

- คำแปลอย่างไม่เป็นทางการ -

มาตรฐานแห่งชาติ สาธารณรัฐประชาชนจีน

GB 1354-2009

บังคับใช้แทน GB 1354-1986

ข้าว

Rice

ประกาศเมื่อ 2009-03-28

บังคับใช้ 2009-10-01

ประกาศโดย

General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the
People's Republic of China (AQSIQ)

Standardization Administration of the People's Republic of China (SAC)

บทนำ

ตามมาตรฐานฉบับนี้ ข้าวเมล็ดเหลือง แร่ธาตุ สี และกลิ่นในตารางที่ 1 และ 2 ของบทที่ 5 เป็นตัวชี้วัดเชิงบังคับ เงื่อนไขในข้อ 5.3.3 7.5 บทที่ 8 และบทที่ 9 เป็นเงื่อนไขเชิงบังคับ ส่วนที่เหลือเป็นเงื่อนไขเชิงแนะนำ มาตรฐานฉบับนี้เป็นการปรับปรุงมาตรฐาน GB 1354-1986 <ข้าว> ซึ่งจะถูกทดแทนตั้งแต่วันที่ มาตรฐานฉบับนี้มีผลบังคับใช้

การปรับปรุงครั้งนี้ใช้มาตรฐานฉบับเดิมเป็นพื้นฐาน ได้อ้างอิงมาตรฐานของ International Standardization Organization ISO 7301 : 2002 Rice - Specification และ มาตรฐานของ The Codex Alimentarius Commission CODEX STAN 198-1995 Codex Standard for Rice

ความแตกต่างที่สำคัญระหว่างมาตรฐานฉบับนี้กับมาตรฐาน GB 1354-1986 ได้แก่

- เปลี่ยนจาก "การบังคับทั้งฉบับ" เป็น "การบังคับเป็นรายข้อ"
- กำหนดขอบเขตการบังคับใช้มาตรฐานฉบับนี้อย่างชัดเจน
- จำแนกข้าวออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ข้าวคุณภาพสูง และ ข้าว
- เพิ่มคำศัพท์เทคนิคและคำนิยามของข้าวเมล็ดท้องไข
- ปรับปรุงคำนิยามของข้าวหักและระดับการสีของข้าว
- เพิ่มตัวชี้วัดคุณภาพเชิงแนะนำ
- เพิ่มข้อกำหนดเกี่ยวกับข้อความที่ระบุบนฉลากสินค้าและฉลากสินค้า
- เพิ่มหลักเกณฑ์การวินิจฉัย

มาตรฐานฉบับนี้เสนอโดยสำนักงานธัญพืชแห่งชาติ (State Administration of Grain : SAG)

มาตรฐานฉบับนี้มี National grain and oil Standardization Technical Committee เป็นแกนกลาง (Focal Point)

หน่วยงานรับผิดชอบการร่างมาตรฐานฉบับนี้ : Standard and Quality Center of SAG, Wuhan Scientific Research & Design institute of COFCO, Hunan Jinjian Rice Industry Co., Ltd, Grain and Oil Food Quality Monitoring Station of Hubei Province

ผู้ร่างมาตรฐานฉบับนี้ : Duzheng, Tang Ruiming, Xie Jian, Long Lingli, Li Meiqin, Li Yue, Lu Qisong, Li Qisheng, Yu Dunnian, Xiong Ning, Yang Hong, Chen Debing

มาตรฐานฉบับนี้ใช้ทดแทนมาตรฐานในอดีตตามลำดับที่ออกประกาศ ดังนี้

- GB 1354 - 1978, GB 1354 - 1986

มาตรฐานสินค้าข้าว

๑. ขอบเขต

มาตรฐานฉบับนี้กำหนดคำศัพท์ทางเทคนิคและคำนิยาม การจำแนกประเภท มาตรฐานคุณภาพ วิธีการตรวจสอบ และหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบสินค้าข้าว รวมทั้งข้อกำหนดด้านบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า การจัดเก็บ และการขนส่งสินค้าข้าว มาตรฐานฉบับนี้บังคับใช้กับสินค้าข้าวเพื่อการบริโภคที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือก ข้าวกล้องและข้าวกล้องแปรรูป แต่ไม่บังคับใช้กับข้าวชนิดพิเศษ ข้าวที่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นการเฉพาะ ข้าวพันธุ์พิเศษ และข้าวที่มีส่วนผสมของสารปรุงแต่ง

๒. เอกสารอ้างอิงที่นำมาใช้กำหนดมาตรฐาน

ข้อกำหนดในเอกสารต่อไปนี้นำมาใช้เป็นข้อกำหนดในมาตรฐานฉบับนี้ สำหรับเอกสารอ้างอิงที่มีการระบุวันที่ หากภายหลังมีการแก้ไข (ยกเว้นกรณีมีเนื้อหาที่ผิดพลาด) หรือมีฉบับปรับปรุงจะไม่นำมาปรับใช้กับมาตรฐานฉบับนี้ อย่างไรก็ตาม เห็นควรให้ทุกฝ่ายพิจารณาและบรรลุข้อตกลงร่วมกันว่าจะสามารถใช้เอกสารอ้างอิงที่มีการปรับปรุงล่าสุดเหล่านี้ได้หรือไม่โดยยึดมาตรฐานฉบับนี้เป็นพื้นฐาน สำหรับเอกสารอ้างอิงที่ไม่มีการระบุวันที่ เอกสารฉบับปรับปรุงล่าสุดจะถูกนำมาใช้ในมาตรฐานฉบับนี้

GB ๑๓๕๐ ข้าวเปลือก

GB ๒๗๑๕ มาตรฐานสุขอนามัยในธัญพืช

GB/T ๕๐๐๙.๓๖ วิธีวิเคราะห์มาตรฐานสุขอนามัยในธัญพืช

GB/T ๕๔๙๐ หลักเกณฑ์ทั่วไป เกี่ยวกับการตรวจวิเคราะห์สินค้าธัญพืช พืชน้ำมันและไขมันจากพืช

GB ๕๔๙๑ วิธีการตรวจวิเคราะห์ การสุ่มตรวจตัวอย่างและการจำแนกประเภทของธัญพืชและพืชน้ำมัน

GB/T ๕๔๙๒ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน การตรวจสี กลิ่นและรสชาติของสินค้าธัญพืชและพืชน้ำมัน

GB/T ๕๔๙๓ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน การตรวจวิเคราะห์ลักษณะและส่วนผสมของธัญพืชและพืชน้ำมัน

GB/T ๕๔๙๔ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน การตรวจวิเคราะห์สิ่งเจือปนและเมล็ดเสีย (Unsound Kernel) ในสินค้าธัญพืชและพืชน้ำมัน

GB/T ๕๔๙๖ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน วิธีตรวจวิเคราะห์ข้าวเมล็ดเหลืองและเมล็ดที่รอยแตก

GB/T ๕๔๙๗ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน การตรวจวัดระดับความชื้น

GB/T ๕๕๐๒ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน การตรวจระดับการสีของสินค้าข้าว

GB/T ๕๕๐๓ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน วิธีการตรวจข้าวหัก

GB ๕๗๔๙ มาตรฐานสุขอนามัยน้ำดื่ม

GB ๗๗๑๘ กฎทั่วไปว่าด้วยฉลากสินค้าประเภทอาหารในบรรจุภัณฑ์

GB/T ๑๔๘๘๑ มาตรฐานสุขอนามัยทั่วไปสำหรับผู้ประกอบการสินค้าอาหาร

GB/T ๑๕๖๘๒ การตรวจวิเคราะห์ธัญพืชและพืชน้ำมัน วิธีการประเมินคุณภาพของข้าวเปลือกและข้าวสาร
ที่ผ่านการหุงนึ่งโดยใช้ประสาทสัมผัส

GB/T ๑๕๖๘๓ สินค้าข้าว การตรวจวัดปริมาณแป้งในเมล็ดข้าว

GB/T ๑๗๑๐๙ การทำบรรจุภัณฑ์สำหรับการจำหน่ายสินค้าธัญพืช

GB/T ๑๗๘๙๑ ข้าวเปลือกคุณภาพสูง

๓. คำศัพท์เทคนิคและคำนิยาม

คำศัพท์เทคนิคและคำนิยามต่อไปนี้ นำมาใช้ในมาตรฐานฉบับนี้

๓.๑ ระดับการสีข้าว Milling Degree

หมายถึงระดับของเยื่อหุ้มเมล็ดหรือผิวชั้นนอกที่เหลือติดอยู่บนจมูกข้าว เมล็ดข้าวและร่องเมล็ดข้าว
หลังจากการสีข้าวแล้ว การตรวจวัดให้ทำการเปรียบเทียบกับตัวอย่างมาตรฐานระดับการสีแปรรูปข้าวที่รัฐบาล
กำหนด การจัดทำตัวอย่างมาตรฐานระดับการสีแปรรูปข้าว ควรพิจารณาตามข้อกำหนดต่อไปนี้

ขั้น ๑ : ร่องเมล็ดข้าวไร้ผิวชั้นนอก หรือมีผิวติดเล็กน้อย มีการขีดรำข้าวและผิวเมล็ดข้าวออก ระดับ
ความสะอาดบนผิวเมล็ดข้าวมากกว่าร้อยละ ๙๐

ขั้น ๒ : มีผิวชั้นนอกติดที่ร่องเมล็ดข้าว มีการขีดรำข้าวและผิวเมล็ดข้าวออก ความสะอาดบนผิว
ข้าวมากกว่าร้อยละ ๘๕

ขั้น ๓ : มีผิวชั้นนอกติดที่ร่องเมล็ดข้าว สัดส่วนของเมล็ดข้าวที่มีผิวข้าวติดอยู่ไม่เกินร้อยละ ๒๐ ต้อง
มากกว่าร้อยละ ๘๐ ของจำนวนข้าวทั้งหมด

ขั้น ๔ : มีผิวชั้นนอกติดที่ร่องเมล็ดข้าว สัดส่วนของเมล็ดข้าวที่มีผิวข้าวติดอยู่ไม่เกินหนึ่งในสาม ต้อง
มากกว่าร้อยละ ๗๕ ของจำนวนข้าวทั้งหมด

๓.๒ ข้าวเมล็ดเสีย Unsound Kernel

ครอบคลุมเมล็ดข้าวที่ยังคงมีคุณสมบัติเพื่อการบริโภค ดังนี้

ข้าวเมล็ดอ่อน : เมล็ดข้าวไม่เต็ม เมล็ดข้าวมีลักษณะเป็นแปง

ข้าวติดแมลง : เมล็ดข้าวที่ถูกแมลงกัดกิน

ข้าวติดโรค : เมล็ดข้าวที่ผิวเมล็ดข้าวที่มีร่องรอยการติดโรค

ข้าวขึ้นรา : เมล็ดข้าวที่ผิวเมล็ดมีร่องรอยของเชื้อรา

ข้าวกลิ้ง : เมล็ดข้าวที่มีผิวด้านนอกของข้าว (รำ) ติดอยู่

๓.๓ รำ Rice bran power

เศษข้าวที่ได้จากการร่อนข้าวผ่านตะแกรงที่รูตะแกรงมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางอยู่ที่ ๑ มม. รวมทั้งเศษ
แป้งที่ติดอยู่ที่ตะแกรง

๓.๔ วัตถุอื่น Foreign matter

สิ่งที้นอกจากเมล็ดข้าว เช่น รำ แร่ธาตุ เมล็ดพันธุ์พืช เมล็ดข้าวเปลือก เป็นต้น

๓.๕ ข้าวเต็มเมล็ด Whole kernel

ข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่ได้รับความเสียหายใดๆ ยกเว้นจมูกข้าว

- ๓.๖ ความยาวเฉลี่ย Average length
ค่าเฉลี่ยเลขคณิตของความยาวที่ได้จากการวัดเมล็ดข้าวตัวอย่าง
- ๓.๗ ข้าวหัก Broken kernel
เมล็ดข้าวที่ไม่สมบูรณ์ที่ไม่หลุดจากตะแกรงที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางของรู ๑ มม. มีความยาวน้อยกว่า ๓ ใน ๔ ส่วนของความยาวโดยเฉลี่ยของตัวอย่างเมล็ดข้าว
- ๓.๘ ปลายข้าวซีวัน Small broken kernel
เมล็ดข้าวที่ไม่สมบูรณ์ที่หลุดผ่านตะแกรงที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางรู ๒ มม. แต่ไม่หลุดจากตะแกรงที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางรู ๑ มม.
- ๓.๙ ข้าวเมล็ดเหลือง Yellow-colored kernel
เมล็ดข้าวที่มีแตกต่างจากข้าวเมล็ดอื่นอย่างเห็นได้ชัด เนื้อของเมล็ดข้าวเป็นสีเหลือง
- ๓.๑๐ ข้าวเมล็ดยาว Milled long-grain nonglutinous rice
ข้าวที่ไม่ใช่สายพันธุ์ข้าวเหนียว ลักษณะของเมล็ดข้าวเป็นทรงวงรียาวหรือทรงยาว
- ๓.๑๑ ข้าวเมล็ดสั้น Milled medium to short-grain nonglutinous rice
ข้าวที่ไม่ใช่สายพันธุ์ข้าวเหนียว ลักษณะของเมล็ดข้าวเป็นทรงวงรี
- ๓.๑๒ ข้าวเหนียว Waxy rice
เป็นข้าวที่มาจากข้าวเปลือกสายพันธุ์ข้าวเหนียว และมีการแบ่งออกเป็นสองชนิด
ข้าวเหนียวเมล็ดยาว Long-grain glutinous rice เป็นข้าวที่มาจากข้าวเปลือกสายพันธุ์ข้าวเหนียวเมล็ดยาว ลักษณะรูปร่างหรือรูปทรงยาว สีนม ไม่โปร่งแสง และบางสายพันธุ์มีลักษณะกึ่งโปร่งแสง ความเหนียวสูง
ข้าวเหนียวเมล็ดสั้น Round-grain glutinous rice เป็นข้าวที่มาจากข้าวเปลือกสายพันธุ์ข้าวเหนียวเมล็ดสั้น เมล็ดข้าวดังกล่าวโดยทั่วไปแล้วจะมีลักษณะรูปร่างรี สีนม ไม่โปร่งแสง และมีบางสายพันธุ์มีลักษณะกึ่งโปร่งแสง ความเหนียวสูง
- ๓.๑๓ อัตราข้าวเมล็ดท้องไข่ Chalky kernel percentage
ข้าวเมล็ดท้องไข่ หมายถึง เมล็ดข้าวที่มีเนื้อข้าวที่เป็นสีขาว (ด้านบน กลาง ล่างของเมล็ดข้าว) มีลักษณะที่ไม่โปร่งแสง อัตราข้าวเมล็ดท้องไข่ หมายถึง ร้อยละของจำนวนเมล็ดข้าวท้องไข่ในตัวอย่างข้าว
- ๓.๑๔ ค่าการตรวจประเมินรสชาติข้าว Taste evaluated value
ค่าการตรวจประเมินกลิ่น สี ลักษณะภายนอกและรสชาติของข้าวสารที่ผ่านการหุง
- ๓.๑๕ ปริมาณแป้งอะไมโลส Amylose content
ร้อยละของปริมาณแป้งอะไมโลสในกลุ่มข้าวตัวอย่าง
- ๓.๑๖ ข้าวชนิดอื่นที่ปะปน Other Kind Rice Kernel
เมล็ดข้าวชนิดอื่นที่ปะปนอยู่ในข้าวในแต่ละล็อต
- ๓.๑๗ สีและกลิ่น Color, Odour
สี ความเงาและกลิ่นโดยรวมของข้าวในแต่ละล็อต

๔. การจำแนกประเภท

จำแนกข้าวตามรูปลักษณะเป็นสามประเภทหลัก คือ ข้าวเมล็ดยาว ข้าวเมล็ดสั้นและข้าวเหนียว โดยข้าวเหนียวสามารถจำแนกเป็นข้าวเหนียวเมล็ดยาวและข้าวเหนียวเมล็ดสั้น

จำแนกข้าวตามคุณภาพที่ใช้บริโภคได้เป็น ข้าว และข้าวคุณภาพสูง

๕. ข้อกำหนดด้านคุณภาพ

๕.๑ ตัวชี้วัดคุณภาพ

๕.๑.๑ ตัวชี้วัดคุณภาพข้าวปรากฏตามตารางที่ ๑ ซึ่งได้กำหนดระดับการสีข้าว ข้าวหักรวมทั้งปลายข้าว ชีวัน ข้าวเมล็ดเสีย และปริมาณสูงสุดของวัตถุอื่นในข้าวเป็นตัวชี้วัดคุณภาพข้าว

ตาราง ๑. ตัวชี้วัดคุณภาพของข้าว

ชนิด	ข้าวเมล็ดยาว				ข้าวเมล็ดสั้น				ข้าวเหนียวเมล็ดยาว			ข้าวเหนียวเมล็ดสั้น				
	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓	ชั้น ๔	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓	ชั้น ๔	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓		
ระดับการสีข้าว	การตรวจสอบตามมาตรฐานโดยการเทียบระดับความสะอาดบนเมล็ดข้าวตัวอย่าง															
ข้าวหัก	จำนวนสุทธิ / % <=	๑๕.๐	๒๐.๐	๒๕.๐	๓๐.๐	๗.๕	๑๐.๐	๑๒.๕	๑๕.๐	๑๕.๐	๒๐.๐	๒๕.๐	๗.๕	๑๐.๐	๑๒.๕	
	ปลายข้าวชีวัน / % <=	๑.๐	๑.๕	๒.๐	๒.๕	๐.๕	๑.๐	๑.๕	๒.๐	๑.๕	๒.๐	๒.๕	๐.๘	๑.๕	๒.๓	
ข้าวเมล็ดเสีย / % <=	๓.๐		๔.๐	๖.๐	๓.๐		๔.๐	๖.๐	๓.๐	๔.๐	๖.๐	๓.๐	๔.๐	๖.๐		
ปริมาณสูงสุดของวัตถุอื่น	จำนวนรวม / % <=	๐.๒๕		๐.๓	๐.๔	๐.๒๕		๐.๓	๐.๔	๐.๒๕		๐.๓	๐.๒๕		๐.๓	
	รำ / % <=	๐.๑๕		๐.๒		๐.๑๕		๐.๒		๐.๑๕		๐.๒		๐.๑๕		๐.๒
	แร่ธาตุ / % <=	๐.๐๒														
	เมล็ดพันธุ์พืชอื่นๆ (เมล็ด/กิโลกรัม) <=	๓		๕	๗	๓		๕	๗	๓		๕	๓		๕	
	เมล็ดข้าวเปลือก (เมล็ด/กิโลกรัม) <=	๔		๖	๘	๔		๖	๘	๔		๖	๔		๖	
ความชื้น / % <=	๑๔.๕				๑๕.๕				๑๔.๕			๑๕.๕				
ข้าวเมล็ดเหลือง / % <=	๑.๐															
การปะปนข้าวชนิดอื่น / % <=	๕.๐															
สีและกลิ่น	ไม่มีสีหรือกลิ่นที่ผิดปกติ															

๕.๑.๒ ตัวชี้วัดคุณภาพข้าวคุณภาพสูงปรากฏตามตารางที่ ๒ โดยข้าวเมล็ดยาวคุณภาพสูงและข้าวเมล็ดสั้นคุณภาพสูงใช้ระดับการสีของข้าว ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน ข้าวเมล็ดเสีย อัตราข้าวเมล็ดท้องไข ค่าการตรวจวิเคราะห์ชาติข้าว และปริมาณสูงสุดของวัตถุอื่นในข้าวเป็นตัวชี้วัดคุณภาพ สำหรับข้าวเหนียวเมล็ดยาว

คุณภาพสูงและข้าวเหนียวเมล็ดสั้นคุณภาพสูง ใช้ระดับการสีข้าว ข้าวหักและปลายข้าว ข้าวเมล็ดเสีย และ ปริมาณสูงสุดวัตถุอื่นในข้าวเป็นตัวชี้วัดคุณภาพ

ตาราง ๒. ตัวชี้วัดคุณภาพของข้าวคุณภาพสูง

ชนิด		ข้าวเมล็ดยาว			ข้าวเมล็ดสั้น			ข้าวเหนียวเมล็ดยาว			ข้าวเหนียวเมล็ดสั้น		
ชั้นคุณภาพ		ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓	ชั้น ๑	ชั้น ๒	ชั้น ๓
ระดับการสีข้าว		การตรวจสอบตามมาตรฐานโดยการเทียบระดับความสะอาดบนเมล็ดข้าวตัวอย่าง											
ข้าวหัก	จำนวนสุทธิ / % ≤	๕.๐	๑๐.๐	๑๕.๐	๒.๕	๕.๐	๗.๕	๕.๐	๑๐.๐	๑๕.๐	๒.๕	๕.๐	๗.๕
	ปลายข้าวสีวัน / % ≤	๐.๒	๐.๕	๑.๐	๐.๑	๐.๓	๐.๕	๐.๕	๑.๐	๑.๕	๐.๒	๐.๕	๐.๘
ข้าวเมล็ดเสีย / % ≤		๓.๐		๔.๐	๓.๐		๔.๐	๓.๐		๔.๐	๓.๐		๔.๐
ข้าวเมล็ดท้องไข / %		๑๐.๐	๒๐.๐	๓๐.๐	๑๐.๐	๒๐.๐	๓๐.๐	-	-	-	-	-	-
ค่าการตรวจวัดรสชาติของข้าว / คะแนน ≥		๙๐	๘๐	๗๐	๙๐	๘๐	๗๐	๗๕					
ปริมาณแป้งอะไมโลส (แห้ง) / %		๑๔-๒๔			๑๔-๒๐			= < ๒					
ปริมาณ สูงสุด ของวัตถุ อื่น	จำนวนสุทธิ / % ≤	๐.๒๕		๐.๓	๐.๒๕		๐.๓	๐.๒๕		๐.๓	๐.๒๕		๐.๓
	รำ / % ≤	๐.๑๕		๐.๒	๐.๑๕		๐.๒	๐.๑๕		๐.๒	๐.๑๕		๐.๒
	แร่ธาตุ / % ≤	๐.๐๒											
	เมล็ดพันธุ์พืชอื่นๆ (เมล็ด/กิโลกรัม) ≤	๓		๕	๓		๕	๓		๕	๓		๕
	เมล็ดข้าวเปลือก (เมล็ด/กิโลกรัม) ≤	๔		๖	๔		๖	๔		๖	๔		๖
ความชื้น / % ≤		๑๔.๕			๑๕.๕			๑๔.๕			๑๕.๕		
ข้าวเมล็ดเหลือง/ % ≤		๑.๐											
การปะปนข้าวชนิดอื่น / % ≤		๕.๐											
สีและกลิ่น		ไม่มีสีหรือกลิ่นที่ผิดปกติ											

๕.๒ มาตรฐานสุขอนามัย

๕.๒.๑ ตัวชี้วัดด้านสุขอนามัยและการตรวจวิเคราะห์ให้ดำเนินการโดยยึดมาตรฐาน GB 2715 และ ข้อกำหนดอื่นที่เกี่ยวข้องของจีน

๕.๒.๒ การตรวจสอบสุขอนามัยพืชให้ยึดมาตรฐานที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องของจีน

๕.๓ ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยในกระบวนการผลิตและการแปรรูปข้าว

๕.๓.๑ วัตถุประสงค์ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB ๑๓๕๐ และ GB/T ๑๗๘๘๑

๕.๓.๒ กระบวนการผลิตต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB ๑๔๘๘๑

๕.๓.๓ ในกระบวนการผลิต นอกจากน้ำที่เป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB ๕๗๔๙ แล้ว ห้ามเจือปนสิ่งอื่นใด

๖. วิธีการตรวจวิเคราะห์

- ๖.๑ การตรวจวิเคราะห์ด้วยประสาทสัมผัส : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๐๐๙.๓๖
- ๖.๒ การตรวจวิเคราะห์สีและกลิ่น : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๔๙๒
- ๖.๓ การตรวจวิเคราะห์การปะปนของข้าวชนิดอื่น : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๔๙๓
- ๖.๔ การตรวจวิเคราะห์วัตถุอื่น ข้าวเมล็ดเสีย : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๔๙๔
- ๖.๕ การตรวจวิเคราะห์ข้าวเมล็ดเหลือง : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๔๙๖
- ๖.๖ การตรวจวิเคราะห์ระดับความชื้นในข้าว : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๔๙๗
- ๖.๗ การตรวจวิเคราะห์ระดับการสีของข้าว : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดใน GB/T ๕๕๐๒
- ๖.๘ การตรวจวิเคราะห์วัดค่าเฉลี่ยความยาวของเมล็ดข้าว : วัดโดยการสุ่มตัวอย่างข้าวที่มีเมล็ดสมบูรณ์ ๑๐ เมล็ด วางบนพื้นผิวที่เป็นสีดำ เรียงเมล็ดข้าวต่อกันชิดกับไม้บรรทัด อ่านค่าความยาวรวม การวัดสองครั้งมีความคลาดเคลื่อนได้ไม่เกิน ๐.๕ มม. จากนั้นนำมาหาค่าเฉลี่ย จะได้ค่าเฉลี่ยความยาวของเมล็ดข้าว
- ๖.๙ การตรวจวิเคราะห์ข้าวหัก : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๕๕๐๓
- ๖.๑๐ การตรวจวิเคราะห์ค่าการตรวจประเมินรสชาติข้าว : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๑๕๖๘๒
- ๖.๑๑ การตรวจวิเคราะห์ปริมาณแป้งอะไมโลส : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๑๕๖๘๓
- ๖.๑๒ การตรวจวิเคราะห์อัตราข้าวเมล็ดท้องไข : ให้ดำเนินการตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๑๗๘๙๑

๗. กฎเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์

- ๗.๑ การสุ่มตัวอย่าง การแบ่งตัวอย่าง : ดำเนินการตามมาตรฐาน GB ๕๔๙๑
- ๗.๒ กฎเกณฑ์ทั่วไปในการตรวจวิเคราะห์ : ดำเนินการตามมาตรฐาน GB/T ๕๔๙๐
- ๗.๓ การจัดล็อตสินค้า : ให้สินค้าที่แปรรูปโดยใช้วัตถุดิบ เทคนิค อุปกรณ์และครั้งที่ผลิตเดียวกันเป็นสินค้าล็อตเดียวกัน
- ๗.๔ การตรวจสอบสินค้าก่อนออกจากโรงงาน : ให้ตรวจวิเคราะห์ตามรายการที่กำหนดใน ข้อ ๕.๑
- ๗.๕ หลักเกณฑ์การวินิจฉัย
- ๗.๕.๑ สินค้าใดที่ไม่ได้เป็นไปตามมาตรฐาน GB ๒๗๑๕ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชของจีน ให้ถือว่าเป็นสินค้าที่ไม่สามารถบริโภคได้
- ๗.๕.๒ ข้าวที่มีตัวชี้วัดชั้นคุณภาพตัวใดตัวหนึ่งต่ำกว่าข้อกำหนดในชั้นคุณภาพนั้นๆ จะถูกลดชั้นคุณภาพลงให้สอดคล้องกับความเป็นจริง และหากมีค่าต่ำกว่าตัวชี้วัดชั้นคุณภาพชั้นต่ำสุด จะถือว่าเป็นสินค้าไม่ได้มาตรฐาน (ตกเกรด) และหากมีตัวชี้วัดอื่นไม่เป็นไปตามตารางที่ ๑. ให้ถือว่าเป็นสินค้าไม่ได้มาตรฐาน (ตกเกรด)
- ๗.๕.๓ ข้าวคุณภาพสูงที่มีตัวชี้วัดชั้นคุณภาพตัวใดตัวหนึ่งต่ำกว่าข้อกำหนดในชั้นคุณภาพนั้นๆ จะถูกลดชั้นคุณภาพลง หากมีค่าต่ำกว่าตัวชี้วัดคุณภาพชั้นต่ำสุด ให้ใช้ตารางที่ ๑. เป็นเกณฑ์กำหนดตามมาตรฐาน และหากมีตัวชี้วัดอื่นไม่เป็นไปตามข้อกำหนดในตารางที่ ๒. ให้ถือว่าเป็นสินค้าไม่ได้มาตรฐาน (ตกเกรด)
- ๗.๕.๔ หากสุ่มตรวจสินค้าตัวอย่างครั้งแรกไม่ได้มาตรฐาน สามารถสุ่มตรวจตัวอย่างได้อีกครั้งโดยเพิ่มปริมาณเป็นสองเท่า และให้ใช้ผลการตรวจครั้งที่สองเป็นข้อสรุป

๘. บรรจุก๊าซและฉลากสินค้า

๘.๑ บรรจุก๊าซ

๘.๑.๑ บรรจุก๊าซต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB/T ๑๗๑๐๙ และข้อกำหนดด้าน
สุขอนามัย

๘.๑.๒ หากใช้บรรจุก๊าซประเภทถุง ก๊าซที่ใช้บรรจุก๊าซต้องมีความแข็งแรงทนทาน มีการปิดผนึกปากถุงและ
ขอบถุงอย่างแน่นหนา

๘.๒ ฉลากสินค้า

๘.๒.๑ การระบุข้อความบนฉลากสินค้าของบรรจุก๊าซข้าว ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐาน GB
๗๗๑๘

๘.๒.๒ การระบุน้ำหนักสุทธิ ต้องคำนึงถึงคุณภาพตามระดับความชื้นสูงสุดที่มีได้ในสินค้านั้น

๘.๒.๓ สินค้าข้าวที่ใช้มาตรฐานฉบับนี้ จะต้องระบุชื่อและชั้นคุณภาพตามข้อกำหนดในมาตรฐานฉบับนี้

๙. การจัดเก็บและการขนส่ง

๙.๑ สินค้าข้าวบรรจุถุงจะต้องจัดเก็บไว้ในโกดังที่ได้มาตรฐานความสะอาด แห้ง กั้นฝน กั้นชื้น กั้นแมลง กั้น
หนู ไร้กลิ่นผิดปกติ ปลอดสารพิษและปราศจากความชื้นเป็น ห้ามเก็บปะปนกับวัตถุดิบพิษ/วัตถุอันตรายหรือวัตถุ
ที่มีความชื้นสูง

๙.๒ ต้องใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์การขนส่งและ Container ที่เป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัยในการขนส่ง
สินค้าข้าว ระหว่างการขนส่งต้องระวังไม่ให้เปียกฝนและถูกปนเปื้อนมลพิษ

๙.๓ ภายใต้อุณหภูมิปกติ สินค้าต้องสามารถเก็บไว้ได้ไม่ต่ำกว่า ๓ เดือนโดยคงคุณภาพเดิม

ยกร่างโดย

แปลเพิ่มเติมและตรวจทานโดย

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ณ กรุงปักกิ่ง

สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ณ กรุงปักกิ่ง