

- 精米工場の精米品質基準としては、「精米品位規格」、「米穀の品質表示ガイドライン」等、業界が策定した基準が複数存在しているが、いずれも策定から約20年が経過。
- 近年、精米工場の機械設備、施設、管理システムなどのとう精技術が高度化していることから、これを踏まえた基準が必要。
- 国内における精米のとう精技術の高度化に伴い、現在の技術水準における精米工場の目標となる品質について規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 精米工場の努力を促し、精米品質の向上が促進される。
  - ② 消費者の商品選択の参考となり、消費者が自らのニーズに合致した米を購入しやすくなる。

## 規格等の内容

- 白度： 39以上
- 水分： 15.0%以下
- 異種穀粒及び異物： 0.0%以下
- 着色粒： 0.0%以下
- 被害粒： 1%以下
- 粉状質粒： 6%以下
- 砕粒： 3%以下
- 水浸割粒： 10%以下

