



學午糧 白米、糙米撥售品質

農糧署中區分署

白米國家標準

二、白米

1. 軍糧、學午糧、專案糧、機關糧、國內救助糧、釀酒糧規格：參照中華民國國家標準白米（CNS2425-N1059）第二等標準。
2. 接外糧、加工用米原料規格：參照中華民國國家標準白米（CNS2425-N1059）第三等標準。
3. 規格表：

類	等	性	最高限度										
			水	夾	稻	糙	被害粒及白粉質粒		異	碎	未		
							計	被害粒				熱	害
分	雜	穀	米	計	害	損	害	粒	粒	糯			
型	級	狀	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	
粳	二等	形均一、光澤鮮明、米粒充實飽滿、粒	15	0.2	0.0	0.0	15	3	0.3	4	10	—	
	三等		15	0.3	0.1	0.1	20	5	0.5	5	15	—	
秈	二等		15	0.2	0.0	0.0	15	3	0.3	4	15	—	
	三等		15	0.3	0.2	0.2	20	5	0.5	5	20	—	
圓糯				14	0.3	0.1	0.1	—	5	0.5	15	—	4
長糯				14	0.3	0.2	0.2	—	5	0.5	20	—	4

糙米國家標準

一、糙米

1.糙米品質標準：除熱損害粒依撥售期別變動外，學午糧應達中華民國國家標準糙米（CNS2424-N1058）第二等標準、餘應達中華民國國家標準糙米（CNS2424-N1058）第三等標準。

2.規格表：

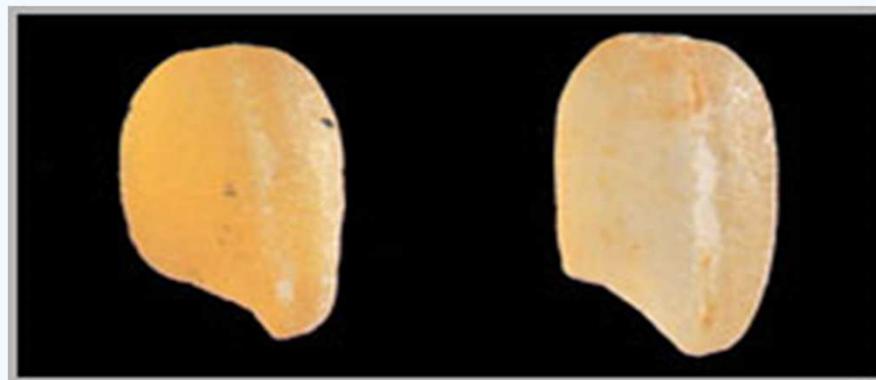
類	等	性	最高限度								
			水分	夾雜物	稻穀	被 害 粒		異型粒	碎粒	未熟粒	未變糯粒
						計	熱損害粒				
型	級	狀	%	%	%	%	%	%	%	%	%
粳 型	二等	澤鮮米粒充實飽滿、粒形均一、光	15	0.3	0.3	4	0.3	4	3	15	—
	三等		15	0.5	0.5	6	0.5	5	4	20	—
秈 型	二等		15	0.3	0.4	4	0.3	4	6	15	—
	三等		15	0.5	0.6	6	0.5	5	8	20	—
圓 糯			14	0.3	0.3	6	0.5	3	3	10	4
長 糯			14	0.3	0.4	6	0.5	3	6	10	4

品質檢驗：

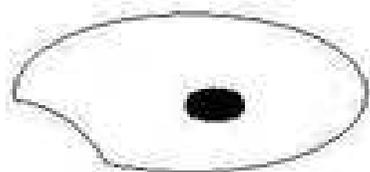
- 應符合國家標準(CNS)二等以上(含)白米或糙米標準
- 新鮮度依BTB-MR檢驗(稻米酸鹼值檢驗法—多粒米試管法)測定，當期酸鹼值6.9(含)以上，前一期為酸鹼值6.7(含)以上



熱損害粒（水黃）：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，包含熱損害粒、病蟲害粒、因畸形而殘留糠層之整粒或碎粒。



病蟲害



畸型致糠層殘留



被害粒



被害粒

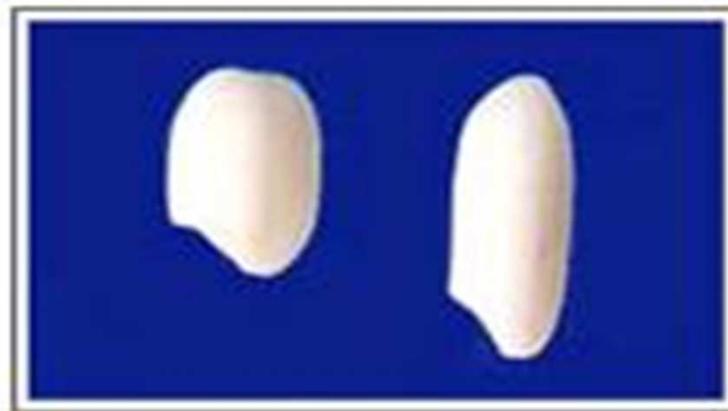
異型粒：不同類型之米粒。

【秈、粳稻完整粒】



【粳型】 【秈型】 【秈型】

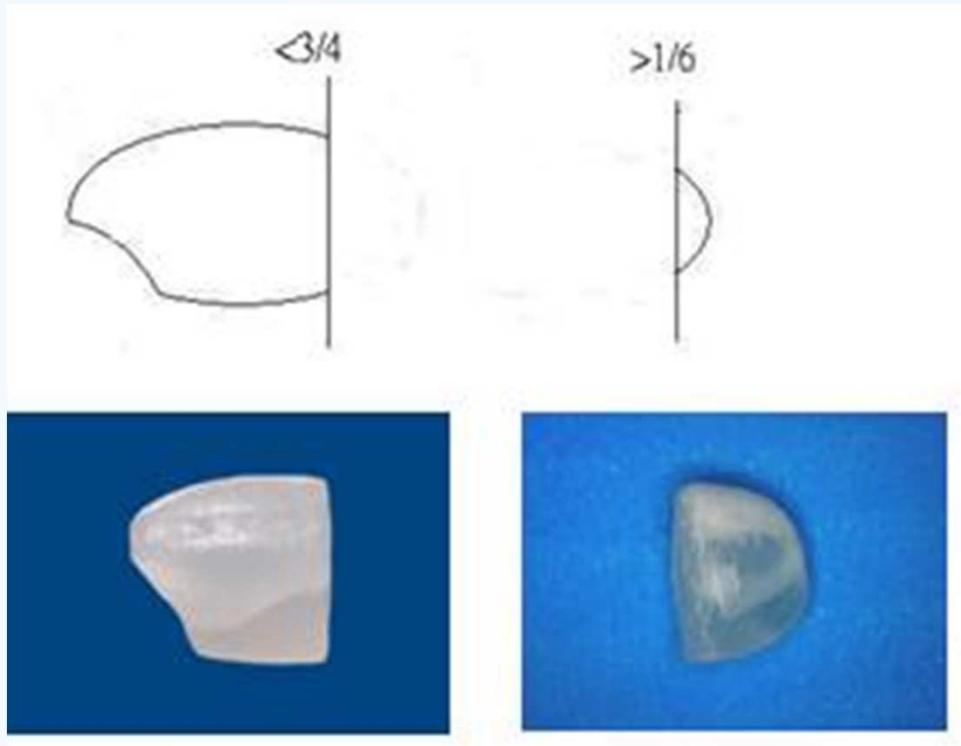
【糯完整粒】



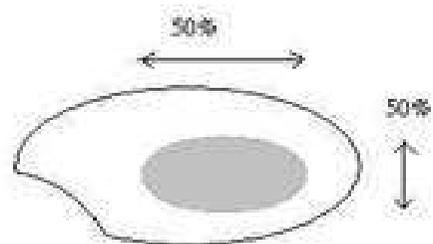
【圓糯(粳糯)】 【長糯(秈糯)】



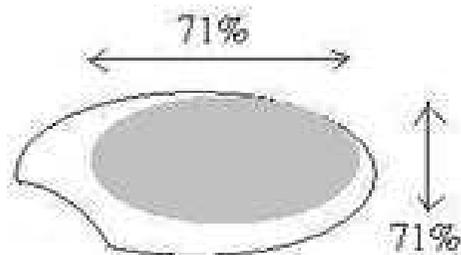
碎粒：斷裂之米粒，其大小為30粒完整粒之平均粒長四分之三以下，六分之一以上者。



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。



完整粒



白粉質粒



完整粒



白粉質粒

