

附表一

糙米、白米品質用詞及其意義：

| 糙米品質用詞 | 意義   |
|--------|--|
| 性狀     | 糙米樣品之整體外觀狀態，包括糠層厚薄、充實度、軟硬度、粒形、大小整齊度、光澤、擦傷及白粉質狀等。                       |
| 完整粒    | 外觀完整，透明度高且充實飽滿之米粒，包含活青米。   |
| 活青米    | 米粒之表皮雖仍殘留葉綠素，但其透明度高且充實良好者  |
| 稻穀     | 稻之種實，為成熟之子房(穎果)和外穎、內穎、護穎及花梗等附著部分。                                      |
| 夾雜物    | 通過 CNS 386 篩網孔寬一.七公厘之物質，以及留存於篩網上除米粒及稻穀以外之物質。                           |
| 熱損害粒   | 因悶熱、烘乾不良或儲存於高溫環境下等因素，經一段時間後米粒之部分或全部顏色變成深黃色、橘色或橘紅色之整粒或碎粒；但顏色為淺黃者，歸屬被害粒。 |
| 發芽粒    | 發芽、發根或於胚芽與胚乳交界處產生白色混濁現象之整粒或碎粒，包含腐芽粒。                                   |
| 腐芽粒    | 胚芽已變色，且腐爛之米粒。  |
| 被害粒    | 因濕度、病害、蟲害或其他原因，呈現黃色或明顯損害或變質之整粒或碎粒，包括熱損害粒、發芽粒、病蟲害粒、胴裂粒、畸形粒及褐色粒等         |
| 異型粒    | 不同類型之米粒。   |
| 碎粒     | 斷裂之米粒，其大小為完整粒三十粒之平均粒長四分之三以下，四分之一以上者。                                   |
| 白粉質粒   | 米粒外觀呈現不透明或白粉質狀，且占米粒投影面積二分之一以上者。  |
| 未熟粒    | 未成熟或發育不良之整粒及碎粒，較無光澤，一般較正常米粒扁平或瘦小，包含白粉質粒。                               |

| 白米品質用詞 | 意義   |
|--------|--|
| 性狀     | 白米樣品之整體外觀狀態，包括糠層剝離、米糠附著、胚芽殘存、大小整齊度、白粉質狀及光澤等。                           |
| 稻穀     | 稻之種實，為成熟之子房(穎果)和外穎、內穎、護穎及花梗等附著部分。                                      |
| 夾雜物    | 通過 CNS 386 篩網孔寬一.七公厘之物質，以及留存於篩網上除米粒及稻穀以外之物質。                           |
| 熱損害粒   | 因悶熱、烘乾不良或儲存於高溫環境下等因素，經一段時間後米粒之部分或全部顏色變成深黃色、橘色或橘紅色之整粒或碎粒；但顏色為淺黃者，歸屬被害粒。 |
| 被害粒    | 因濕度、病害、蟲害或其他原因，呈現黃色或明顯損害或變質之整粒或碎粒，包括熱損害粒、發芽粒、病蟲害粒、胴裂粒、畸形粒及褐色粒等。        |
| 異型粒    | 不同類型之米粒。   |
| 碎粒     | 斷裂之米粒，其大小為三十粒完整粒之平均粒長四分之三以下，六分之一以上者。                                   |
| 白粉質粒   | 米粒外觀呈現不透明或白粉質狀，且占米粒投影面積二分之一以上者。  |

附表二

CNS2424 糙米國家標準：

| 類<br>型 | 等<br>級 | 性<br>狀           | 最 高 限 度     |                  |             |        |            |                  |             |                  |                       |
|--------|--------|------------------|-------------|------------------|-------------|--------|------------|------------------|-------------|------------------|-----------------------|
|        |        |                  | 水<br>分<br>% | 夾<br>雜<br>物<br>% | 稻<br>穀<br>% | 粒 害 被  |            | 異<br>型<br>粒<br>% | 碎<br>粒<br>% | 未<br>熟<br>粒<br>% | 未<br>變<br>糯<br>粒<br>% |
|        |        |                  |             |                  |             | 計<br>% | 粒 熱<br>損 害 |                  |             |                  |                       |
| 粳<br>型 | 一<br>等 | 米粒充實飽滿、粒形均一、光澤鮮明 | 15          | 0.2              | 0.2         | 3      | 0.2        | 3                | 2           | 10               | —                     |
|        | 二<br>等 |                  | 15          | 0.3              | 0.3         | 4      | 0.3        | 4                | 3           | 15               | —                     |
|        | 三<br>等 |                  | 15          | 0.5              | 0.5         | 6      | 0.5        | 5                | 4           | 20               | —                     |
| 秈<br>型 | 一<br>等 |                  | 15          | 0.2              | 0.3         | 3      | 0.2        | 3                | 4           | 10               | —                     |
|        | 二<br>等 |                  | 15          | 0.3              | 0.4         | 4      | 0.3        | 4                | 6           | 15               | —                     |
|        | 三<br>等 |                  | 15          | 0.5              | 0.6         | 6      | 0.5        | 5                | 8           | 20               | —                     |

CNS2425 白米國家標準：

| 類<br>型 | 等<br>級 | 性<br>狀           | 最 高 限 度     |                  |             |                  |                 |       |     |                  |             |                       |
|--------|--------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-----------------|-------|-----|------------------|-------------|-----------------------|
|        |        |                  | 水<br>分<br>% | 夾<br>雜<br>物<br>% | 稻<br>穀<br>% | 糙<br>米<br>%      | 被 害 粒 及 白 粉 質 粒 |       |     | 異<br>型<br>粒<br>% | 碎<br>粒<br>% | 未<br>變<br>糯<br>粒<br>% |
|        |        |                  |             |                  |             |                  | 計<br>%          | 被 害 粒 |     |                  |             |                       |
|        |        |                  |             | 計<br>%           | 計<br>%      | 熱<br>損<br>害<br>% |                 |       |     |                  |             |                       |
| 粳<br>型 | 一<br>等 | 米粒充實飽滿、粒形均一、光澤鮮明 | 15          | 0.1              | 0           | 0                | 10              | 1     | 0.1 | 3                | 5           | —                     |
|        | 二<br>等 |                  | 15          | 0.2              | 0           | 0                | 15              | 3     | 0.3 | 4                | 10          | —                     |
|        | 三<br>等 |                  | 15          | 0.3              | 0.1         | 0.1              | 20              | 5     | 0.5 | 5                | 15          | —                     |
| 秈<br>型 | 一<br>等 |                  | 15          | 0.1              | 0           | 0                | 10              | 1     | 0.1 | 3                | 10          | —                     |
|        | 二<br>等 |                  | 15          | 0.2              | 0           | 0                | 15              | 3     | 0.3 | 4                | 15          | —                     |
|        | 三<br>等 |                  | 15          | 0.3              | 0.2         | 0.2              | 20              | 5     | 0.5 | 5                | 20          | —                     |

## 公糧稻穀驗收標準修正條文

- 第一條 本標準依糧食管理法第九條規定訂定之。
- 第二條 經收公糧稻穀，以當期農民自產之非宿根或落粒栽培水稻，並經主管機關依糧食管理法施行細則第十四條第二款規定推薦優良之稻作品種為限。
- 第三條 本標準用詞，定義如下：
- 一、容重量：一公升容量之重量。
  - 二、夾雜物：稻穀以外之物質。
  - 三、熱損害粒：因悶熱、烘乾作業不當或儲存於高溫環境下等因素，致米粒受到熱傷害，經一段時間後米粒之部分或全部顏色變成深黃色、橘色或橘紅色之整粒或碎粒。
  - 四、發芽粒：發芽、發根或稻穀接近護穎處產生裂縫並突起之穀粒，包含腐芽粒（芽或根已變色且腐爛之穀粒）。
  - 五、破損粒：稻穀因採收或調製等過程，造成本身破裂，或稻殼脫落、破裂之穀粒。
  - 六、病蟲害粒：遭病害、蟲害或黴菌等侵害之

米粒。

七、胴裂粒：胚乳有裂痕之米粒，其裂痕橫跨或縱跨整顆米粒，或裂痕兩條以上者。

八、畸型粒：明顯變形之米粒，包含胴切粒（胚乳具深或淺內褶之米粒）、米粒扭轉、皺縮或其它外形明顯異常者。

九、褐色粒：米粒表面顏色為褐色者。

十、被害粒：因濕度、病害、蟲害或其他原因，呈現黃色或明顯損害或變質之整粒或碎粒，包括熱損害粒、發芽粒、破損粒、病蟲害粒、胴裂粒、畸形粒及褐色粒等。

十一、異型粒：不同類型之穀粒。

十二、碎粒：斷裂之米粒，其大小為三十粒完整粒之平均粒長四分之三以下，四分之一以上者。

十三、白粉質粒：米粒外觀呈現不透明或白粉質狀，且占米粒投影面積二分之一以上者。

十四、未熟粒：未成熟或發育不良之整粒及碎

粒，較無光澤，一般較正常米粒扁平或瘦小，包含白粉質粒。

十五、未變糯粒：未呈乳白色之糯米粒。

第四條 經收公糧乾稻穀驗收基準如下：

一、水分：不得超過百分之十三。

二、容重量：稈稻穀在五百三十公克以上，秈稻穀在四百九十公克以上，圓糯稻穀在五百一十公克以上，長糯稻穀在四百八十公克以上。

三、夾雜物：不得超過百分之零點五。

四、被害粒：不得超過百分之六，其中熱損害粒不得超過百分之零點五。

五、異型粒：稈、秈稻穀不得超過百分之五，糯稻穀不得超過百分之三。

六、碎粒：稈稻穀不得超過百分之四，秈稻穀不得超過百分之八，圓糯稻穀不得超過百分之三，長糯稻穀不得超過百分之六。

七、未熟粒：稈、秈稻穀不得超過百分之二十，糯稻穀不得超過百分之十。

八、未變糯粒：糯稻穀不得超過百分之四。

九、衛生要求：應符合我國相關衛生法令之規定。

前項第四款至第八款驗收基準係經礱碾之糙米判定之。

第五條 屬第二條經主管機關推薦優良之稻作品種為加工用品種者，其未熟粒含量不得超過百分之十五。

前項所定未熟粒含量不列計白粉質粒。

第六條 本標準自發布日施行。

## 案例說明

案由一：有關 104 年 10 月份申請辦理包裝標示及外觀品質規格複檢產品，報請公鑒。

決定：本次 1 家業者計 1 項產品申請複檢，複檢結果(如附件)說明如下：

※國際有限公司-※※壽司米(4710770601333)：經複檢結果，內容物之碎粒分析值 10%，超過包袋標示 CNS1 等標準(最高限度 5%) 仍不合格，維持原判，屬違反糧食管理法第 14 條之 1 第 1 款規定，處以限期改正。

案由一：有關 104 年 9 月 23 日修訂公布稻穀(CNS2423)、糙米(CNS2424) 及白米 (CNS2425) 國家標準所定「熱損害粒」、「被害粒」及「被害粒及白粉質粒」等合併項目之數值，應如何計算？提請討論。

決議：

一、「被害粒」及「被害粒及白粉質粒」數值計算方式如下：

(一)「被害粒」：包括熱損害粒、病蟲害粒、因畸形而殘留糠層之整粒或碎粒等。其計算方式如下：

1.熱損害粒：百分比數值計算至小數點下 2 位，並以四捨五入方式修整至小數點下 1 位，作為「熱損害粒」之判定值。

2.其他被害粒：百分比數值計算至小數點下 1 位，作為其他被害粒百分比之記錄值。

3.被害粒：其他被害粒百分比之記錄值加計熱損害粒之判定值(皆為小數點下 1 位)，以四捨五入方式修整至整數，作為「被害粒」之判定值。

(二)「被害粒及白粉質粒」：白粉質粒百分比數值計算至小數點下 1 位，加計「被害粒」之判定值(整數)，以四捨五入方式修整至整數，作為「被害粒及白粉質粒」之判定值。

二、案例：某市售包裝食米產品各規格項目百分比記錄值，熱損害粒為 0.45%、其他被害粒為 2.3%、白粉質粒為 4.3%，

其「熱損害粒」、「被害粒」及「被害粒及白粉質粒」判定值如下：

- (一) 熱損害粒 0.45%經四捨五入修整後，判定值為 0.5%。
- (二) 其他被害粒 2.3%，加計「熱損害粒」之判定值 0.5%，被害粒記錄值為 2.8% ( $0.5\%+2.3\%=2.8\%$ )，以四捨五入方式修整至整數，其「被害粒」之判定值為 3%。
- (三) 白粉質粒 4.3%，加計「被害粒」之判定值 3%，被害粒及白粉質粒記錄值為 7.3% ( $4.3\%+3\%=7.3\%$ )，以四捨五入方式修整至整數，其「被害粒及白粉質粒」之判定值為 7%。

三、本案計算方式請函檢驗機構等相關單位知照。

案由二：有關 105 年各分署辦理市售食米品種檢驗，送驗機構分配事宜，提請討論。

決議：105 年委託辦理市售食米品種檢驗機構，各分署分配如下：

| 分署   | 委託辦理市售食米品種檢驗機構    |
|------|-------------------|
| 北區分署 | 財團法人中華穀類食品工業技術研究所 |
| 中區分署 | 昕穎生醫技術股份有限公司      |
| 南區分署 | 財團法人食品工業發展研究所     |
| 東區分署 | 台灣檢驗科技股份有限公司      |