
**Riž – Specifikacija
(enakovreden ISO 7301:2002)**

Rice – Specification

Riz – Spécifications

**iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)**

[SIST ISO 7301:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f480d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f480d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003>

NACIONALNI UVOD

Standard SIST ISO 7301 (sl), Riž – Specifikacija, 2003, ima status slovenskega standarda in je enakovreden mednarodnemu standardu ISO 7301 (en), Rice – Specification, 2002-05-15.

NACIONALNI PREDGOVOR

Mednarodni standard ISO 7301:2002 je pripravil tehnični odbor Mednarodne organizacije za standardizacijo ISO/TC 34 Kmetijski pridelki in živilski proizvodi.

Slovenski tehnični odbor SIST/TC KŽP Kmetijski pridelki in živilski proizvodi je dne 2003-11-00 privzel mednarodni standard ISO 7301:2002 po metodi ponatisa. Standard v slovenskem jeziku je le njegova jezikovna različica.

ZVEZE S STANDARDI

S privzemom tega mednarodnega standarda veljajo za omejeni namen referenčnih standardov vsi standardi, navedeni v izvorniku, razen tistih, ki so že sprejeti v nacionalno standardizacijo:

SIST ISO 712:1999 (en) Žito in proizvodi iz žita – Določevanje vsebnosti vlage – Rutinska referenčna metoda

SIST ISO 13690:2000 (en) Žito, stročnice in mlevski proizvodi – Vzorčenje stoječih partij

PREDHODNA IZDAJA

SIST ISO 7301:1996

Riž - Specifikacija

OPOMBI

- Powsod, kjer se v besedilu standarda uporablja izraz "mednarodni standard", v SIST ISO 7301:2003 to pomeni "slovenski standard".
- Nacionalni uvod in nacionalni predgovor nista sestavni del standarda.

VSEBINA	Stran
1 Namen	5
2 Zveza z drugimi standardi	5
3 Izrazi in definicije	5
4 Specifikacije	7
4.1 Splošne, organoleptične in zdravstvene specifikacije	7
4.2 Fizikalne in kemične specifikacije	7
4.3 Pogodbene specifikacije	7
5 Preskusne metode	8
6 Embaliranje	8
Dodatek A: Analizne metode za specifikacije riža	9
A.1 Načelo	9
A.2 Oprema	9
A.3 Vzorčenje	9
A.4 Postopek	9
A.5 Izražanje rezultatov	12
A.6 Poročilo o preskusu	13
Dodatek B: Določevanje glutenskega riža v rižu parboiled	18
B.1 Načelo	18
B.2 Oprema	18
B.3 Reagenti	18
B.4 Vzorčenje	18
B.5 Določevanje	18
Bibliografija	20

IHL STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

[SIST ISO 7301:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f180d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f180d168-e9d-4fb9-8350-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f180d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003)

[d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f180d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003)

Predgovor

ISO (Mednarodna organizacija za standardizacijo) je svetovna zveza nacionalnih organov za standarde (članov ISO). Mednarodne standarde ponavadi pripravljajo tehnični odbori ISO. Vsak član, ki želi delovati na določenem področju, za katero je bil ustanovljen tehnični odbor, ima pravico biti zastopan v tem odboru. Pri delu sodelujejo mednarodne vladne in nevladne organizacije, povezane z ISO. V vseh zadevah, ki so povezane s standardizacijo na področju elektrotehnike, ISO tesno sodeluje z Mednarodno elektrotehniško komisijo (IEC).

Mednarodni standardi so pripravljani v skladu s pravili, podanimi v 3. delu Direktiv ISO/IEC.

Osnutki mednarodnih standardov, ki jih sprejmejo tehnični odbori, se pošljejo vsem članom v glasovanje. Za objavo mednarodnega standarda je treba pridobiti soglasje najmanj 75 odstotkov članov, ki se udeležijo glasovanja.

Opozoriti je treba na možnost, da je lahko nekaj elementov tega mednarodnega standarda predmet patentnih pravic. ISO ne prevzema odgovornosti za identifikacijo katerihkoli ali vseh takih patentnih pravic.

Mednarodni standard ISO 7301 je pripravil tehnični odbor ISO/TC 34 *Kmetijski pridelki in živilski proizvodi*.

Ta druga izdaja razveljavlja in nadomešča prvo izdajo (ISO 7301:1988), ki je bila tehnično revidirana.

Dodatka A in B sta obvezni del tega mednarodnega standarda.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[SIST ISO 7301:2003](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f480d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f480d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003>

Riž – Specifikacija

1 Namen

Ta mednarodni standard podaja minimalne specifikacije za riž (*Oryza sativa* L.), ki je predmet mednarodne trgovine. Standard se uporablja za naslednje vrste riža: oluščen riž in brušen riž parboiled ali neparboiled, namenjen za neposredno prehrano ljudi. Standard se ne uporablja za druge proizvode, pridobljene iz riža, in ne za glutenski riž.

2 Zveza z drugimi standardi

Naslednji normativni dokumenti vsebujejo določila, ki s sklicevanjem v tem besedilu določajo tudi vsebino tega mednarodnega standarda. Pri datiranem sklicevanju se njihova kasnejša dopolnila in spremembe ne upoštevajo. Vendar naj stranke v pogodbah, ki temeljijo na tem mednarodnem standardu, uporabljajo najnovejše izdaje spodaj navedenih normativnih dokumentov. Pri nedatiranem sklicevanju se uporablja zadnja izdaja normativnega dokumenta. Člani IEC in ISO vzdržujejo sezname trenutno veljavnih mednarodnih standardov.

ISO 712	<i>Žito in proizvodi iz žita - Določevanje vsebnosti vlage - Rutinska referenčna metoda</i>
ISO 5223	<i>Preskušalna sita za žito</i>
ISO 13690:1999	<i>Žito, stročnice in mlevski proizvodi - Vzorčenje stoječih partij</i>

3 Izrazi in definicije

V tem mednarodnem standardu se uporabljajo spodaj navedene definicije.

3.1 Riž paddy, neoluščen riž: Riž, ki po mlatenju ohrani plevo.

3.2 Oluščen riž, nebrušen riž, riž cargo, riž paddy, kateremu je bila odstranjena le pleva.

OPOMBA: Pri postopkih luščenja in ravnanja se lahko odstrani del otrobov.

3.3 Brušen riž, beli riž: Oluščen riž, kateremu so bili z brušenjem odstranjeni vsi ali del otrobov in celoten ali del kalčka.

OPOMBA: Brušen riž se lahko naprej razvršča glede na stopnjo brušenja.

3.3.1 Manj brušen riž: Riž, ki se dobi z brušenjem oluščenega riža, vendar ne do stopnje, določene za dobro brušen riž.

3.3.2 Dobro brušen riž: Riž, ki se dobi z brušenjem oluščenega riža tako, da se odstrani večina otrobov in del kalčka.

3.3.3 Ekstra brušen riž: Riž, ki se dobi z brušenjem oluščenega riža tako, da se odstranijo vsi otrobi in skoraj celoten kalček.

3.4 Riž parboiled: Riž, oluščen ali brušen, ki se dobi iz riža paddy ali iz oluščenega riža, ki je bil namočen v vodi in toplotno obdelan, tako da se škrob popolnoma zakleji, nato sledi postopek sušenja.

3.5 Glutenski riž: Sorta riža, katerega zrna imajo bel in neprozoren videz.

OPOMBA: Škrob glutenskega riža je sestavljen skoraj izključno iz amilopektina. Zrna imajo to lastnost, da se po kuhanju med seboj zlepljajo.

3.6 Celo zrno: Zrno, oluščeno ali brušeno, brez odlomljenega dela, ali del zrna z dolžino, večjo ali enako devetim desetim povprečne dolžine (3.12) zrn preskusnega vzorca.

OPOMBA: Glej sliko 1.

3.7 Zrno, ki se šteje za celo: Celo zrno (3.6) ali del zrna z dolžino, večjo ali enako trem četrtinam povprečne dolžine (3.12) zrn preskusnega vzorca.

OPOMBA: Glej sliko 1.

3.8 Veliko lomljeno zrno: Del zrna z dolžino, manjšo od treh četrtin, toda večjo od polovice povprečne dolžine (3.12) zrn preskusnega vzorca.

OPOMBA: Glej sliko 1.

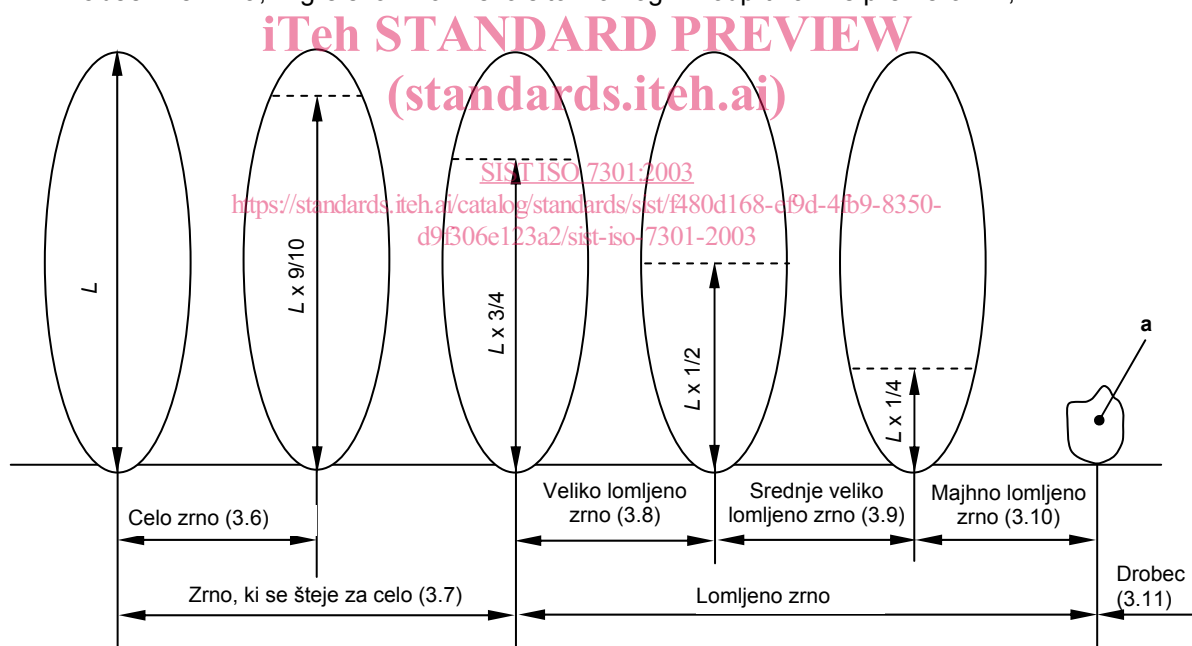
3.9 Srednje veliko lomljeno zrno: Del zrna z dolžino, manjšo ali enako polovici, toda večjo od četrtine povprečne dolžine (3.12) zrn preskusnega vzorca.

OPOMBA: Glej sliko 1.

3.10 Majhno lomljeno zrno: Del zrna z dolžino, manjšo ali enako četrtini povprečne dolžine (3.12) zrn preskusnega vzorca, vendar ne gre skozi kovinsko sito z okroglimi odprtinami s premerom 1,4 mm.

OPOMBA: Glej sliko 1.

3.11 Drobec: Del zrna, ki gre skozi kovinsko sito z okroglimi odprtinami s premerom 1,4 mm.



^a Ne gre skozi okrogle odprtine s premerom 1,4 mm.

Pojasnilo

L povprečna dolžina (3.12)

Slika 1: Velikost zrn, lomljenih zrn in drobcev

3.12 Povprečna dolžina: Aritmetična sredina dolžine zrn preskusnega vzorca, ki niso nezrela in/ali nerazvita (3.16) in brez lomljenih delov.

OPOMBA: Izračun povprečne dolžine je podan v A.4.3.2.

3.13 Tuje snovi: Organske ali anorganske komponente, razen riževih zrn.

OPOMBA 1: Organske tuje snovi so: tuja semena, pleve, otrobi, deli slame itd.

OPOMBA 2: Anorganske tuje snovi so: majhni kamni, pesek, prah itd.

3.14 Toplotno poškodovano zrno: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno, ki je zaradi mikrobiološkega segrevanja spremenilo svojo normalno barvo.

OPOMBA: Ta kategorija vključuje zrno, ki je zaradi mikrobiološkega segrevanja pri rižu neparboiled rumene do temno rumene barve in pri rižu parboiled oranžne do temno oranžne.

3.15 Poškodovano zrno: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno, ki kaže očitne spremembe zaradi vlage, škodljivcev, bolezni ali drugih vzrokov, vendar pri tem niso upoštevana toplotno poškodovana zrna (3.14).

3.16 Nezrelo zrno, nerazvito zrno: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno, ki je nedozorelo in/ali slabo razvito.

3.17 Kredasto zrno: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno riža neparboiled, razen glutenskega riža (3.5), katerega površina ima neprozoren in moknat videz.

3.18 Rdeče zrno: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno z rdečo otrobno plastjo, ki pokriva več kot četrtno njegove površine.

3.19 Zrno z rdečimi progami: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno z rdečimi progami, katerih dolžina je večja ali enaka polovici celega zrna. Površina, pokrita z rdečimi progami, mora biti manjša od četrtnine celotne površine zrna.

3.20 Delno zaklejeno zrno: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno riža parboiled, ki ni popolnoma zaklejeno in ki kaže izrazito belo neprozorno površino.

3.21 Zrno s temnimi pegami: Zrno, ki se šteje za celo, ali lomljeno zrno riža parboiled, ki ima več kot četrtno površine temno rjave ali črne barve zaradi postopka "parboiling".

4 Specifikacije

4.1 Splošne, organoleptične in zdravstvene specifikacije

Riževa zrna, oluščena ali brušena, cela ali lomljena, morajo biti zdrava, čista in brez tujega vonja ali vonja, ki je posledica kvarjenja. Zrna morajo biti tudi brez strupenih ali katerihkoli zdravju škodljivih snovi.

Aditivi in ostanki pesticidov ter drugih onesnaževal ne smejo preseči največjih mejnih vrednosti, ki jih dovoljujejo nacionalni predpisi države, kateri je riž namenjen; če teh predpisov ni, veljajo predpisi Codex Alimentarius Commission pri FAO/WHO.

Živi insekti, vidni s prostim očesom, ne smejo biti prisotni.

4.2 Fizikalne in kemične specifikacije

4.2.1 Masni delež vlage ne sme biti večji od 15,0 % /prvotno označen kot 15,0 % (m/m)/.

OPOMBA: Nižje vsebnosti vlage se lahko zahtevajo za določena področja, kar je odvisno od podnebja, trajanja transporta in skladiščenja. Za dodatna pojasnila glej ISO 6322-1, ISO 6322-2 in ISO 6322-3 /2/, /3/, /4/.

4.2.2 Dopustnost napak ocenjevanih kategorij, določenih v skladu z metodo, opisano v dodatku A, ne sme preseči mejnih vrednosti, podanih v preglednici 1.

4.3 Pogodbene specifikacije

Vse trgovske pogodbe morajo nedvoumno navajati naslednje:

- skupen odstotek dovoljenih lomljenih zrn, razvrščenih glede na dogovorjene kategorije, in relativna razmerja med posameznimi kategorijami;
- skupen odstotek dovoljenih kategorij, navedenih v preglednici 1 in določenih v skladu z metodo, opisano v dodatku A.

Preglednica 1: Specifikacija riža

Kategorije	Definicija št.	Oluščen riž neparboiled max. % (masni delež)	Brušen riž neparboiled max. % (masni delež)	Oluščen riž parboiled max. % (masni delež)	Brušen riž parboiled max. % (masni delež)
Tuje snovi:					
organske	3.13, opomba 1	1,0	0,5	1,0	0,5
anorganske	3.13, opomba 2	0,5	0,5	0,5	0,5
Riž paddy	3.1	2,5	0,3	2,5	0,3
Oluščen riž neparboiled	3.2	ni uporabno	1,0	1,0	1,0
Brušen riž neparboiled	3.3	1,0	ni uporabno	1,0	1,0
Oluščen riž parboiled	3.2 in 3.4	1,0	1,0	ni uporabno	1,0
Brušen riž parboiled	3.3 in 3.4	1,0	1,0	1,0	ni uporabno
Drobci	3.11	0,1	0,1	0,1	0,1
Toplotno poškodovana zrna	3.14	2,0 ^a	2,0	2,0 ^a	2,0
Poškodovana zrna	3.15	4,0	3,0	4,0	3,0
Nezrela in/ali nerazvita zrna	3.16	8,0	2,0	8,0	2,0
Kredasta zrna	3.17	5,0 ^a	5,0	ni uporabno	ni uporabno
Rdeča zrna in zrna z rdečimi progami	3.18 in 3.19	12,0 ^b	12,0	12,0 ^b	12,0
Delno zaklejana zrna	3.20	ni uporabno	ni uporabno	11,0 ^a	11,0
Zrna s temnimi pegami	3.21	ni uporabno	ni uporabno	4,0	2,0
Glutenski riž	3.5	1,0 ^a	1,0	1,0 ^a	1,0

^a po brušenju
^b tu se upošteva le popolnoma rdeč oluščen riž (cargo)

5 Preskusne metode

Vsebnost vlage se mora določiti v skladu z ISO 712.

Ostali preskusi se morajo izvesti po metodah, specificiranih v dodatkih A in B.

6 Embaliranje

Emblažni materiali ne smejo oddajati nobenih vonjev ali okusov in vsebovati snovi, ki lahko poškodujejo proizvod ali so zdravju nevarni. Če se uporabljajo vreče, morajo biti čiste, dovolj močne in dobro zašite.

Dodatek A

(obvezni)

Analizne metode za specifikacije riža

A.1 Načelo

Ročno izločevanje in tehtanje lomljenih zrn in kategorij v preglednici 1.

A.2 Oprema

A.2.1 Priprava za razdeljevanje vzorca, stožčast model ali model z več režami z razdeljevalnim sistemom, v skladu z ISO 13690

A.2.2 Kovinsko sito z okroglimi odprtinami s premerom 1,4 mm, v skladu z ISO 5223

A.2.3 Pinceta, skalpel in čopič

A.2.4 Manjše čaše

A.2.5 Tehnica s točnostjo tehtanja 0,01 g

A.2.6 Pladenj ali drugo sredstvo, obarvano v kontrastu z barvo riža, ki se ocenjuje

A.2.7 Mikrometer ali druga merilna naprava, ki ne deformira zrn in je primerna za odčitavanje, s točnostjo 0,01 mm

A.3 Vzorčenje

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f480d168-e9d-4fb9-8350-d9f306e123a2/sist-iso-7301-2003>

Vzorčenje ni del metod, ki so navedene v tem mednarodnem standardu. Priporočena metoda vzorčenja je podana v ISO 13690.

Pomembno je, da laboratorij dobi vzorec, ki resnično predstavlja partijo in ki se ni poškodoval ali spremenil med transportom ali skladiščenjem.

A.4 Postopek

A.4.1 Splošno

Zabeleži se prisotnost posebnega ali tujega vonja, prav tako prisotnost vseh nepravilnosti.

Vizualno se preveri prisotnost živih ali mrtvih insektov in navede njihovo število.

A.4.2 Priprava vzorca za preskušanje

Laboratorijski vzorec se stehta in pazljivo premeša, tako da je čim bolj enoten; po potrebi se nato s pripravo za razdeljevanje vzorca (A.2.1) zreducira do približne količine 800 g.

Preskusni vzorec se s pripravo za razdeljevanje vzorca (A.2.1) razdeli v dva enaka dela preskusnega vzorca po približno 400 g.

A.4.3 Določevanje

A.4.3.1 Splošno

Če ima zrno več napak, mora biti uvrščeno v kategorijo, kjer je največja dopustna vrednost najnižja (glej preglednico 1).

Vsi deli zrn, ki obtičijo v odprtinah sita, se štejejo za zrna, ki so ostala na situ.

A.4.3.2 Povprečna dolžina

Na enem od dveh delov preskusnega vzorca (A.4.2) se:

- a) z naključnim vzorčenjem izločita dva seta po 100 zrn brez lomljenih delov;
- b) izmeri dolžina zrn z mikrometrom (A.2.7) in izračuna aritmetična sredina dolžine za oba seta zrn (L_1 in L_2);
- c) izračuna povprečna dolžina (3.12) dveh setov zrn $(L_1+L_2)/2$; če je vrednost $100(L_1 - L_2)/L$ večja od 2, se vsa zrna vrnejo na pladenj in ponovi od koraka a);
- d) vsa zrna vrnejo delu preskusnega vzorca.

A.4.3.3 Oluščen riž neparboiled (glej sliko A.1)

En del preskusnega vzorca (A.4.2) se stehta s točnostjo 0,1 g (m_w) in se razprostere na pladnju (A.2.6). Organske tuje snovi (3.13, opomba 1), anorganske tuje snovi (3.13, opomba 2), riž paddy (3.1), brušen riž neparboiled (3.3), oluščen riž parboiled (3.4) in brušen riž parboiled (3.4) se izločijo v manjše čaše (A.2.4) s pomočjo pincete, skalpela in čopiča (A.2.3). Tako dobljenih šest frakcij se stehta s točnostjo 0,01 g (m_1, m_2, m_3, m_4, m_5 in m_6).

Drugi del preskusnega vzorca se s pripravo za razdeljevanje vzorca (A.2.1) razdeli na štiri ločene alikvotne dele po približno 100 g.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f480d168-e9d-4fb9-8350->

Prvi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_x). Zrna se razprosterejo in v manjše čaše se izločijo poškodovana zrna (3.15), nezrela in/ali nerazvita zrna (3.16) in rdeča zrna (3.18). Tako dobljene tri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_7, m_8 in m_9).

Drugi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_y). S kovinskim sitom (A.2.2) se izločijo drobci (3.11), nato se ostanek razprostere in izločijo se lomljena zrna, ki se razvrstijo v velika lomljena zrna (3.8), srednje velika lomljena zrna (3.9) in majhna lomljena zrna (3.10). Tako dobljene frakcije se dajo v manjše čaše. Štiri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_{10}, m_{11}, m_{12} in m_{13}).

Nadaljuje se z laboratorijskim brušenjem tretjega alikvotnega dela. Tako dobljen brušen riž se stehta s točnostjo 0,01 g (m_z). Zrna se razprosterejo in v manjše čaše se izločijo toplotno poškodovana zrna (3.14), kredasta zrna (3.17) in glutenski riž (3.5). Tako dobljene tri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_{14}, m_{15} in m_{16}).

A.4.3.4 Brušen riž neparboiled (glej sliko A.2)

En del preskusnega vzorca (A.4.2) se stehta s točnostjo 0,1 g (m_w) in se razprostere na pladnju (A.2.6). Organske tuje snovi (3.13, opomba 1), anorganske tuje snovi (3.13, opomba 2), riž paddy (3.1), oluščen riž neparboiled (3.2), oluščen riž parboiled (3.4) in brušen riž parboiled (3.4) se izločijo v manjše čaše (A.2.4) s pomočjo pincete, skalpela in čopiča (A.2.3). Tako dobljenih šest frakcij se stehta s točnostjo 0,01 g (m_1, m_2, m_3, m_4, m_5 in m_6).

Drugi del preskusnega vzorca se s pripravo za razdeljevanje vzorca (A.2.1) razdeli na štiri ločene alikvotne dele po približno 100 g.

Prvi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_x). Zrna se razprosterejo in v manjše čaše se izločijo toplotno poškodovana zrna (3.14), poškodovana zrna (3.15), nezrela in/ali nerazvita zrna (3.16),

kredasta zrna (3.17), rdeča zrna (3.18) skupaj z zrni z rdečimi progami (3.19), in glutenski riž (3.5). Tako dobljenih šest frakcij se stehta s točnostjo 0,01 g (m_7 , m_8 , m_9 , m_{10} , m_{11} in m_{16}).

Drugi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_y). S kovinskim sitom (A.2.2) se izločijo drobci (3.11), nato se ostanek razprostre in izločijo se lomljena zrna, ki se razdelijo v velika lomljena zrna (3.8), srednje velika lomljena zrna (3.9) in majhna lomljena zrna (3.10). Tako dobljene frakcije se dajo v manjše čaše. Štiri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_{12} , m_{13} , m_{14} in m_{15}).

A.4.3.5 Oluščen riž parboiled (glej sliko A.3)

En del preskusnega vzorca (A.4.2) se stehta s točnostjo 0,1 g (m_w) in se razprostre na pladnju (A.2.6). Organske tuje snovi (3.13, opomba 1), anorganske tuje snovi (3.13, opomba 2), riž paddy (3.1), oluščen riž neparboiled (3.2), brušen riž neparboiled (3.3) in brušen riž parboiled (3.4) se izločijo v manjše čaše (A.2.4) s pomočjo pincete, skalpela in čopiča (A.2.3). Tako dobljenih šest frakcij se stehta s točnostjo 0,01 g (m_1 , m_2 , m_3 , m_4 , m_5 in m_6).

Drugi del preskusnega vzorca se s pripravo za razdeljevanje vzorca (A.2.1) razdeli na štiri ločene alikvotne dele po približno 100 g.

Prvi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_x). Zrna se razprostrejo in v manjše čaše se izločijo poškodovana zrna (3.15), nezrela in/ali nerazvita zrna (3.16) in rdeča zrna (3.18). Tako dobljene tri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_7 , m_8 in m_9).

Drugi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_y). S kovinskim sitom (A.2.2) se izločijo drobci (3.11), nato se ostanek razprostre in izločijo se lomljena zrna, ki se razvrstijo v velika lomljena zrna (3.8), srednje velika lomljena zrna (3.9) in majhna lomljena zrna (3.10). Tako dobljene štiri frakcije se dajo v manjše čaše. Frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_{10} , m_{11} , m_{12} in m_{13}).

Nadaljuje se z laboratorijskim brušenjem tretjega alikvotnega dela. Tako dobljen brušen riž se stehta s točnostjo 0,01 g (m_z). Zrna se razprostrejo in v manjše čaše se izločijo toplotno poškodovana zrna (3.14), delno zaklejena zrna (3.20) in zrna s temnimi pegami (3.21). Tako dobljene tri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_{14} , m_{15} in m_{16}).

Nadaljuje se z brušenjem četrtega alikvotnega dela in določi se odstotek glutenskega riža (3.5) v skladu z dodatkom B.

A.4.3.6 Brušen riž parboiled (glej sliko A.4)

Tako dobljeni del preskusnega vzorca (A.4.2) se stehta s točnostjo 0,1 g (m_w) in se razprostre na pladnju (A.2.6). Organske tuje snovi (3.13, opomba 1), anorganske tuje snovi (3.13, opomba 2), riž paddy (3.1), oluščen riž neparboiled (3.2), brušen riž neparboiled (3.3) in oluščen riž parboiled (3.4) se izločijo v manjše čaše (A.2.4) s pomočjo pincete, skalpela in čopiča (A.2.3). Tako dobljenih šest frakcij se stehta s točnostjo 0,01 g (m_1 , m_2 , m_3 , m_4 , m_5 in m_6).

Drugi del preskusnega vzorca se s pripravo za razdeljevanje vzorca (A.2.1) razdeli na štiri ločene alikvotne dele po približno 100 g.

Prvi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_x). Zrna se razprostrejo in v manjše čaše se izločijo toplotno poškodovana zrna (3.14), poškodovana zrna (3.15), nezrela in/ali nerazvita zrna (3.16), rdeča zrna (3.18) skupaj z zrni z rdečimi progami (3.19), delno zaklejena zrna (3.20) in zrna s temnimi pegami (3.21). Tako dobljenih šest frakcij se stehta s točnostjo 0,01 g (m_7 , m_8 , m_9 , m_{10} , m_{11} in m_{12}).

Drugi alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g (m_y). S kovinskim sitom (A.2.2) se izločijo drobci (3.11), nato se ostanek razprostre in izločijo se lomljena zrna, ki se razvrstijo v velika lomljena zrna (3.8), srednje velika lomljena zrna (3.9) in majhna lomljena zrna (3.10). Tako dobljene frakcije se nato da v manjše čaše. Štiri frakcije se stehtajo s točnostjo 0,01 g (m_{13} , m_{14} , m_{15} in m_{16}).

Tretji alikvotni del se stehta s točnostjo 0,01 g in določi se odstotek glutenskega riža (3.5) v skladu z dodatkom B.