

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM * VIETNAM STANDARD

TCVN 5643 : 1999

Soát xét lần thứ nhất

First revision

GẠO - THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

RICE - TERMS AND DEFINITIONS

TCVN 5644 : 1999

Soát xét lần thứ 3

Third revision

GẠO TRẮNG - YÊU CẦU KỸ THUẬT

WHITE RICE - SPECIFICATIONS

HÀ NỘI - 1999

Lời nói đầu

TCVN 5643 : 1999 thay thế TCVN 5643 : 1992;

TCVN 5643 : 1999 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F1 Ngũ cốc biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

TCVN 5644 : 1999 thay thế TCVN 5644 : 1992;

TCVN 5644 : 1999 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn TCVN/TC/F1 Ngũ cốc biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường ban hành.

Bản Tiêu chuẩn Việt nam bằng tiếng Anh chỉ dùng để tham khảo. Bản Tiêu chuẩn Việt nam bằng tiếng Việt là văn bản chính thức.

These versions of Vietnam standards give the equivalent item and meaning in English language. However, only the item and their meaning in Vietnam language can be considered as Vietnam standard.

Gạo - Thuật ngữ và định nghĩa

Rice - Terms and definitions

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này qui định các thuật ngữ và định nghĩa chính liên quan đến gạo.

Tiêu chuẩn bao gồm các phần : khái niệm chung, kích thước, mức xát và chỉ tiêu chất lượng của gạo.

Thuật ngữ	Định nghĩa
<p>2 Khái niệm chung General conception</p>	
<p>2.1 Thóc Paddy</p>	<p>Hạt lúa chưa được bóc vỏ trấu</p>
<p>2.2 Gạo Rice</p>	<p>Phần còn lại của hạt thóc thuộc các giống lúa (<i>Oryza sativa</i>.L) sau khi đã tách bỏ hết vỏ trấu, tách một phần hay toàn bộ cám và phôi.</p>
<p>2.3 Gạo lật (gạo lứt) Husked rice (brown rice, cargo rice)</p>	<p>Phần còn lại của thóc sau khi đã tách bỏ hết vỏ trấu.</p>
<p>2.4 Gạo trắng (gạo xát) White rice (milled rice)</p>	<p>Phần còn lại của gạo lật sau khi đã tách bỏ một phần hoặc toàn bộ cám và phôi.</p>
<p>2.5 Gạo nếp Glutinous rice (waxy rice)</p>	<p>Gạo thuộc giống lúa <i>Oryza sativa</i> L. glutinosa có nội nhũ trắng đục hoàn toàn; có mùi, vị đặc trưng, khi nấu chín, hạt cơm dẻo, dính với nhau có màu trắng trong; thành phần tinh bột hầu hết là amylopectin.</p>
<p>2.6 Gạo thơm Aromatic rice</p>	<p>Gạo có hương thơm đặc trưng.</p>
<p>2.7 Gạo đồ Parboiled rice</p>	<p>Gạo được chế biến từ thóc đồ, gạo lật đồ, do đó tinh bột được hồ hoá hoàn toàn, sau đó được sấy khô.</p>

Thuật ngữ	Định nghĩa
2.8 Gạo mốc Muddy rice	Gạo bị nhiễm nấm mốc, có thể đánh giá được bằng cảm quan.
2.9 Gạo bẩn Dirty apparent rice	Gạo bị mất màu trắng tự nhiên do các chất lạ dính trên bề mặt hạt.
2.10 Chuyển hàng Consignment	Một khối lượng gạo nhất định được xuất đi hoặc nhập về một lần, theo một hợp đồng nhất định hoặc theo hoá đơn xuất hàng. Chuyển hàng có một hoặc nhiều lô hàng.
2.11 Lô hàng Lot	Khối lượng gạo xác định có cùng chất lượng, là một phần của chuyển hàng và được phép lấy mẫu để đánh giá chất lượng.
2.12 Mẫu Sample	Khối lượng gạo của lô hàng được lấy ra theo một qui tắc nhất định.
2.13 Mẫu ban đầu (mẫu điểm) Increment	Khối lượng gạo nhất định được lấy từ một vị trí trong lô.
2.14 Mẫu riêng Separate sample	Gộp các mẫu ban đầu của một đơn vị bao gói.
2.15 Mẫu chung (mẫu gốc) Bulk sample	Gộp các mẫu riêng hoặc mẫu ban đầu.
2.16 Mẫu trung bình Laboratory sample	Khối lượng gạo nhất định được thành lập từ mẫu chung theo một qui tắc nhất định, dùng để làm mẫu lưu và mẫu phân tích.
2.17 Mẫu phân tích Analysis sample	Khối lượng gạo được dùng trong phép phân tích.
3 Kích thước hạt gạo Size of rice kernel	
3.1 Kích thước hạt gạo Size of rice kernel	Chiều dài và chiều rộng của hạt gạo không bị gãy vỡ tính bằng milimet
3.2 Chiều dài trung bình của hạt Average length of rice kernel	Chiều dài trung bình của hạt được xác định bằng cách tính trung bình cộng chiều dài của 100 hạt gạo không gãy vỡ được lấy ngẫu nhiên từ mẫu gạo thí nghiệm.
3.3 Phân loại hạt Classification of kernels	Gạo được phân theo chiều dài của hạt

Thuật ngữ	Định nghĩa
3.3.1 Hạt rất dài Very long kernel	Hạt có chiều dài lớn hơn 7 mm
3.3.2 Hạt dài Long kernel	Hạt có chiều dài từ 6mm đến 7mm
3.3.3 Hạt ngắn Short kernel	Hạt có chiều dài nhỏ hơn 6 mm
4 Mức xát của gạo Milling degree of rice	Mức độ tách bỏ phôi và các lớp cám trên bề mặt hạt gạo.
4.1 Gạo xát rất kỹ Extra - well - milled rice	Gạo lật được loại bỏ hoàn toàn các lớp cám và phôi và một phần nội nhũ
4.2 Gạo xát kỹ Well - milled rice	Gạo lật được loại bỏ hoàn toàn phôi, các lớp cám ngoài và phần lớn lớp cám trong.
4.3 Gạo xát vừa phải Reasonable milled rice	Gạo lật được loại bỏ phần lớn phôi và các lớp cám.
4.4 Gạo xát bình thường Ordinary - milled rice	Gạo lật được loại bỏ một phần phôi và các lớp cám.
5 Chỉ tiêu chất lượng của gạo Quality factors of rice	
5.1 Độ ẩm Moisture	Lượng nước tự do của hạt, được xác định bằng phần trăm khối lượng bị mất đi trong quá trình sấy mẫu ở nhiệt độ 105°C đến khối lượng không đổi.
5.2 Tạp chất Impurities (foreign matters), extraneous matters	Những vật chất không phải là gạo và thóc
5.2.1 Tạp chất vô cơ Inorganic impurities	Mảnh đá, kim loại, đất, gạch và tro bụi... lẫn trong gạo.
5.2.2 Tạp chất hữu cơ Organic impurities	Hạt cỏ dại, trấu, cám, mảnh rơm, rác, xác sâu, mọt... lẫn trong gạo.
5.3 Hạt nguyên Whole kernel	Hạt gạo không gãy vỡ và hạt có chiều dài bằng hoặc lớn hơn 9/10 chiều dài trung bình của hạt gạo.

Thuật ngữ	Định nghĩa
5.4 Gạo nguyên (hạt mè đầu) Head rice	Gạo gồm các hạt gạo có chiều dài lớn hơn 8/10 chiều dài trung bình của hạt gạo.
5.5 Tăm Broken kernel	Hạt gạo gãy có chiều dài từ 2,5/10 đến 8/10 chiều dài trung bình của hạt gạo nhưng không lọt qua sàng ϕ 1,4mm, và tùy từng loại gạo sẽ được qui định kích cỡ tấm phù hợp.
5.5.1 Tăm lớn Big broken kernel, large broken kernel	Hạt gạo gãy có chiều dài lớn hơn 5/10 đến 8/10 chiều dài trung bình của hạt gạo.
5.5.2 Tăm trung bình Medium broken kernel	Hạt gạo gãy có chiều dài từ 2,5/10 đến 5/10 chiều dài trung bình của hạt gạo.
5.6 Tăm nhỏ Small broken kernel	Phần hạt gãy có chiều dài nhỏ hơn 2,5/10 chiều dài của hạt gạo, lọt qua sàng ϕ 2 mm nhưng không lọt qua sàng ϕ 1,4 mm.
5.7 Tăm mảnh Chip	Những mảnh gãy, vỡ lọt qua sàng ϕ 1,4 mm và không lọt qua sàng ϕ 1,0 mm.
5.8 Hạt lẫn loại Other types (contrasting classes, admixture)	Những hạt gạo khác giống, có kích thước và hình dạng khác với hạt gạo theo yêu cầu.
5.9 Hạt vàng Yellow kernel	Hạt gạo có một phần hoặc toàn bộ nội nhũ biến đổi sang màu vàng rõ rệt.
5.10 Hạt bạc phấn Chalky kernel	Hạt gạo (trừ gạo nếp) có 3/4 diện tích bề mặt hạt trở lên có màu trắng đục như phấn.
5.11 Hạt bị hư hỏng Damaged kernel	Hạt gạo bị giảm chất lượng rõ rệt do ẩm, sâu bệnh, nấm mốc, côn trùng phá hoại và/hoặc do nguyên nhân khác.
5.12 Hạt bị hư hỏng do nhiệt (áp dụng cho gạo đỏ) Heat damaged kernel	Hạt gạo bị thay đổi màu tự nhiên do nhiệt sinh ra vì hoạt động của vi sinh vật, do quá trình sinh hoá của hạt, do sấy quá lửa.
5.13 Hạt xanh non Green kernel (immature kernel and malformed kernel)	Hạt gạo từ hạt lúa chưa chín và/ hoặc phát triển chưa đầy đủ.

Thuật ngữ	Định nghĩa
5.14 Hạt đỏ Red kernel	Hạt gạo có lớp cám màu đỏ lớn hơn hoặc bằng 1/4 diện tích bề mặt của hạt.
5.15 Hạt sọc đỏ Red streaked kernel	Hạt gạo có một sọc đỏ mà chiều dài bằng hoặc lớn hơn 1/2 chiều dài của hạt, hoặc tổng chiều dài của các vết sọc đỏ lớn hơn 1/2 chiều dài của hạt, nhưng tổng diện tích của các sọc đỏ nhỏ hơn 1/4 diện tích bề mặt của hạt.
5.16 Hạt gạo xát dôi Undermilled rice kernel	Hạt gạo còn lớp cám lớn hơn 1/4 diện tích bề mặt của hạt hoặc còn những vết cám mà tổng chiều dài của nó bằng hoặc lớn hơn chiều dài của hạt.
5.17 Mùi vị lạ Commercially objectionable foreign odours	Không phải mùi, vị đặc trưng của gạo.
5.18 Gạo không có sâu mọt Insect free rice	Gạo không có sâu mọt sống và có không quá 5 con sâu mọt chết trên 1 kg gạo.
5.19 Gạo nhiễm sâu mọt Infected rice	Gạo có không quá 5 con sâu mọt sống trên 1 kg gạo, trong đó không có loại mọt <i>sitophilus granarius</i> .
5.20 Dư lượng hoá chất Chemical residue	Lượng hoá chất tồn dư có trong gạo.