

公糧稻穀驗收標準修正條文對照表

修正條文	現行條文	說 明
第一條 本標準依糧食管理法第九條規定訂定之。	第一條 本標準依糧食管理法第九條規定訂定之。	本條未修正。
第二條 經收公糧稻穀，以當期農民自產，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。	第二條 經收公糧稻穀，以當期農民自產之 <u>非宿根或落粒栽培水稻</u> ，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。	考量宿根或落粒栽培之水稻品質不穩定，一百零三年七月十七日修正發布本條，增訂經收公糧稻穀應為非宿根或落粒栽培者，以引導農民適地適種，惟農民未改變栽培方式，以宿根或落粒栽培生產的稻穀流通至消費市場，反而影響市場糧價。為搭配大區輪作措施，提高水資源利用效率，調減整體稻作面積，爰修正放寬農民以宿根或落粒栽培之水稻亦可繳售公糧，惟其品質規格仍需符合驗收基準。
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	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	第七款及第八款酌作文字修正。

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，或稻穀脫落、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，或裂痕二條以上者。 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、皺縮或其他外形明顯異常者。 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	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，或稻穀脫落、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。	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	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	一、第五款酌作文字修正。 二、第七款修正為分目規定，將秈穀類型區分秈稻穀及硬

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：<u>稈稻穀</u>、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： （一）<u>稈稻穀</u>、<u>軟秈稻穀</u>不得超過百分之二十。 （二）<u>硬秈稻穀</u>不得超過<u>百分之十五</u>，且<u>不列計白粉</u>	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<u>二十</u>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	秈稻穀，並將現行第五條有關加工用品種（硬秈）之未熟粒含量規定修正納入為第七款第二目，並酌作文字修正。 三、第二項酌作文字修正；其餘未修正。
---	--	---

<u>質粒。</u> <u>(三)</u> 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<u>以</u>經礱碾之糙米判定之。	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<u>五</u>條 本標準自發布日施行。	第六條 本標準自發布日施行。	條次變更，文字未修正。