

## 大阪府学校給食用精米の品質規格

### 1. 品位基準

最低限度	最 高 限 度						
形 質	水分 (%)	粉状質及び被害粒			砕粒 (%)	異種穀粒及び異物	
		計 (%)	被害粒			もみ (%)	もみを除いたもの (%)
			計 (%)	着色粒 (%)			
標準品	16.0	15	2	0.2	5	0.0	0.1

(注) 項目欄の用語の定義は次による。

①百分率

全量に対する重量比をいう。

②形質

ぬか層のはく離及びぬかの付着の程度をいう。

③水分

105 度乾燥法又はこれと同じ結果が得られる方法によって決定されたものをいう。

④粉状質粒

粒質が粉状又は米粉状の粒をいう。

⑤被害粒

汚染し又は損傷を受けた粒（砕粒を除く。）をいう。

⑥着色粒

粒面の全部又は一部が着色した粒をいう。ただし、精米の品質に著しい影響を及ぼさない程度のものを除く。

⑦砕粒

その大きさが完全粒の3分の2から4分の1（針金25番線ふるい目の開き1.7ミリのふるいをもって分け、そのふるいの上に残る程度の大きさをいう。）までの粒をいう。

⑧異種穀粒

精米を除いた他の穀粒をいう。ただし、加工米、精麦等消費者の希望により精米に混入しているものは除く。

⑨異物

その大きさが完全粒の4分の1未満の精米粒及び穀粒を除いた他のものをいう。土砂・石・ガラス片、及びプラスチック片が混入してはならない。

### 2. 白度（胚芽精米除く）

白度計により算出される数値で、38.0%以上とする。

### 3. 胚芽の保有率

胚芽精米の胚芽残存の程度は、胚芽の保有率80%を基準とする。

### 4. 理化学規格

項 目	カドミウム	ヒ 素	鉛
基準値	0.4 ppm 以下	1 ppm 以下	5 ppm 以下