|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 样品编号 |  | | 检测日期 |  |
| 样品名称 |  | | 样品产地 |  |
| 使用仪器 | 天平、蒸锅、蒸饭皿、电炉 | | 执行标准 | GB/T 15682-2008 |
| 一级指标分值 | 二级指标分值 |  | 评分标准 | 品评员 |
| 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 | |
| 外观结构  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 | 黏性  10分 | 滑爽,有黏性,不黏牙:8分~10分 | |  |
| 有黏性，基本不黏牙:6分~7分 | |
| 有黏性,黏牙;或无黏性:0分~5分 | |
| 弹性  10分 | 米饭有嚼劲:8分~10分 | |  |
| 米饭稍有嚼劲:5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、黏弹性  5分 | 较松散，黏弹性较好,硬度适中:4分~5分 | |  |
| 结团，黏弹性稍差,稍变硬:2分~3分 | |
| 板结，黏弹性差,偏硬:0分~1分 | |
| 综合评分 | | | |  |

**样品评审标准**