粒数n1 |  |  |
| 垩白粒率/% |  |  |
| 垩白粒率 （%）=$\frac{n\_{1}}{n}×100$ 允许差值≤ 1.5 % |
| **食味值** | **品评员** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **检验结果/分** |
| **□GB/T 15682-2008**  | 评分/分 |  |  |  |  |  |  |
| **□LS/T 3247-2017****附录C** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/分** |
| 食味值/分 |  |  |  |
| **碎米含量****GB/T 5503-2009** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样质量m/g |  |  |  |
| 小碎米质量m1/g |  |  |
| 小碎米含量/% |  |  |
| 碎米质量m2/g |  |  |  |
| 碎米总量/% |  |  |
| 小碎米含量 = ；碎米总量 =  允许差值≤ 0.5 % |
| **加工精度****GB/T 5502-2018** |  |
| **霉变粒****GB 2715-2016** | **基础量值** | **1** | **2** | **检验结果/%** |
| 试样质量m/g |  |  |  |
| 霉变粒质量m1/g |  |  |
| 霉变粒含量/% |  |  |
| 霉变粒含量（%）=  允许差值≤ 0.5 % |

检验员： 检验时间： 年 月 日

 **共 页 第 页**

**附表：**

**米饭感官评价评分规则和记录表（评分方法一）**

 **品评人姓名： 性别： 年龄： 出生地： 品评时间： 年 月 日 午 时 分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **一级指标分值** | **二级指标分值** | **具体特性描述：分值** | **样品编号** |
| **\*** | **\*** | **\*** |
| **气味****20分** | **纯正性、浓郁性****20分** | **具有米饭特有的香气，香气浓郁：18分～20分** |  |  |  |
| **具有米饭特有的香气，米饭清香：15分～17分** |
| **具有米饭特有的香气，香气不明显：12分～14分** |
| **米饭无香味，但无异味：7分~12分** |
| **米饭有异味：0分~6分** |
| **外观****结构****20分** | **颜色****7分** | **米饭颜色洁白：6分～7分** |  |  |  |
| **颜色正常：4分～5分** |
| **米饭发黄或发灰：0分～3分** |
| **光泽****8分** | **有明显光泽：7分~8分** |  |  |  |
| **稍有光泽：5分~6分** |
| **无光泽：0分~4分** |
| **饭粒完整性****5分** | **米饭结构紧密，饭粒完整性好：4分~5分** |  |  |  |
| **米饭大部分结构紧密完整：3分** |
| **米饭粒出现爆花：0分~2分** |
| **适口性****30分** | **粘性****10分** | **滑爽，有粘性，不沾牙：8分～10分** |  |  |  |
| **有粘性，基本不粘牙：6分～7分** |
| **有粘性，粘牙；或无粘性：0分～5分** |
| **弹性****10分** | **米饭有嚼劲：8分~10分** |  |  |  |
| **米饭稍有嚼劲：6分~7分** |
| **米饭疏松、发硬、感觉有渣：0分~5分** |
| **软硬度****10分** | **软硬适中：8分~10分** |  |  |  |
| **感觉略硬或略软：6分~7分** |
| **感觉很硬或很软：0分~5分** |
| **滋味****25分** | **纯正性、持久性****25分** | **咀嚼时，有较浓郁的清香和甜味：22分～25分** |  |  |  |
| **咀嚼时，有淡淡的的清香滋味和甜味：18分～21分** |
| **咀嚼时，无清香滋味和甜味，但无异味：16分～17分** |
| **咀嚼时，无清香滋味和甜味，但有异味：0分～15分** |
| **冷饭****质地****5分** | **成团性、粘弹性、硬度****5分** | **较松散，粘弹性较好，硬度适中：4分~5分** |  |  |  |
| **结团，粘弹性稍差，稍变硬：2分~3分** |
| **板结，粘弹性差，偏硬：0分~1分** |
| **综合评分** |  |  |  |  |
| **备注** |  |

**注：带“\*”空格处填写被品评样品编号。**