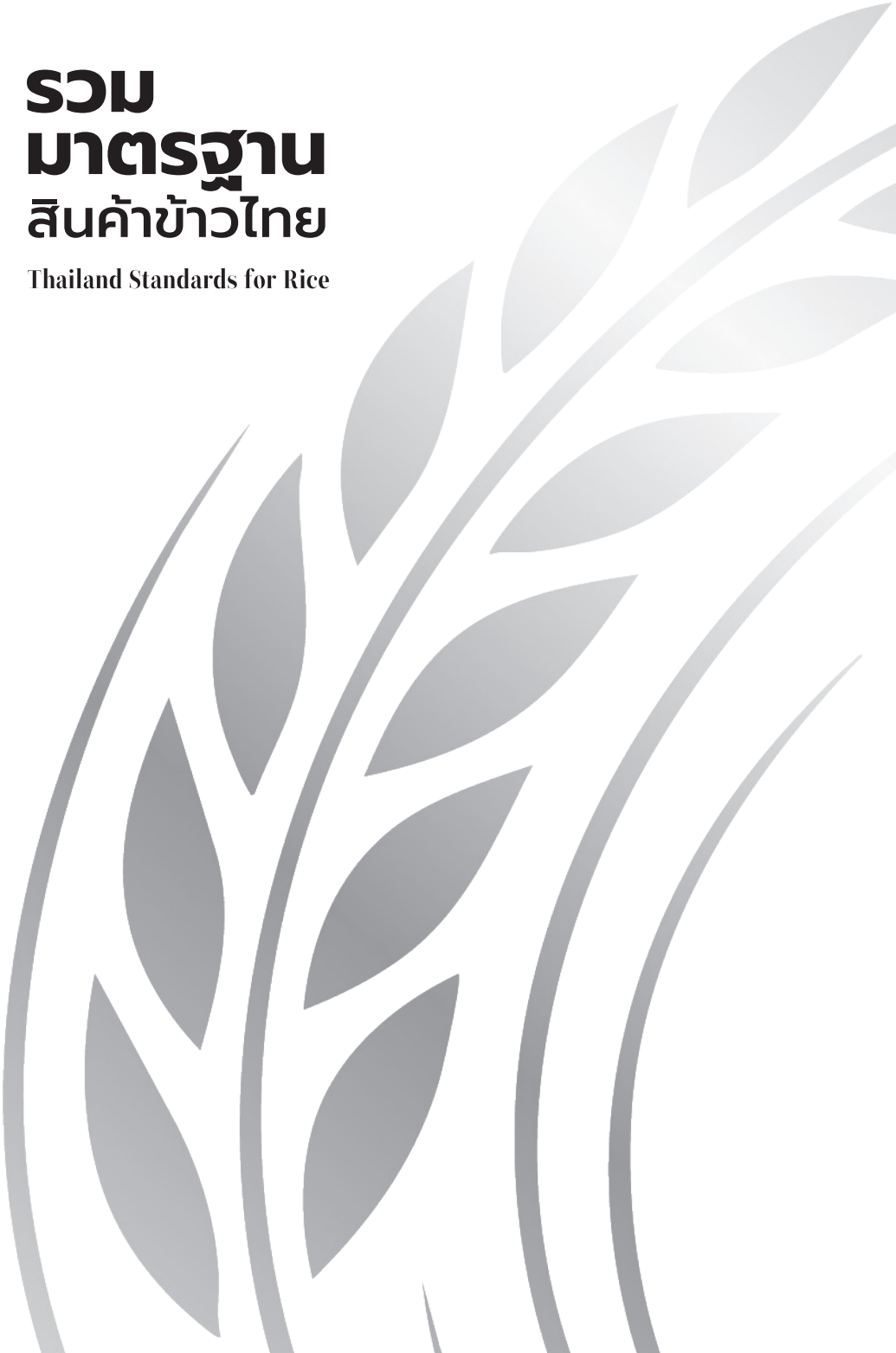


รวมมาตรฐานสินค้าข้าวไทย

Thailand Standards for Rice

รวม
มาตรฐาน
สินค้าข้าวไทย

Thailand Standards for Rice



บทนำ

ข้าวไทย - Brand of the Land. Pride of Thailand. "Think Rice, Think Thailand"

ข้าวไทย มรดกทางการเกษตรอันทรงคุณค่าและพลังแห่งวัฒนธรรม ที่งอกงามจากผืนแผ่นดินไทยไปสู่สัญลักษณ์คุณภาพบนเวทีโลก ข้าวไทยทุกเมล็ด สะท้อนภูมิปัญญา การดูแลเอาใจใส่ และวิถีชีวิตที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นมากกว่าอาหาร แต่คือเอกลักษณ์ที่บอกเล่าเรื่องราวของชาติไทยอย่างภาคภูมิ จากนาข้าวที่โอบล้อมวิถีชุมชน สู่ผลิตภัณฑ์คุณภาพระดับสากลด้วยมาตรฐาน เป็น "แบรนด์ของชาติ" ที่ยืนหยัดด้วยคุณภาพ ความปลอดภัยและความเชื่อมั่นระดับสากล

ข้าวไทย เป็นมากกว่า "ผลผลิต" แต่คือแบรนด์แห่งวัฒนธรรมที่บอกเล่าอัตลักษณ์ไทย ผ่านคุณภาพที่สัมผัสได้ ความอร่อยที่น่าจดจำ และหลากหลายเรื่องราวที่ส่งต่อได้ แบรนด์ที่เติบโตจากราก และก้าวสู่อนาคตด้วยมาตรฐานที่ยั่งยืน

ข้าวไทย รากฐานของวัฒนธรรม คุณค่าของชาติ และมาตรฐานที่โลกไว้วางใจ

Thai Rice - Brand of the Land. Pride of Thailand. "Think Rice, Think Thailand"

Thai rice is a treasured agricultural heritage and a cultural force rooted in the richness of Thailand's soil--rising to become a global symbol of quality. Every grain reflects generations of wisdom, care, and craftsmanship, carrying with it the way of life and traditions that define the Thai identity. It is more than food; it is a living expression of the nation's story and pride.

From fields that embrace rural communities to world-class production standards, Thai rice stands as a true "National Brand" renowned for its quality, safety, and international credibility.

Thai rice is not merely an agricultural product; it is a cultural brand that conveys Thailand's authenticity through its distinctive quality, memorable taste, and the many stories it carries. It is a brand that grows from its roots and moves forward with resilience, guided by sustainable standards.

Thai Rice the foundation of culture, the value of a nation, and a standard trusted by the world.

สารบัญ

หน้า

1. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทย เป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559 1

มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องกำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐาน และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559 3

- คำนิยาม 3
- ประเภทและชนิดของข้าว 5
- มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย 6
  - ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ 6
  - ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์ 7
  - ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ 8
  - ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์ 9

    ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหอมมะลิไทย 10
  - ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ 11
  - ข้าวขาวหักเอวันเลิศ 11

    ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหักหอมมะลิไทย 12
- มาตรฐานสินค้าข้าวกล้องหอมมะลิไทย 13
  - ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ 13
  - ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์ 13
  - ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์ 14
  - ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์ 15

    ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวกล้องหอมมะลิไทย 16

2. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการการจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้า และการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย พ.ศ. 2559 18

- ภาคผนวก ก. วิธีทดสอบหาปริมาณอมิโลส 26
- ภาคผนวก ข. วิธีทดสอบหาปริมาณความชื้น 29
- ภาคผนวก ค. วิธีการหาค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง 30
- ภาคผนวก ง. วิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด 33
- ภาคผนวก จ. วิธีการย้อมสีด้วยสารละลายไอโอดีน 34

3. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย พ.ศ. 2559 37

มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย พ.ศ. 2559 38

- คำนิยาม 38
- ประเภทและชนิดของข้าว 40
- มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย 41
  - ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ 41
  - ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์ 42
  - ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ 43
  - ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์ 44

    ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหอมไทย 45
  - ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ 46
  - ข้าวขาวหักเอวันเลิศ 46

    ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหักหอมไทย 47
- มาตรฐานสินค้าข้าวกล้องหอมไทย 48
  - ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ 48
  - ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์ 48
  - ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์ 49
  - ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์ 50

    ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวกล้องหอมไทย 51

4. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2559 53
มาตรฐานสินค้าข้าว ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2559 54
หมวด 1 คำนิยาม 54
หมวด 2 ชั้นของเมล็ดข้าวและระดับการขัดสี 56
หมวด 3 ประเภทและชนิดของข้าว 57
หมวด 4 มาตรฐานข้าวขาว 59
- ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1 59
- ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2 60
- ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3 61
- ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์ 62
- ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ 63
- ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์ 64
- ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์เลิศ 65
- ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์ 65
- ข้าวขาว 35 เปอร์เซ็นต์ 66
- ข้าวขาว 45 เปอร์เซ็นต์ 67

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาว 68
- ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ 69
- ข้าวขาวหักเอวันเลิศ 69

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหัก 70
หมวด 5 มาตรฐานข้าวกล้อง 71
- ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1 71
- ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2 71
- ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3 72
- ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์ 73
- ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์ 74
- ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์ 75

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวกล้อง 76

หมวด 6 มาตรฐานข้าวเหนียวขาว 77
❍ ข้าวเหนียวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ 77
❍ ข้าวเหนียวขาว 25 เปอร์เซ็นต์ 78
ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวเหนียวขาว 79
❍ ข้าวเหนียวขาวหักเอวัน 80
ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวเหนียวขาวหัก 81
หมวด 7 มาตรฐานข้าวนึ่ง 82
❍ ข้าวนึ่ง 100 เปอร์เซ็นต์คัด 82
❍ ข้าวนึ่ง 100 เปอร์เซ็นต์ 83
❍ ข้าวนึ่ง 5 เปอร์เซ็นต์คัด 84
❍ ข้าวนึ่ง 5 เปอร์เซ็นต์ 85
❍ ข้าวนึ่ง 10 เปอร์เซ็นต์คัด 86
❍ ข้าวนึ่ง 10 เปอร์เซ็นต์ 87
❍ ข้าวนึ่ง 15 เปอร์เซ็นต์ 88
❍ ข้าวนึ่ง 25 เปอร์เซ็นต์ 89
ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวนึ่ง 90
❍ ข้าวนึ่งหักเอวัน 91
ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวนึ่งหักเอวัน 92
หมวด 8 ข้อกำหนดทั่วไป 93
❍ ความชื้นของข้าว 93
❍ ข้าวตามตัวอย่าง 93
❍ ปัญหาข้อโต้แย้ง 93
ขนาดเมล็ดข้าว 94
ขนาดเมล็ดข้าวหัก 94
ตารางแสดงส่วนของเมล็ดข้าวหักเทียบเท่ากับความยาวเฉลี่ย
วัดเป็นมิลลิเมตร 95

5. ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย พ.ศ. 2562 96
มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย พ.ศ. 2562 97
- คำนิยาม 97
- ประเภทและชนิดของข้าว 99
- มาตรฐานสินค้าข้าวสี ประเภทข้าวเจ้า 100
  - ข้าวเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วงชั้นดีเลิศ 100
  - ข้าวเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วงชั้นดีพิเศษ 101
  - ข้าวเจ้าสีแดงชั้นดีเลิศ 102
  - ข้าวเจ้าสีแดงชั้นดีพิเศษ 103
- มาตรฐานสินค้าข้าวสี ประเภทข้าวเหนียว 103
  - ข้าวเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วงชั้นดี 103
  - ข้าวเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วงชั้นมาตรฐาน 104
  - ข้าวเหนียวสีแดงชั้นดีเลิศ 105
  - ข้าวเหนียวสีแดงชั้นดีพิเศษ 106

ตารางมาตรฐานข้าวเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง 107
ตารางมาตรฐานข้าวเจ้าสีแดง 108
ตารางมาตรฐานข้าวเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง 109
ตารางมาตรฐานข้าวเหนียวสีแดง 110

6. สถานที่ติดต่อของหน่วยงานราชการและเอกชนที่เกี่ยวข้อง 111

เครื่องหมายรับรองข้าวหอมมะลิไทย



เครื่องหมายรับรองของกรมการค้าต่างประเทศ ที่ช่วยให้ผู้บริโภครับรู้ได้ทันทีว่า สินค้าหรือบริการที่อยู่ภายใต้เครื่องหมายรับรองฯ มีแหล่งกำเนิดในประเทศไทย และมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานที่กระทรวงพาณิชย์กำหนด



ประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐาน
และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 3)
พ.ศ. 2559

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐาน และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ลงวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2549 และประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐาน และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2556 ลงวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2556 ให้เหมาะสมกับภาวะการผลิตและการค้าข้าว โดยกำหนดชั้นคุณภาพของข้าวหอมมะลิไทยให้ชัดเจนในฐานะเป็นข้าวคุณภาพดีเลิศที่ผลิตในประเทศไทย ให้เป็นที่เชื่อถือยอมรับในตลาดต่างประเทศและส่งเสริมให้การส่งออกข้าวมีมูลค่าเพิ่มขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 4 วรรคหนึ่ง (2) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559”

ข้อ 2. ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3. ให้ยกเลิกมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทยเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2556 ลงวันที่ 8 พฤศจิกายน พ.ศ. 2556 และให้ใช้มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยท้ายประกาศนี้แทน

ประกาศ ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

ลงชื่อ อภิรดี ตันตราภรณ์
(นางอภิรดี ตันตราภรณ์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 243 ง วันที่ 21 ตุลาคม 2559)

มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย

ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องกำหนดให้ข้าวหอมมะลิไทย
เป็นสินค้ามาตรฐาน และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2559

ข้อ 1 คำนิยาม

(1) **"ข้าวหอมมะลิไทย"** (THAI HOM MALI RICE) หมายความว่า ข้าวกล้องและข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ข้าวหอมที่ไวต่อช่วงแสง ซึ่งผลิตในประเทศไทยในฤดูนาปี และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศรับรองว่าเป็นพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 ซึ่งมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่หรือข้าวเก่า เมื่อหุงเป็นข้าวสวยแล้ว เมล็ดข้าวสวยจะอ่อนนุ่ม

(2) **"อมิโลส"** (Amylose) หมายความว่า แป้งชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในเมล็ดข้าว เมื่อหุงแล้วทำให้ ข้าวสวยมีความอ่อนนุ่มหรือกระด้าง แตกต่างกันไปตามปริมาณอมิโลส

(3) **"ข้าว"** (Rice) หมายความว่า ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว *(Oryza sativa L.)* ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด

(4) **"ข้าวเปลือก"** (Paddy) หมายความว่า ข้าวที่ยังไม่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออก

(5) **"ข้าวกล้อง"** (Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice) หมายความว่า ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออกเท่านั้น

(6) **"ข้าวขาว"** (Whiterice) หมายความว่าข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัดเอารำออกแล้ว

(7) **"ส่วนของเมล็ดข้าว"** (Parts of rice kernels) หมายความว่า ส่วนของข้าวเต็มเมล็ด แต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น 10 ส่วนเท่า ๆ กัน

(8) **"ข้าวเต็มเมล็ด"** (Whole kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ด ไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 9 ส่วนขึ้นไป

(9) **"ต้นข้าว"** (Head rice) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวเต็มเมล็ด และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ร้อยละ 80 ของเมล็ด

(10) **"ข้าวหัก"** (Brokens) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าว และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเมล็ด

(11) **"ปลายข้าวซีวัน"** (Small brokens C1) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักขนาดเล็กที่ร่อนผ่านตะแกรงเบอร์ 7

(12) **"ข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน"** (Undermilled kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ผ่านการขัดสีต่ำกว่าระดับการขัดสีที่กำหนดไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด

(13) **"ข้าวเมล็ดแดง"** (Red kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีรำสีแดงหุ้มอยู่ทั้งเมล็ดหรือติดอยู่เป็นบางส่วนของเมล็ด

(14) **"ข้าวเมล็ดเหลือง"** (Yellow kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนหรือทั้งเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดแจ้ง

(15) **"ข้าวเมล็ดท้องไข่"** (Chalky kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์กมีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว

(16) **"ข้าวเมล็ดเสีย"** (Damaged kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่าซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลง หรืออื่น ๆ

(17) **"ข้าวเมล็ดลีบ"** (Undeveloped kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมดาที่ควรจะเป็น มีลักษณะแฟบ แบน

(18) **"ข้าวเมล็ดอ่อน"** (Immature kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีสีเขียวอ่อนได้จากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

(19) **"เมล็ดพืชอื่น"** (Other seeds) หมายความว่า เมล็ดพืชอื่น ๆ ที่มิใช่เมล็ดข้าว

(20) **"วัตถุอื่น"** (Foreign matter) หมายความว่า สิ่งอื่น ๆ ที่มิใช่ข้าวรวมทั้งแกลบและรำที่หลุดจากเมล็ดข้าว

(21) **"ระดับการขัดสี"** (Milling degree) หมายความว่า ระดับของการขัดสีข้าว แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

(21.1) **"สีดีพิเศษ"** (Extra well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นพิเศษ

(21.2) **"สีดี"** (Well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามดี

(21.3) **"สีดีปานกลาง"** (Reasonably well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเป็นส่วนมากจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามพอสมควร

(22) **"ตะแกรงเบอร์ 7"** (Sieve No.7) หมายความว่า ตะแกรงโลหะรูกลม หนา 0.79 มิลลิเมตร (0.031 นิ้ว) และเส้นผ่านศูนย์กลางรู 1.75 มิลลิเมตร (0.069 นิ้ว)

(23) **"ร้อยละ"** หมายความว่า ร้อยละโดยน้ำหนัก

ข้อ 2 ให้แบ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยออกเป็น 2 ประเภท

(1) ข้าวขาว

(2) ข้าวกล้อง

ข้อ 3 ให้แบ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยประเภทข้าวขาวออกเป็น 6 ชนิด

(1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์

(2) ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์

(3) ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์

(4) ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์

(5) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ

(6) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ

ข้อ 4 ให้แบ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยประเภทข้าวกล้องออกเป็น 4 ชนิด

(1) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์
(2) ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์
(3) ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์
(4) ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์

ข้อ 5 สินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย ตามข้อ 2 ข้อ 3 และข้อ 4 ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

(1) มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 92.0 โดยปริมาณ
(2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
(3) มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
(4) ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
(5) มีขนาดเมล็ด ดังนี้
    - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
    - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหัก ต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
(6) มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
    - มีปริมาณอมิโลส ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13.0 และไม่เกินร้อยละ 18.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
    - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

ข้อ 6 ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ประเภท และชนิดข้าวขาว ตามข้อ 3 ไว้ดังต่อไปนี้

(1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.5

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 3.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(2) **ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วนไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 8 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบข้าวเมล็ดอ่อนเมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.3

ระดับการขัดสี สีดี

(3) **ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.3

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 7.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 13 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4
ระดับการขัดสี สีดี

(4) **ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์**
ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
ส่วนผสม ประกอบด้วย
ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0
ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 2.0 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป
ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้
ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 5.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก ไม่เกิน 13 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4
ระดับการขัดสี สีดีปานกลาง

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหอมมะลิไทย

ชนิด	ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)							ระดับการขัดสี
			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน			เมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน	เมล็ดเหลือง	ท้องไข่	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	
					ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 (1) และปลายข้าวชีวัน (2))	(1) ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	(2) ปลายข้าวชีวัน								
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.5	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	3.0	0.25	1.0	0.2	5	สีดีพิเศษ
5%	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥60.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	2.0	0.5	6.0	0.25	1.5	0.3	8	สีดี
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.0	7.0	0.5	1.5	0.4	13	สีดี
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥55.0	-	≤17.0	≤2.0	≤0.5	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	0.4	13	สีดีปานกลาง

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนดตายตัว

สินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

1. มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 92.0 โดยปริมาณ
2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
3. มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
4. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
5. มีขนาดเมล็ด ดังนี้
   - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
   - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
6. มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
   - มีปริมาณอมิโลส ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13.0 และไม่เกินร้อยละ 18.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
   - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

(5) **ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ**

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 10.0

นอกนั้นเป็นข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเต็มเมล็ดได้ไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเหนียวไม่เกินร้อยละ 1.5

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ 0.5

(6) **ข้าวขาวหักเอวันเลิศ**

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์ หรือข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ทั้งจำนวน

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป และข้าวเต็มเมล็ด รวมกันไม่เกินร้อยละ 15.0 และ

ปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเหนียวไม่เกินร้อยละ 1.5

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวชีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ 0.5

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหักหอมมะลิไทย

ชนิด	พื้นข้าวได้จากการขัดสีข้าวขาว	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)						ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ ไม่เกิน (%)		
		ข้าวเต็มเมล็ด	ข้าวเต็มเมล็ดรวมกันกับข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน	ข้าวเหนียวและปลายข้าวเหนียว		วัตถุอื่น
								ข้าวเหนียว	ปลายข้าวเหนียว	
เอวันเลิศพิเศษ	100%	≤ 15.0	-	≥ 74.0	-	≤ 10.0	≤ 1.0	1.5	0.5	0.5
เอวันเลิศ	100%, 5%, 10%	-	≤ 15.0	-	≥ 80.0	-	≤ 5.0	1.5	0.5	0.5

< น้อยกว่า
> มากกว่า
- ไม่กำหนด

≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

สินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

1. มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 92.0 โดยปริมาณ
2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
3. มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
4. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
5. มีขนาดเมล็ด ดังนี้
   - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
   - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
6. มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
   - มีปริมาณอมิโลส ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13.0 และไม่เกินร้อยละ 18.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
   - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

ข้อ 7 ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ประเภท และชนิดข้าวกล้องตามข้อ 4 ไว้ดังต่อไปนี้

(1) **ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วนไม่เกินร้อยละ 4.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 3.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) **ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วนไม่เกินร้อยละ 7.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 6.0

(3) **ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 7.0

(4) **ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วนไม่เกินร้อยละ 17.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 5.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 2.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 8.0

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวกล้องหอมมะลิไทย

ชนิด	ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)			ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)						
			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหัก	เมล็ดแดง	เมล็ดเหลือง	ท้องไข่	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.5	1.5	0.75	3.0	0.75	1.5	5.0	1
5%	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥75.0	-	≤7.0	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥70.0	-	≤12.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥65.0	-	≤17.0	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนดตายตัว

สินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

1. มีข้าวหอมมะลิไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 92.0 โดยปริมาณ
2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
3. มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
4. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
5. มีขนาดเมล็ด ดังนี้
   - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
   - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
6. มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
   - มีปริมาณอมิโลส ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 13.0 และไม่เกินร้อยละ 18.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
   - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

ข้อ 8 การวินิจฉัยเกี่ยวกับมาตรฐานหรือคุณภาพของสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย ให้ถือผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างของสำนักงานมาตรฐานสินค้าหรือหน่วยงานที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ามอบหมายเป็นเกณฑ์

ในกรณีที่มีปัญหาข้อโต้แย้งเกี่ยวกับผลการวินิจฉัย ให้ถือผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างของสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือหน่วยงานที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ามอบหมายแล้วแต่กรณีเป็นที่สุด

ข้อ 9 ในกรณีที่ส่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยออกไปนอกราชอาณาจักร โดยบรรจุกระสอบหรือภาชนะอื่นใด ผู้ทำการค้าขาออกต้องแสดงข้อความภาษาอังกฤษว่า "THAI HOM MALI RICE" ที่สามารถเห็นได้ชัดเจนบนกระสอบหรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ หุ้มห่อ

ให้ผู้ทำการค้าขาออกแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุที่ใช้บรรจุหุ้มห่อตลอดจนการเย็บปิดผนึก ไว้ในคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าด้วย

ข้อ 10 ในกรณีที่สินค้าข้าวที่ส่งออกมีข้าวหอมมะลิไทย ผสมต่ำกว่าร้อยละ 92 โดยปริมาณ ไม่ถือว่าเป็นสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยตามประกาศนี้

ประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการการจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้า
และการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย
พ.ศ. 2559

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 4 วรรคหนึ่ง (5) และมาตรา 17 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการการจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย พ.ศ. 2559"

ข้อ 2 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการการจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545

(2) ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการการจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2549 ลงวันที่ 21 ธันวาคม พ.ศ. 2549

ข้อ 4 ให้ผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ดังต่อไปนี้

(1) การจัดให้มีการตรวจสอบแต่ละวันให้กระทำได้ในระหว่างเวลา 08.00 นาฬิกา ถึงเวลา 22.30 นาฬิกา การจัดให้มีการตรวจสอบนอกเวลาดังกล่าวจะกระทำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าหรือสำนักงานสาขา

ในกรณีที่มีความจำเป็นเร่งด่วนเพื่อส่งมอบสินค้าให้ทันกำหนด โดยมีเหตุขัดข้องไม่สามารถขออนุญาตเป็นหนังสือจากสำนักงานมาตรฐานสินค้าหรือ

สำนักงานสาขาตามวรรคหนึ่ง ให้จัดให้มีการตรวจสอบนอกเวลาที่กำหนดได้ โดยผู้จัดให้มีการตรวจสอบต้องมีหนังสือชี้แจงเหตุผล ความจำเป็นดังกล่าวให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าทราบภายในกำหนด 5 วัน นับแต่วันที่มีการตรวจสอบนั้น

(2) สถานที่จัดให้มีการตรวจสอบต้องอยู่ในท้องที่หรือเขตที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าได้ประกาศกำหนดให้เป็นท้องที่หรือเขตที่จะจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้า

(3) สถานที่ที่จัดให้มีการตรวจสอบต้องมีแสงสว่างพอเพียงที่จะทำการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าได้

(4) ผู้จัดให้มีการตรวจสอบจะต้องระบุหรือกำหนดกองสินค้าหรือถังไซโลที่บรรจุสินค้าที่จะจัดให้มีการตรวจสอบไว้อย่างชัดเจน พร้อมทั้งจัดให้มีการแสดงเครื่องหมายเพื่อให้เห็นว่าสินค้าที่จะจัดให้มีการตรวจสอบนั้น เป็นสินค้าที่ทำหรือมีไว้เพื่อจำหน่ายในทางการค้าขาออก ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีกำหนด

(5) การส่งออกโดยบรรจุกระสอบหรือภาชนะอื่นใดให้ประทับหมายเลขคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า (มส.13) หรือรหัส (Lot Number) หรือวันผลิตหรือวันหมดอายุ ที่สามารถเห็นได้ชัดเจนบนกระสอบหรือภาชนะที่ใช้ในการบรรจุ หุ้มห่อ และส่งมอบตัวอย่างกระสอบหรือภาชนะที่ใช้บรรจุนั้น ให้ผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ตัวอย่างละไม่น้อยกว่า 1 ใบ

ข้อ 5 ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าดำเนินการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทยแยกเป็น 2 ขั้นตอนคือ การตรวจสอบขั้นก่อนตรวจปล่อย และการตรวจสอบขั้นตรวจปล่อยและให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการดังต่อไปนี้

(ก) การตรวจสอบขั้นก่อนตรวจปล่อย

(1) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ดำเนินการตรวจสอบขั้นก่อนตรวจปล่อยโดยวิธีการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(1.1) ในกรณีสินค้าบรรจุกระสอบตั้งกองไว้เรียบร้อยแล้ว ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากกระสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนกระสอบทั้งหมด

(1.2) ในกรณีไม่อาจชักตัวอย่างโดยวิธีการตาม (1.1) ได้เนื่องจากวัสดุที่ใช้ในการบรรจุหุ้มห่อเป็นกระสอบที่ทอด้วยเส้นใยสังเคราะห์หรือถุงพลาสติก หรืออย่างอื่นที่ผู้ซื้อได้ทำความตกลงกับผู้ทำการค้าขาออกไว้ ให้ชัก

ตัวอย่างจากกระสอบหรือภาชนะบรรจุที่สุ่มมาจากกองสินค้าไม่น้อยกว่า ร้อยละ 0.5 ของจำนวนกระสอบหรือภาชนะบรรจุทั้งหมดด้วยวิธีการเปิดปากกระสอบหรือภาชนะบรรจุสินค้า

(1.3) ในกรณีสินค้าเก็บในถังไซโล ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีลำเลียงสินค้าออกมาไม่น้อยกว่าร้อยละ 2 ของปริมาณสินค้าทั้งหมดในถังไซโล และสุ่มชักตัวอย่างทุกระยะ 1 เมตริกตัน

(1.4) ในกรณีสินค้ากำลังลำเลียงเข้าเก็บในคลังสินค้าหรือที่เก็บสินค้าหรือถังไซโลให้สุ่มชักตัวอย่างสินค้าจากรถบรรทุกทุกคันรถหรือทุก ๆ หน่วยที่มีปริมาณใกล้เคียงกับ 1 คันรถ

(1.5) ในกรณีสินค้าลำเลียงเพื่อบรรจุในภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ (Jumbo Bag) ให้สุ่มชักตัวอย่างสินค้าเป็นระยะ ๆ อย่างสม่ำเสมอ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนภาชนะบรรจุทั้งหมด

(2) ในกรณีผู้จัดให้มีการตรวจสอบประสงค์จะจัดให้มีการตรวจสอบขั้นก่อนตรวจปล่อยในลักษณะตรวจปล่อยขณะทำการบรรจุ (Supervised Packing) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าดำเนินการตรวจสอบตามหลักเกณฑ์และวิธีการดังต่อไปนี้

(2.1) ก่อนเริ่มดำเนินการตรวจปล่อยขณะทำการบรรจุให้ดำเนินการตาม (ข) (2)

(2.2) ชักตัวอย่างสินค้าเต็มจำนวนที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าให้ เพื่อตรวจสอบคุณภาพสินค้าทางกายภาพ พร้อมทั้งให้ตรวจสอบภาชนะที่ใช้บรรจุหุ้มห่อไปพร้อมกันด้วย

(2.3) ในระหว่างการตรวจปล่อยขณะทำการบรรจุ ทุกระยะไม่เกิน 200 เมตริกตัน ให้ทำการตรวจสอบ ความชื้น ปริมาณ (ความบริสุทธิ์) ข้าวหอมมะลิไทย ขนาดเมล็ด ส่วนผสมข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ ระดับการขัดสี ตลอดจนแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่ และให้ใช้วิธีการตรวจสอบเบื้องต้นตามคำแนะนำในภาคผนวก ง และหรือภาคผนวก จ ประกอบด้วย

(2.4) ตรวจสอบน้ำหนักสินค้าเต็มจำนวนที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าให้ เว้นแต่ในกรณีที่มีการบรรจุโดยใช้เครื่องชั่งอัตโนมัติ ให้สุ่มชั่งไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของจำนวนกระสอบหรือภาชนะบรรจุที่จะพึงออกใบรับรอง

มาตรฐานสินค้าให้

(3) ให้นำตัวอย่างสินค้าที่ชักไว้ตาม (1) หรือ (2) แล้วแต่กรณี มาคลุกเคล้ากันให้เป็นตัวอย่างเดียว ทอนและแบ่งตัวอย่างส่วนที่เหลือออกเป็น 6 ส่วน แต่ละส่วนมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม นำตัวอย่างแต่ละส่วนบรรจุลงในถุงหรือภาชนะที่ป้องกันการเปลี่ยนแปลงสภาพของตัวอย่างได้ผนึกสลากแสดงวัน เดือน ปี และปริมาณสินค้าในกองหรือถังไซโลที่ชักตัวอย่างแล้วให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า และผู้แทนผู้จัดให้มีการตรวจสอบที่อยู่ในขณะชักตัวอย่างลงลายมือชื่อกำกับไว้ ทำตราประทับปากถุงหรือภาชนะ และให้ผู้ที่เกี่ยวข้องดังกล่าวข้างต้นลงลายมือชื่อกำกับไว้ที่รอยผนึกสลากปากถุงหรือภาชนะอีกครั้งหนึ่ง แล้วส่งมอบตัวอย่างดังกล่าวให้ผู้มีหน้าที่รับมอบตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง และให้ถือผลวิเคราะห์ตัวอย่างขั้นก่อนตรวจปล่อยนี้เป็นเกณฑ์ในการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ต้องแสดงต่อเจ้าพนักงานศุลกากร

ในกรณีที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบ ให้จัดทำตัวอย่างตามวรรคหนึ่งเพียง 4 ส่วน ส่งมอบตัวอย่างดังกล่าวให้แก่ผู้ทำการค้าขาออก 1 ส่วน และนำกลับสำนักงานมาตรฐานสินค้า 3 ส่วน

(4) ให้ประทับ ปิด หรือผูกติด ตรา แผ่นป้าย หรือสลาก แสดงวัน เดือน ปี และปริมาณสินค้า กองหรือถังไซโลที่ชักตัวอย่าง แล้วทำตราประทับสินค้า กองหรือถังไซโลที่ได้ชักตัวอย่างไว้แล้วนั้น ในลักษณะที่สามารถใช้เป็นหลักฐานในการรักษาสินค้านั้นมิให้ถูกเพิ่มเติม สับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงได้

(ข) การตรวจสอบขั้นตรวจปล่อย

(1) สินค้าที่จะตรวจสอบขั้นตรวจปล่อยได้ ต้องเป็นสินค้าที่ปรากฏผลการตรวจสอบขั้นก่อนตรวจปล่อยว่าถูกต้องตามมาตรฐานที่กระทรวงพาณิชย์กำหนด

(2) ก่อนเริ่มดำเนินการตรวจปล่อย ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าสุ่มชักตัวอย่างสินค้าจากกองกระสอบหรือภาชนะบรรจุหรือถังไซโลในปริมาณที่พอเหมาะเพื่อตรวจสอบความชื้น ปริมาณ (ความบริสุทธิ์) ข้าวหอมมะลิไทย ขนาดเมล็ด ส่วนผสม ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ ระดับการขัดสี ตลอดจนแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่ และใช้วิธีการตรวจสอบเบื้องต้นตามคำแนะนำในภาคผนวก ง และหรือภาคผนวก จ ประกอบด้วย

ถ้าพบว่ามีคุณภาพส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดไม่เป็นไปตามมาตรฐาน

ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าแจ้งให้ผู้จัดให้มีการตรวจสอบดำเนินการปรับปรุงคุณภาพสินค้าจนมีคุณภาพถูกต้อง จึงจะดำเนินการตรวจปล่อยต่อไป

(3) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าดำเนินการชักตัวอย่างสินค้าเพื่อตรวจสอบคุณภาพสินค้าทางกายภาพ โดยวิธีการอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(3.1) ในกรณีสินค้าบรรจุกระสอบ ให้ชักตัวอย่างสินค้าทุกกระสอบ

(3.2) ในกรณีไม่อาจชักตัวอย่างโดยวิธีดังกล่าวตาม (3.1) ได้ เนื่องจากวัสดุที่ใช้ในการบรรจุหุ้มห่อ เป็นกระสอบที่ทอด้วยเส้นใยสังเคราะห์หรือถุงพลาสติกหรืออย่างอื่น ที่ผู้ซื้อได้ทำความตกลงกับผู้ทำการค้าขาออกไว้ ให้สุ่มทั้งกระสอบหรือภาชนะบรรจุสินค้าที่กำลังตรวจปล่อยเป็นระยะ ๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 0.5 ของจำนวนกระสอบหรือภาชนะบรรจุทั้งหมด ในแต่ละคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า แล้วใช้วิธีเปิดปากกระสอบหรือภาชนะบรรจุเพื่อชักตัวอย่าง

(3.3) ในกรณีสินค้าเก็บในถังไซโลหรือเก็บในภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ (Jumbo Bag) แล้วขนถ่ายเพื่อบรรจุกระสอบหรือภาชนะบรรจุ ให้สุ่มชักตัวอย่างสินค้าที่กำลังลำเลียงหรือขนถ่ายเป็นระยะๆ อย่างสม่ำเสมอ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนกระสอบหรือภาชนะบรรจุทั้งหมด เว้นแต่ในกรณีที่มิได้บรรจุหุ้มห่อ ให้ชักตัวอย่างทุกๆ คันรถ หรือทุกหน่วย หรือทุกระยะขณะลำเลียงสินค้าในปริมาณที่เท่ากับ 1 คันรถบรรทุก โดยให้ชักตัวอย่างคันรถละหรือหน่วยละไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม

(4) ในระหว่างการตรวจปล่อยสินค้าทุกระยะไม่เกิน 200 เมตริกตัน ให้ทำการตรวจสอบ ความชื้น ปริมาณ (ความบริสุทธิ์) ข้าวหอมมะลิไทย ขนาดเมล็ด ส่วนผสมข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ ระดับการขัดสี ตลอดจนแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่ และให้ใช้วิธีการตรวจสอบเบื้องต้นตามคำแนะนำในภาคผนวก ง และหรือภาคผนวก จ ประกอบด้วย

(5) ในกรณีสินค้าที่ตรวจสอบ ส่งออกโดยบรรจุกระสอบหรือภาชนะบรรจุ ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ดำเนินการตรวจสอบกระสอบหรือภาชนะบรรจุให้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าด้วย

ในกรณีผู้ทำการค้าขาออก ไม่ได้ประทับเลขที่คำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า (มส.13) ดังกล่าว ไว้บนกระสอบหรือภาชนะบรรจุ ให้ผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานสินค้าบันทึกเลขที่คำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า

(มส.13) ไว้บนกระสอบหรือภาชนะบรรจุที่ได้รับมอบเป็นตัวอย่างตามข้อ 4 (5) นั้นด้วย

ให้ผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเก็บรักษาถุงตัวอย่างที่ได้รับมอบจากผู้ทำการค้าขาออกตามข้อ 4 (5) ไว้เป็นหลักฐาน มีกำหนดไม่น้อยกว่า 180 วัน นับแต่วันที่ตรวจสอบแล้วเสร็จ เว้นแต่สำนักงานมาตรฐานสินค้าจะกำหนดไว้เป็นอย่างอื่น

(6) สำหรับสินค้าที่ได้ดำเนินการตรวจสอบในขณะทำการบรรจุ (Supervised Packing) ตาม (ก) (2) ไม่ต้องตรวจสอบและชักตัวอย่างซ้ำอีก เว้นแต่สินค้าในกองนั้นเก็บไว้นานเกินกว่า 15 วัน นับแต่วันที่ได้ทำตราประทับกองสินค้าไว้ครั้งแรก ให้ดำเนินการตรวจสอบขั้นตรวจปล่อยใหม่ตาม (ข)

(7) ให้ผู้มีหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานสินค้ารักษาตัวอย่างที่ชักไว้ขณะตรวจสอบตาม (3) ในลักษณะที่สามารถป้องกันการเพิ่มเติม สับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงได้

(8) การตรวจสอบน้ำหนัก

ในกรณีสินค้าบรรจุกระสอบหรือภาชนะบรรจุ หากชั่งเป็นรายกระสอบหรือภาชนะบรรจุให้สุ่มชั่งไม่น้อยกว่าร้อยละ 1 ของจำนวนกระสอบหรือภาชนะบรรจุที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าให้ หากชั่งพร้อมรถที่ใช้บรรทุกให้ชั่งสินค้าเต็มจำนวนที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าให้

ในกรณีที่เป็นสินค้าไม่บรรจุกระสอบให้ตรวจสอบน้ำหนักเต็มจำนวนที่จะพึงออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าให้

(9) เมื่อตรวจสอบตามคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าแต่ละคำร้องขอครบถ้วนแล้ว ให้จัดทำตัวอย่างที่ได้ชักตัวอย่างไว้ตาม (3) ตามหลักเกณฑ์และวิธีการและส่งมอบให้ผู้มีหน้าที่รับมอบดังระบุไว้ใน (ก) (3)

ในกรณีที่ผู้ทำการค้าขาออกซึ่งสินค้ามาตรฐานแจ้งความประสงค์จะขอ ให้ออกใบรับรองผลการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าหรือผลการวิเคราะห์ตัวอย่างเป็นตอน ๆ ตามปริมาณที่ตรวจสอบเสร็จตามที่แจ้งความประสงค์ไว้ โดยไม่ต้องรอให้การตรวจสอบครบถ้วนตามคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า ให้จัดทำตัวอย่างหนึ่งตัวอย่างต่อสินค้าที่ได้ตรวจสอบแล้วเสร็จ ตามปริมาณที่แจ้งความประสงค์ไว้ การออกใบรับรองผลการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าหรือผลการวิเคราะห์ตัวอย่างให้ถือผลเฉลี่ยของผลวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมดของคำร้องขอนั้นเป็นเกณฑ์

กรณีสินค้าที่ได้ดำเนินการตรวจสอบในขณะทำการบรรจุ (Supervised Packing) ผลวิเคราะห์ตัวอย่างตามคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าแต่ละคำร้องขอ ให้อนุโลมตามผลวิเคราะห์ตัวอย่างขั้นก่อนตรวจปล่อย โดยไม่ต้องจัดทำตัวอย่างอีก

(10) ในกรณีที่ต้องบรรทุกสินค้าที่ได้รับการตรวจสอบไปขนถ่าย ณ ท่าเรือซึ่งอยู่ห่างไกลจากสถานที่ที่จัดให้มีการตรวจสอบ ให้ทำตราประทับสินค้าที่บรรทุกอยู่ในยานพาหนะนั้นไว้ในลักษณะที่สามารถใช้เป็นหลักฐานในการป้องกันการเพิ่มเติม สับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงไว้จนกว่าจะเริ่มขนถ่าย

(11) เมื่อสิ้นเวลาการตรวจสอบในแต่ละวันและการจัดให้มีการตรวจสอบนั้นยังไม่แล้วเสร็จ หรือในกรณีที่การตรวจสอบแล้วเสร็จแต่ยังมีสินค้าที่ได้ชักตัวอย่างในขั้นก่อนตรวจปล่อยคงเหลืออยู่ และผู้จัดให้มีการตรวจสอบประสงค์จะจัดให้มีการตรวจสอบขั้นตรวจปล่อยสินค้านั้นในครั้งต่อไป ให้ทำตราประทับสินค้า กองหรือถังไซโลที่เหลืออยู่นั้น เพื่อป้องกันการเพิ่มเติม สับเปลี่ยน หรือเปลี่ยนแปลงไว้ด้วย

ข้อ 6 ในกรณีผู้จัดให้มีการตรวจสอบ มีความจำเป็นไม่สามารถจัดให้มีการตรวจสอบขั้นก่อนตรวจปล่อยได้ ผู้จัดให้มีการตรวจสอบสามารถจัดให้มีการตรวจสอบเฉพาะการตรวจสอบขั้นตรวจปล่อยเพียงขั้นตอนเดียวก็ได้ และให้ยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ 5 (ข) (1) ทั้งนี้ ให้ถือผลวิเคราะห์ตัวอย่างขั้นตรวจปล่อยตามข้อ 5 (ข) (9) เป็นเกณฑ์ในการออกใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ต้องแสดงต่อเจ้าพนักงานศุลกากร

ข้อ 7 วิธีทดสอบหาปริมาณอมิโลส วิธีทดสอบหาปริมาณความชื้น วิธีการหาค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง วิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด วิธีการย้อมสีด้วยสารละลายไอโอดีน ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในภาคผนวก ก หรือ ข หรือ ค หรือ ง หรือ จ ท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่การตรวจสอบหาปริมาณข้าวหอมมะลิไทยของสินค้ากองใดกองหนึ่งหรือส่วนใดส่วนหนึ่งโดยวิธีการตามภาคผนวก ก หรือ ค หรือ ง หรือ จ ยังไม่อาจวินิจฉัยได้ชัดเจนถึงปริมาณข้าวหอมมะลิไทย จะใช้วิธีการตรวจสอบเอกลักษณ์พันธุกรรมก็ได้

การตรวจสอบเอกลักษณ์พันธุกรรมตามวรรคสอง หากเป็นไปโดยคำแนะนำของพนักงานเจ้าหน้าที่หรือพนักงานตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ให้ผู้ตรวจสอบมาตรฐานสินค้าส่งมอบตัวอย่างสินค้าให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าดำเนินการเพื่อตรวจสอบเอกลักษณ์พันธุกรรม ในกรณีเช่นนี้ให้รอผลการตรวจสอบของสำนักงานมาตรฐานสินค้าก่อนดำเนินการตามขั้นตอนต่อไป

ข้อ 8 บรรดาประกาศหรือข้อกำหนดอื่นใด ในส่วนที่เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการการจัดให้มีการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย ที่ใช้บังคับอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงมีผลใช้บังคับได้ต่อไปเพียงเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ จนกว่าจะมีประกาศหรือข้อกำหนดอื่นใดที่ออกตามประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

นางอภิรดี ตันตราภรณ์
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

หมายเหตุ : ประกาศฉบับนี้มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 20 ธันวาคม 2559 เป็นต้นไป

ภาคผนวก ก.

วิธีทดสอบหาปริมาณอมิโลส

1. เครื่องมือ

1.1 สเปกโทรโฟโตมิเตอร์ (spectrophotometer)
1.2 เครื่องชั่ง ที่ชั่งได้ละเอียดถึง 0.0001 กรัม
1.3 เครื่องปั่นกวนระบบแม่เหล็ก (magnetic stirrer) พร้อมแท่งแม่เหล็ก
1.4 เครื่องบดเมล็ดข้าวที่บดให้ละเอียดได้ถึง 80-100 เมซ (mesh)
1.5 ขวดแก้วปริมาตร (volumetric flask) ขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร
1.6 ปิเปตต์ แบบ volumetric pipette ขนาดความจุ 1 2 3 4 และ 5 มิลลิลิตร
1.7 ปิเปตต์ แบบ measuring pipette ขนาดความจุ 1-10 มิลลิลิตร

2. สารเคมี

2.1 เอทิลแอลกอฮอล์ (ethyl alcohol : C_2H_5OH) 95%
2.2 โซเดียมไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide : NaOH)
2.3 กรดเกลเซียลอะซีติก (glacial acetic acid : CH_3COOH)
2.4 ไอโอดีน (iodine : I_2)
2.5 โพแทสเซียมไอโอไดด์ (potassium iodide : KI)
2.6 อมิโลส (potato amylose) มีความบริสุทธิ์ไม่น้อยกว่า 95%

3. วิธีการเตรียมสารละลาย

3.1 สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เข้มข้น 2 นอร์มัล (N) : ชั่งโซเดียมไฮดรอกไซด์ (ตามข้อ 2.2) จำนวน 80.0 กรัม ละลายในน้ำกลั่นประมาณ 800 มิลลิลิตร ในขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 1,000 มิลลิลิตร ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 1,000 มิลลิลิตร

3.2 สารละลายกรดอะซีติกเข้มข้น 1 นอร์มัล (N) : ละลายกรดเกลเซียลอะซีติก (ตามข้อ 2.3) ปริมาตร 60 มิลลิลิตร ใส่ลงในน้ำกลั่นประมาณ 800 มิลลิลิตร ในขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 1,000 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 1,000 มิลลิลิตร

3.3 สารละลายไอโอดีน : ชั่งไอโอดีน (ตามข้อ 2.4) จำนวน 0.20 กรัม และโพแทสเซียมไอโอไดด์ (ตามข้อ 2.5) จำนวน 2.00 กรัม ละลายในน้ำกลั่นประมาณ 80 มิลลิลิตร ในขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร ทิ้งไว้ข้ามคืนในที่มืด หรือจนไอโอดีนละลายหมด ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร เก็บสารละลายนี้ไว้ในขวดสีชา

4. วิธีวิเคราะห์

4.1 บดเมล็ดข้าวขาวด้วยเครื่องบด (ตามข้อ 1.4) ให้เป็นแป้ง ชั่งแป้งมา 0.1000 กรัม ใส่ในขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร (ตามข้อ 1.5) ที่แห้งสนิท พยายามไม่ให้แป้งติดบริเวณคอขวดแก้ว

4.2 เติมเอทิลแอลกอฮอล์ 95% (ตามข้อ 2.1) ปริมาตร 1 มิลลิลิตร เขย่าเบา ๆ เพื่อเกลี่ยแป้งให้กระจายออก

4.3 เติมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (ตามข้อ 3.1) ปริมาตร 9 มิลลิลิตร

4.4 ใส่แท่งแม่เหล็กลงในขวดแก้ว ปั่นกวนตัวอย่างด้วยเครื่องปั่นกวนระบบแม่เหล็กนาน 10 นาที ให้เป็นน้ำแป้ง จากนั้นนำแท่งแม่เหล็กออกจากขวดแก้ว แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร ปิดจุก เขย่าให้เข้ากัน

4.5 เตรียมขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร ชุดใหม่ เติมน้ำกลั่นประมาณ 70 มิลลิลิตร เติมสารละลายกรดเกลเชียลอะซีติก (ตามข้อ 3.2) ปริมาตร 2 มิลลิลิตร และสารละลายไอโอดีน (ตามข้อ 3.3) ปริมาตร 2 มิลลิลิตร

4.6 ดูดน้ำแป้ง (ตามข้อ 4.4) ปริมาตร 5 มิลลิลิตร ใส่ในขวดแก้วปริมาตรที่เตรียมไว้ (ตามข้อ 4.5) ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร ปิดจุก เขย่าให้เข้ากัน แล้วตั้งทิ้งไว้ 10 นาที

4.7 วัดความเข้มสีของสารละลาย (ตามข้อ 4.6) ด้วยเครื่องสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ โดยอ่านเป็นค่าการดูดกลืนคลื่นแสง (absorbance) ที่ความยาวคลื่นแสง 620 นาโนเมตร (nm) หลังปรับเครื่องด้วย blank ให้ได้ค่า absorbance เท่ากับ 0 (ศูนย์)

4.8 การทำ blank โดยเติมสารละลายกรดเกลเชียลอะซีติก (ตามข้อ 3.2) ปริมาตร 2 มิลลิลิตร และสารละลายไอโอดีน (ตามข้อ 3.3) ปริมาตร 2 มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร

4.9 นำค่า absorbance ไปหาปริมาณ (ร้อยละ) อมิโลส โดยเทียบกับกราฟมาตรฐานที่เตรียมไว้ (ตามข้อ 5)

4.10 ปรับปริมาณอมิโลสในแป้งข้าวที่วิเคราะห์ได้ให้เป็นที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0 จากสูตร

$$\text{ปริมาณอมิโลสในแป้งข้าวที่ความชื้นร้อยละ } 14.0 = \frac{A \times 86}{100 - M}$$

เมื่อ A = ปริมาณอมิโลสในแป้งข้าวที่วิเคราะห์ได้ เป็นร้อยละ

M = ปริมาณความชื้นของแป้งข้าวที่วิเคราะห์ได้ เป็นร้อยละ

5. การเขียนเส้นกราฟมาตรฐาน

5.1 ชั่งอมิโลส 0.0400 กรัม ใส่ในขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร (ตามข้อ 1.5) ที่แห้งสนิท แล้วดำเนินการเช่นเดียวกับตัวอย่าง (ตามข้อ 4.2 - 4.4) เป็นสารละลายมาตรฐาน

5.2 เตรียมขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร จำนวน 5 ขวด เติมน้ำกลั่นขวดละ 70 มิลลิลิตร เติมสารละลายกรดเกลเชียลอะซีติก (ตามข้อ 3.2) ปริมาตร 0.4 มิลลิลิตร ในขวดที่ 1 ปริมาตร 0.8 มิลลิลิตร ในขวดที่ 2 ปริมาตร 1.2 มิลลิลิตร ในขวดที่ 3 ปริมาตร 1.6 มิลลิลิตร ในขวดที่ 4 และ ปริมาตร 2.0 มิลลิลิตร ในขวดที่ 5 ตามลำดับ แล้วเติมสารละลายไอโอดีน (ตามข้อ 3.3) ปริมาตร 2 มิลลิลิตร ลงในแต่ละขวด

5.3 ดูดสารละลายมาตรฐาน (ตามข้อ 5.1) ปริมาตร 1, 2, 3, 4 และ 5 มิลลิลิตร ซึ่งเทียบเท่าปริมาณอมิโลสร้อยละ 8, 16, 24, 32 และ 40 ตามลำดับ ใส่ในขวดที่เตรียมไว้ (ตามข้อ 5.2) ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร และวัดค่า absorbance ที่ความยาวคลื่นแสง 620 นาโนเมตร หลังปรับเครื่องด้วย blank ให้ได้ค่า absorbance เท่ากับ 0 (ศูนย์) เช่นเดียวกับข้อ 4.7

5.4 นำค่า absorbance กับปริมาณอมิโลสในสารละลายมาตรฐาน (ตามข้อ 5.3) มาเขียนเป็นเส้นกราฟมาตรฐาน

5.5 นำเส้นกราฟมาตรฐานที่ได้ (ตามข้อ 5.4) มาใช้แปลงค่า absorbance ให้เป็นปริมาณ (ร้อยละ) อมิโลส

ภาคผนวก ข.
วิธีทดสอบหาปริมาณความชื้น

1. เครื่องมือ

1.1 ตู้อบ (oven)

1.2 เครื่องชั่ง ที่ชั่งได้ละเอียดถึง 0.0001 กรัม

1.3 โถดูดความชื้น (desiccator) พร้อมซิลิกาเจล (silica gel)

1.4 เครื่องบดเมล็ดข้าวที่บดให้ละเอียดได้ถึง 80-100 เมช (mesh)

1.5 ถ้วยอลูมิเนียมพร้อมฝาปิด ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 5 เซนติเมตร หรือมากกว่า

2. วิธีวิเคราะห์

2.1 บดเมล็ดข้าวขาวด้วยเครื่องบด (ตามข้อ 1.4) ให้เป็นแป้ง

2.2 เปิดฝาถ้วยอลูมิเนียม (ตามข้อ 1.5) โดยเอาฝาซ้อนไว้ใต้ถ้วย แล้วนำไปอบในตู้อบ (ตามข้อ 1.1) ที่อุณหภูมิ 130 ± 3 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ปิดฝาถ้วย แล้วทิ้งให้เย็นในโถดูดความชื้น ชั่งน้ำหนักที่แน่นอน ทศนิยม 4 ตำแหน่ง บันทึกไว้

2.3 ชั่งแป้ง (ตามข้อ 2.1) น้ำหนักประมาณ 1 กรัม ใส่ในถ้วยอลูมิเนียม (ตามข้อ 2.2) แล้วบันทึกน้ำหนักที่แน่นอน ทศนิยม 4 ตำแหน่ง

2.4 อบถ้วยแป้ง (ตามข้อ 2.3) ในตู้อบที่อุณหภูมิ 130 ± 3 องศาเซลเซียส โดยเปิดฝาไว้เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วปิดฝา ทิ้งไว้ให้เย็นในโถดูดความชื้น ชั่งให้ได้น้ำหนักที่แน่นอน บันทึกไว้

2.5 คำนวณหาปริมาณความชื้นเป็นร้อยละ จากสูตร

$$\text{ร้อยละของความชื้น} = \frac{(B - C)}{(B - A)} \times 100$$

เมื่อ A = น้ำหนักถ้วยอลูมิเนียมพร้อมฝา เป็นกรัม

B = น้ำหนักถ้วยอลูมิเนียมพร้อมฝาและแป้งก่อนอบ เป็นกรัม

C = น้ำหนักถ้วยอลูมิเนียมพร้อมฝาและแป้งหลังอบ เป็นกรัม

ภาคผนวก ค.

วิธีการหาค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง

1. เครื่องมือ

1.1 เครื่องชั่ง ที่ชั่งได้ละเอียดถึง 0.0001 กรัม

1.2 ตู้อบ (oven)

1.3 ขวดแก้วปริมาตร (volumetric flask) ขนาดความจุ 1,000 มิลลิลิตร

1.4 จานพลาสติกใสพร้อมฝาปิด (petri dish) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 14.5 เซนติเมตร

1.5 บีกเกอร์แก้ว (beaker) ขนาด 1 - 2 ลิตร

1.6 โถดูดความชื้น (desiccator) พร้อมซิลิกาเจล (silica gel)

2. สารเคมี

2.1 โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ (potassium hydroxide : KOH) 85%

2.2 โพแทสเซียมไฮโดรเจนพทาเลท (potassium hydrogen phthalate : $C_8H_5KO_4$)

2.3 ฟีนอล์ฟทาลีน (phenolphtalein : $C_{20}H_{14}O_4$)

3. การเตรียมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์เข้มข้น 1.7% ± 0.05%

3.1 การเตรียมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ อาจทำได้ 2 วิธี

3.1.1 เตรียมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์โดยตรง : ชั่งโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ 20.00 กรัม ละลายในน้ำกลั่นที่ผ่านการต้มให้เดือดแล้วปิดฝาทิ้งไว้ให้เย็น เติมน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรให้เป็น 1,000 มิลลิลิตร

3.1.2 เตรียมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ จาก stock solution

ก) ชั่งโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ 600.00 กรัม ละลายในน้ำกลั่นที่ผ่านการต้มให้เดือดแล้วปิดฝาทิ้งไว้ให้เย็น เติมน้ำกลั่นเพื่อปรับปริมาตรให้เป็น 1,000 มิลลิลิตร เก็บไว้เป็น stock solution สำหรับเจือจางต่อไป

ข) นำ stock solution (ตามข้อ 3.1.2 ก)) ปริมาตร 33 มิลลิลิตร มาเจือจางด้วยน้ำกลั่นให้ได้ปริมาตร 1,000 มิลลิลิตร สำหรับใช้เป็นสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์

3.2 การหาความเข้มข้นของสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์

3.2.1 อบสารโพแทสเซียมไฮโดรเจนพทาเลทที่อุณหภูมิ 130 ± 3 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วทิ้งไว้ให้เย็นในโถดูดความชื้น

3.2.2 ชั่งสารโพแทสเซียมไฮโดรเจนพทาเลท (ตามข้อ 3.2.1) ประมาณ 0.5 กรัม โดยอ่านให้ได้น้ำหนักที่แท้จริง ทศนิยม 4 ตำแหน่ง บันทึกไว้

3.2.3 ละลายสารโพแทสเซียมไฮโดรเจนพทาเลท (ตามข้อ 3.2.2) ในน้ำกลั่นปริมาตร 50 มิลลิลิตร หยดสารละลายฟีนอล์ฟทาลีนเข้มข้น 0.1% ลงไป 3 หยด ไทเทรตกับสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ จนสารละลายเปลี่ยนจากไม่มีสีเป็นสีชมพู บันทึกปริมาตรของสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ที่ใช้ไปเป็นมิลลิลิตร

3.2.4 ทำ blank ตามวิธีการเดียวกับข้อ 3.2.3 โดยไม่ใช้สารโพแทสเซียมไฮโดรเจนพทาเลท

3.2.5 คำนวณหาความเข้มข้นของสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ดังนี้

$$\% \text{ โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์} = \frac{P}{204.23} \times \frac{56.109}{V - B} \times 100$$

เมื่อ V = ปริมาตรของสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ที่ใช้ในการไทเทรตกับโพแทสเซียม ไฮโดรเจนพทาเลท เป็นมิลลิลิตร

B = ปริมาตรของสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ที่ใช้ในการไทเทรตกับ blank เป็นมิลลิลิตร

P = น้ำหนักของสารโพแทสเซียมไฮโดรเจนพทาเลท เป็นกรัม

4. วิธีวิเคราะห์

4.1 สุ่มเมล็ดข้าวขาวมา 100 เมล็ด แบ่งใส่ในจานพลาสติกใส (ตามข้อ 1.4) จำนวน 4 จาน จานละ 25 เมล็ด แล้ววางบนพื้นราบสีดำ

4.2 เติมสารละลายโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ (ตามข้อ 3) ลงในจานพลาสติก (ตามข้อ 4.1) ประมาณจานละ 100 มิลลิลิตร ให้เมล็ดข้าวทุกเมล็ดจมอยู่ในสารละลาย และให้แต่ละเมล็ดอยู่ห่างกันพอสมควร แล้วปิดฝาทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (30 ± 5 องศาเซลเซียส) โดยไม่ขยับเขยื้อนเป็นเวลา 23 ชั่วโมง

4.3 ตรวจเมล็ดข้าว (ตามข้อ 4.2) โดยพิจารณาระดับการสลายของเมล็ดข้าวในด่างแต่ละเมล็ดตามลักษณะการสลายตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ระดับของการสลายของเมล็ดข้าวในด่างแต่ละเมล็ด

การสลายของเมล็ดข้าวระดับ	**ลักษณะของเมล็ดข้าวที่สลายในด่าง**
1	ลักษณะของเมล็ดข้าวไม่เปลี่ยนแปลงเลย
2	เมล็ดข้าวพองตัว
3	เมล็ดข้าวพองตัวและมีแป้งกระจายออกมาจากบางส่วนของเมล็ดข้าว
4	เมล็ดข้าวพองตัวและมีแป้งกระจายออกมารอบเมล็ดข้าวเป็นบริเวณกว้าง
5	ผิวของเมล็ดข้าวปริทางขวางหรือทางยาวและมีแป้งกระจายออกมารอบเมล็ดเป็นบริเวณกว้าง
6	เมล็ดข้าวสลายตัวตลอดทั้งเมล็ดมีลักษณะเป็นเมือกขุ่นขาว
7	เมล็ดข้าวสลายตัวตลอดทั้งเมล็ดและมีลักษณะเป็นเมือกใส

5. การวินิจฉัย

เมล็ดข้าวที่มีระดับการสลายในด่างตั้งแต่ระดับ 1 ถึงระดับ 5 เป็นเมล็ดข้าวที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิไทย

ภาคผนวก ง.
วิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด

เป็นวิธีการตรวจสอบเบื้องต้นอย่างง่าย ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการบ่งชี้เท่านั้น

1. เครื่องมือ

1.1 หม้อต้มน้ำไฟฟ้า

1.2 ตะกร้าตะแกรงลวดไร้สนิม

1.3 ช้อนหรือพายสำหรับเขี่ยเมล็ดข้าว

1.4 กระจกสำหรับกดเมล็ดข้าว 2 แผ่น

2. วิธีวิเคราะห์

2.1 สุ่มเมล็ดข้าวขาวมา 100 เมล็ด ใส่ในตะกร้า

2.2 ต้มน้ำกลั่นด้วยหม้อต้มน้ำไฟฟ้าให้เดือดเต็มที่

2.3 หย่อนตะกร้าพร้อมเมล็ดข้าวขาวลงต้มในน้ำเดือด (ตามข้อ 2.2) เป็นเวลาที่ได้จากการเทียบค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ในระหว่างนั้นระวังอย่าให้เมล็ดข้าวเกาะติดกัน

2.4 เมื่อต้มครบตามเวลาที่ได้จากการเทียบค่า (ตามข้อ 2.3) แล้วให้ยกตะกร้าขึ้นจากน้ำเดือด จุ่มลงใน น้ำเย็นที่เตรียมไว้ทันที แล้วยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำ

2.5 เทเมล็ดข้าวในตะกร้าลงบนกระจก เกลี่ยเมล็ดข้าวให้กระจาย นำกระจกอีกแผ่นมาวางทับเมล็ดข้าวและกดให้แบน เพื่อตรวจดูภายในของเมล็ดข้าวทั้ง 100 เมล็ด ถ้าปรากฏว่าข้าวเมล็ดใดยังเป็นไต โดยมีลักษณะเป็นจุดขุ่นขาวของแป้งดิบปรากฏภายในเมล็ด ให้ถือว่าเป็นข้าวที่ยังไม่สุกสมบูรณ์

3. การวินิจฉัย

เมล็ดข้าวที่ยังไม่สุกสมบูรณ์ ให้ถือว่าเป็นเมล็ดข้าวที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิไทย

ภาคผนวก จ.

วิธีการย้อมสีด้วยสารละลายไอโอดีน

1. เครื่องมือ

1.1 บีกเกอร์แก้ว (beaker) ขนาด 100 มิลลิลิตร หรือ ถ้วยพลาสติกใสที่มีขนาดใกล้เคียงกัน

1.2 หลอดหยด (dropper) พลาสติก ขนาด 1 มิลลิลิตร

1.3 ขวดปริมาตร (volumetric flask) ขนาด 100 และ 2,000 มิลลิลิตร

1.4 ปิเปตต์ (pipette) ขนาดความจุอ่านได้ 1-10 มิลลิลิตร

1.5 ขวดใส่สารละลายสีชา ขนาดประมาณ 100 มิลลิลิตร

1.6 กระบอกตวง (cylinder) ขนาด 50 มิลลิลิตร

1.7 ปากคีบ (forcep)

1.8 กระดาษซับหรือกระดาษทิชชู

1.9 เครื่องชั่งอ่านได้ละเอียด 0.01 กรัม

2. สารเคมี

2.1 โซเดียมไฮดรอกไซด์ (sodium hydroxide : NaOH)

2.2 กรดเกลเชียลอะซีติก (glacial acetic acid : CH_3COOH)

2.3 ไอโอดีน (iodine : I_2)

2.4 โพแทสเซียมไอโอไดด์ (potassium iodide : KI)

2.5 ไอโซโปรปิลแอลกอฮอล์ (isopropyl alcohol) 70%

2.6 น้ำกลั่นหรือน้ำกรองที่มีคุณภาพสำหรับใช้ในห้องปฏิบัติการ

3. วิธีการเตรียมสารละลาย

3.1 สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เข้มข้น 1 นอร์มัล (N) : ละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ (ตามข้อ 2.1) จำนวน 4.00 กรัม ในน้ำกลั่นประมาณ 80 มิลลิลิตร ในขวดปริมาตร 100 มิลลิลิตร ทิ้งให้เย็น แล้วปรับปริมาตรให้เป็น 100 มิลลิลิตร

3.2 สารละลายกรดอะซีติก เข้มข้น 1 นอร์มัล (N) : ตวงกรดเกลเชียลอะซีติก เข้มข้น (ตามข้อ 2.2) ปริมาตร 6 มิลลิลิตร ใส่ลงในน้ำกลั่นประมาณ 80 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร

3.3 Working Solution : ผสมสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เข้มข้น 1 นอร์มัล (ตามข้อ 3.1) ปริมาตร 10 มิลลิลิตร กับสารละลายกรดอะซีติก เข้มข้น 1 นอร์มัล (ตามข้อ 3.2) ปริมาตร 10 มิลลิลิตร แล้วปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 2,000 มิลลิลิตร

3.4 สารละลายไอโอดีน : ชั่งไอโอดีน (ตามข้อ 2.3) จำนวน 0.20 กรัม และโพแทสเซียมไอโอไดด์ (ตามข้อ 2.4) จำนวน 2.00 กรัม ละลายในน้ำกลั่นประมาณ 80 มิลลิลิตร ในขวดแก้วปริมาตรขนาดความจุ 100 มิลลิลิตร ทิ้งไว้ข้ามคืนในที่มืด หรือจนไอโอดีนละลายหมด ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นให้เป็น 100 มิลลิลิตร เก็บสารละลายนี้ไว้ในขวดสีชา

หมายเหตุ : สารละลายไอโอดีนนี้ไม่ควรเก็บนานเกิน 2 เดือน

4. วิธีตรวจสอบ

4.1 การเตรียมสารละลายสำหรับย้อมสีเมล็ดข้าว

4.1.1 ตวงสารละลาย Working Solution (ตามข้อ 3.3) ปริมาตร 30 มิลลิลิตร

4.1.2 เติมสารละลายไอโอดีน (ตามข้อ 3.4) จำนวน 1.5 มิลลิลิตร คนให้เข้ากัน สารละลายที่ได้จะใช้สำหรับย้อมสีเมล็ดข้าว (ควรย้อมทันที)

4.2 วิธีการย้อมสีเมล็ดข้าว

4.2.1 สุ่มตัวอย่างข้าวสาร 3.0 กรัม ใส่ในบีกเกอร์ ขนาด 100 มิลลิลิตร หรือ ถ้วยพลาสติกใสที่มีขนาดใกล้เคียง (ตามข้อ 1.1)

4.2.2 เติมไอโซโปรปิลแอลกอฮอล์ 70% (ตามข้อ 2.5) ปริมาตร 15 มิลลิลิตร แกว่งบีกเกอร์หรือถ้วยพลาสติกใส นาน 45 วินาที แล้วรินแอลกอฮอล์ทิ้ง (แอลกอฮอล์ที่ใช้แล้วควรรวบรวมไว้ในขวดปิดฝา)

4.2.3 เติมน้ำกลั่น ปริมาตร 15 มิลลิลิตร แกว่งนาน 30 วินาที แล้วรินน้ำทิ้ง

4.2.4 เติมสารละลายสำหรับย้อมสีเมล็ดข้าว (ตามข้อ 4.1) ปริมาตร 15 มิลลิลิตร แกว่งนาน 45 วินาที แล้วรินสารละลายทิ้ง

4.2.5 เติมน้ำปริมาตร 15 มิลลิลิตร รินน้ำทิ้งจนแห้ง

4.2.6 เทเมล็ดข้าวลงบนกระดาษทิชชู หรือ กระดาษซับ (ตามข้อ 1.8) เอากระดาษทิชชูอีกแผ่นมาซับด้านบน แล้วพลิกกลับ เพื่อเขี่ยเมล็ดข้าวลงบนกระดาษทิชชูแผ่นหลัง ปล่อยให้ข้าวแห้งนานประมาณ 5 นาที

4.2.7 คัดแยกเมล็ดข้าวด้วยปากคีบ (ตามข้อ 1.7) แยกออกเป็น 2 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 เมล็ดข้าวติดสีชมพูอ่อนถึงไม่ติดสี เป็นข้าวอมิโลสต่ำหรือข้าวหอมมะลิไทย หรือชนิดข้าวสวยนุ่มเหนียว

ส่วนที่ 2 เมล็ดข้าวติดสีน้ำเงินหรือม่วงเข้ม เป็นข้าวอมิโลสสูงหรือข้าวชนิดข้าวสวยแข็ง

4.2.8 นำข้าวที่คัดแยกได้ไปชั่งน้ำหนักทั้ง 2 ส่วน

4.2.9 คำนวณหาเปอร์เซ็นต์ข้าวชนิดอื่นปนในข้าวหอมมะลิไทย

$$\text{ข้าวชนิดอื่นปน (\%)} = \frac{\text{น้ำหนักข้าวส่วนที่ 2}}{\text{น้ำหนักข้าวส่วนที่ 1 + น้ำหนักข้าวส่วนที่ 2}} \times 100$$



ประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย
พ.ศ. 2559

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทยไว้เพื่อประโยชน์ในการส่งออกข้าวไทยให้มีความหลากหลาย เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันทางการค้า และเป็นที่เชื่อถือยอมรับในตลาดต่างประเทศ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 4 วรรคหนึ่ง (2) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย พ.ศ. 2559"

ข้อ 2 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี พ.ศ. 2547 ลงวันที่ 4 ตุลาคม พ.ศ. 2547

ข้อ 4 ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทยตามรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

ลงชื่อ อภิรดี ตันตราภรณ์
(นางอภิรดี ตันตราภรณ์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 243 ง วันที่ 21 ตุลาคม 2559)

มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย

ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย พ.ศ. 2559

ข้อ 1 คำนิยาม

(1) **"ข้าวหอมไทย" (THAI JASMINE RICE หรือ THAI FRAGRANT RICE หรือ THAI AROMATIC RICE หรือชื่ออื่นที่มีความหมายเดียวกัน)** หมายความว่า ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ข้าวหอมซึ่งผลิตในประเทศไทย และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประกาศรับรองว่า เป็นพันธุ์ข้าวเจ้าหอมซึ่งมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่หรือข้าวเก่า เมื่อหุงเป็นข้าวสวยแล้วเมล็ดข้าวสวยจะอ่อนนุ่ม

(2) **"อมิโลส"** (Amylose) หมายความว่า แป้งชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในเมล็ดข้าว เมื่อหุงแล้วทำให้ข้าวสวยมีความอ่อนนุ่มหรือกระด้าง แตกต่างกันไปตามปริมาณอมิโลส

(3) **"ข้าว"** (Rice) หมายความว่า ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว *(Oryza sativa L.)* ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด

(4) **"ข้าวเปลือก"** (Paddy) หมายความว่า ข้าวที่ยังไม่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออก

(5) **"ข้าวกล้อง"** (Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice) หมายความว่า ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออกเท่านั้น

(6) **"ข้าวขาว"** (White rice) หมายความว่า ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัดเอารำออกแล้ว

(7) **"ส่วนของเมล็ดข้าว"** (Parts of rice kernels) หมายความว่า ส่วนของข้าวเต็มเมล็ดแต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น 10 ส่วนเท่า ๆ กัน

(8) **"ข้าวเต็มเมล็ด"** (Whole kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ด ไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 9 ส่วนขึ้นไป

(9) **"ต้นข้าว"** (Head rice) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวเต็มเมล็ด และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ร้อยละ 80 ของเมล็ด

(10) **"ข้าวหัก"** (Brokens) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าว และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเมล็ด

(11) **"ปลายข้าวซีวัน"** (Small brokens C1) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักขนาดเล็กที่ร่อนผ่านตะแกรงเบอร์ 7

(12) **"ข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน"** (Undermilled kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ผ่านการขัดสีต่ำกว่าระดับการขัดสีที่กำหนดไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด

(13) **"ข้าวเมล็ดแดง"** (Red kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีรำสีแดงหุ้มอยู่ทั้งเมล็ดหรือติดอยู่เป็นบางส่วนของเมล็ด

(14) **"ข้าวเมล็ดเหลือง"** (Yellow kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนหรือทั้งเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดแจ้ง

(15) **"ข้าวเมล็ดท้องไข่"** (Chalky kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์กมีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว

(16) **"ข้าวเมล็ดเสีย"** (Damaged kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่าซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลง หรืออื่น ๆ

(17) **"ข้าวเมล็ดลีบ"** (Undeveloped kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมดาที่ควรจะเป็น มีลักษณะแฟบ แบน

(18) **"ข้าวเมล็ดอ่อน"** (Immature kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีสีเขียวอ่อนได้จากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

(19) **"เมล็ดพืชอื่น"** (Other seeds) หมายความว่า เมล็ดพืชอื่น ๆ ที่มิใช่เมล็ดข้าว

(20) **"วัตถุอื่น"** (Foreign matter) หมายความว่า สิ่งอื่น ๆ ที่มิใช่ข้าว รวมทั้งแกลบและรำที่หลุดจากเมล็ดข้าว

(21) **"ระดับการขัดสี"** (Milling degree) หมายความว่า ระดับของการขัดสีข้าว แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

(21.1) **"สีดีพิเศษ"** (Extra well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นพิเศษ

(21.2) **"สีดี"** (Well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามดี

(21.3) **"สีดีปานกลาง"** (Reasonably well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเป็นส่วนมากจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามพอสมควร

(22) **"ตะแกรงเบอร์ 7"** (Sieve No.7) หมายความว่า ตะแกรงโลหะรูกลม หนา 0.79 มิลลิเมตร (0.031 นิ้ว) และเส้นผ่านศูนย์กลางรู 1.75 มิลลิเมตร (0.069 นิ้ว)

(23) **"ร้อยละ"** หมายความว่า ร้อยละโดยน้ำหนัก

ข้อ 2 ให้แบ่งข้าวหอมไทย ออกเป็น 2 ประเภท

(1) ข้าวขาว

(2) ข้าวกล้อง

ข้อ 3 ให้แบ่งข้าวหอมไทย ประเภทข้าวขาว ออกเป็น 6 ชนิด

(1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์

(2) ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์

(3) ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์

(4) ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์

(5) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ

(6) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ

ข้อ 4 ให้แบ่งข้าวหอมไทย ประเภทข้าวกล้อง ออกเป็น 4 ชนิด

(1) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์
(2) ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์
(3) ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์
(4) ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์

ข้อ 5 ข้าวหอมไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

(1) มีข้าวหอมไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0 โดยปริมาณ
(2) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
(3) มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
(4) ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
(5) มีขนาดเมล็ด ดังนี้
    - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
    - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหัก ต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
(6) มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
    - มีปริมาณอมิโลส ไม่เกินร้อยละ 20.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
    - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 – 7

ข้อ 6 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวหอมไทย ประเภท และชนิดข้าวขาวตามข้อ 3 ไว้ดังต่อไปนี้

(1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.5

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่าน

ตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(2) ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกิน 8 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.3
ระดับการขัดสี สีดี

(3) **ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์**
ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
ส่วนผสม ประกอบด้วย
ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0
ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.3
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป
ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้
ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.5
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกิน 13 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4
ระดับการขัดสี สีดี

(4) **ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 2.0 และปลายข้าวขาวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 13 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการขัดสี สีดีปานกลาง

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหอมไทย

ชนิด	ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)							ระดับการขัดสี
			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน			เมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน	เมล็ดเหลือง	ท้องไข่	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	
					ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 (1) และปลายข้าวชีวัน (2))	(1) ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	(2) ปลายข้าวชีวัน								
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.5	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	6.0	0.25	1.5	0.2	5	สีดีพิเศษ
5%	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥60.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	2.0	0.5	6.0	0.25	1.5	0.3	8	สีดี
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.0	7.0	0.5	1.5	0.4	13	สีดี
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥55.0	-	≤17.0	≤2.0	≤0.5	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	0.4	13	สีดีปานกลาง

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนดตายตัว

สินค้ามาตรฐานข้าวหอมไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

1. มีข้าวหอมไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0 โดยปริมาณ
2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
3. มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
4. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
5. มีขนาดเมล็ด ดังนี้
   - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
   - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
6. มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
   - มีปริมาณอมิโลส ไม่เกินร้อยละ 20.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
   - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

(5) **ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ**

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 10.0

นอกนั้นเป็นข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเต็มเมล็ดได้ไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่น ไม่เกินร้อยละ 0.5

(6) **ข้าวขาวหักเอวันเลิศ**

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์ หรือข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ทั้งจำนวน

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป และข้าวเต็มเมล็ด รวมกันไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวขาวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวชีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่น ไม่เกินร้อยละ 0.5

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหักหอมไทย

ชนิด	พื้นข้าวได้จากการขัดสีข้าวขาว	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)						ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (%)		
		ข้าวเต็มเมล็ด	ข้าวเต็มเมล็ดรวมกันกับข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน	ข้าวเหนียวและปลายข้าวเหนียว		วัตถุอื่น
								ทั้งหมด (รวมถึงปลายข้าวเหนียวชีวัน)	ปลายข้าวเหนียว	
เอวันเลิศพิเศษ	100%	≤ 15.0	-	≥ 74.0	-	≤ 10.0	≤ 1.0	1.5	0.5	0.5
เอวันเลิศ	100%, 5%, 10%	-	≤ 15.0	-	≥ 80.0	-	≤ 5.0	1.5	0.5	0.5

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนด

สินค้ามาตรฐานข้าวหอมไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

1. มีข้าวหอมไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0 โดยปริมาณ
2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
3. มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
4. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
5. มีขนาดเมล็ด ดังนี้
   - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
   - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
6. มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
   - มีปริมาณอมิโลส ไม่เกินร้อยละ 20.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
   - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

ข้อ 7 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวหอมไทย ประเภท และชนิดข้าวกล้อง ตามข้อ 4 ไว้ดังต่อไปนี้

(1) **ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) **ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 6.0

(3) **ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 7.0

(4) **ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 5.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 2.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 8.0

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวกล้องหอมไทย

ชนิด	ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)			ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)						
			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหัก	เมล็ดแดง	เมล็ดเหลือง	ท้องไข่	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.5	1.5	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1
5%	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥75.0	-	≤7.0	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥70.0	-	≤12.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥65.0	-	≤17.0	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนดตายตัว

สินค้ามาตรฐานข้าวหอมไทยทุกประเภท และชนิด ต้องมีมาตรฐาน ไว้ดังต่อไปนี้

1. มีข้าวหอมไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0 โดยปริมาณ
2. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
3. มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว
4. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
5. มีขนาดเมล็ด ดังนี้
   - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
   - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
6. มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
   - มีปริมาณอมิโลส ไม่เกินร้อยละ 20.0 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
   - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง ระดับ 6 - 7

ข้อ 8 วิธีทดสอบหาปริมาณอมิโลส วิธีทดสอบหาปริมาณความชื้น วิธีการหาค่าการสลายเมล็ดข้าวในด่าง วิธีตรวจสอบเมล็ดข้าวสุกที่ต้มในน้ำเดือด วิธีการย้อมสีด้วยสารละลายไอโอดีน ให้เป็นไปตามวิธีการวิเคราะห์ที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ก หรือ ข หรือ ค หรือ ง หรือ จ แนบท้ายประกาศเรื่อง หลักเกณฑ์การตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทยของกระทรวงพาณิชย์ที่ใช้บังคับอยู่โดยอนุโลม

ในกรณีที่การตรวจสอบหาปริมาณข้าวหอมไทยของสินค้ากองใดกองหนึ่งหรือส่วนใดส่วนหนึ่ง โดยวิธีการตามภาคผนวก ก หรือ ค หรือ ง หรือ จ ยังไม่อาจวินิจฉัยได้ชัดเจนถึงปริมาณข้าวหอมไทย จะใช้วิธีการตรวจสอบเอกลักษณ์พันธุกรรมก็ได้

ข้อ 9 ข้าวหอมไทยที่ส่งออก โดยบรรจุกระสอบหรือภาชนะอื่นใดให้ประทับข้อความเป็นภาษาอังกฤษ “THAI JASMINE RICE หรือ THAI FRAGRANT RICE หรือ THAI AROMATIC RICE หรือชื่ออื่นที่มีความหมายเดียวกัน” ยกเว้นข้อความภาษาอังกฤษ “THAI HOM MALI RICE” โดยให้มีขนาดตัวอักษรซึ่งสามารถเห็นได้ชัดเจนบนภาชนะบรรจุ

ข้อ 10 ในกรณีที่มีการซื้อขายข้าวหอมไทยตามตัวอย่างหรือเงื่อนไขที่แตกต่างจากข้อกำหนดในข้อ 6 หรือข้อ 7 แห่งมาตรฐานนี้ ข้าวหอมไทย ตามตัวอย่างหรือเงื่อนไขนั้นต้องมีข้าวหอมไทยไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 โดยปริมาณ และให้ระบุอัตราส่วนผสมไว้ในใบอนุญาตด้วย

ข้อ 11 ปัญหาข้อโต้แย้ง ในกรณีที่มีข้อโต้แย้งหรือมีความเข้าใจไม่ตรงกันเกี่ยวกับลักษณะต่าง ๆ ของเมล็ดข้าว ให้กรมการค้าต่างประเทศเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

ข้อ 12 การส่งออกข้าวที่มีปริมาณข้าวหอมไทยพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และกข15 ผสมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 92 โดยปริมาณ ให้ถือว่าเป็นการส่งออกข้าวหอมมะลิไทยตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ที่เกี่ยวข้อง



ประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว
พ.ศ. 2559

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานสินค้าข้าว เพื่อความเหมาะสมแก่ภาวะการผลิตและสถานการณ์การค้าข้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 4 วรรคหนึ่ง (2) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2559"

ข้อ 2 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2540 ลงวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2540

ข้อ 4 ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าว ตามรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 30 กันยายน 2559

ลงชื่อ อภิรดี ตันตราภรณ์
(นางอภิรดี ตันตราภรณ์)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 133 ตอนพิเศษ 243 ง วันที่ 21 ตุลาคม 2559)

มาตรฐานสินค้าข้าว

ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว พ.ศ. 2559

หมวด 1 คำนิยาม

ข้อ 1 ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานนี้ มีดังนี้

(1) **มาตรฐานสินค้าข้าว** (Rice Standards) หมายความว่า ข้อกำหนดขั้นต่ำสำหรับข้าวแต่ละประเภทและชนิด สำหรับการค้าภายในประเทศและการค้าระหว่างประเทศ

(2) **ข้าว** (Rice) หมายความว่า ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว *(Oryza sativa L.)* ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด

(3) **ข้าวเปลือก** (Paddy) หมายความว่า ข้าวที่ยังไม่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออก

(4) **ข้าวกล้อง** (Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice) หมายความว่า ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออกเท่านั้น

(5) **ข้าวขาว** (White rice) หมายความว่า ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัดเอารำออกแล้ว

(6) **ข้าวเหนียวขาว** (White glutinous rice) หมายความว่า ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเหนียวไปขัดเอารำออกแล้ว

(7) **ข้าวนึ่ง** (Parboiled rice) หมายความว่า ข้าวเจ้าที่ได้ผ่านกระบวนการทำข้าวนึ่งและขัดเอารำออกแล้ว

(8) **พื้นข้าว** (Rice classification) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีขนาดความยาวระดับต่าง ๆ ตามที่กำหนด ซึ่งเป็นส่วนผสมของข้าวแต่ละชั้นตามอัตราส่วนที่กำหนด

(9) **ชั้นของเมล็ดข้าว** (Classes of rice kernels) หมายความว่า ชั้นของเมล็ดข้าวที่แบ่งตามระดับความยาวของข้าวเต็มเมล็ด

(10) **ส่วนของเมล็ดข้าว** (Parts of rice kernels) หมายความว่า ส่วนของข้าวเต็มเมล็ดแต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น 10 ส่วนเท่า ๆ กัน

(11) **ข้าวเต็มเมล็ด** (Whole kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ดไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 9 ส่วนขึ้นไป

(12) **ต้นข้าว** (Head rice) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวเต็มเมล็ด และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ร้อยละ 80 ของเมล็ด

(13) **ข้าวหัก** (Brokens) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าว และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเมล็ด

(14) **ปลายข้าวซีวัน** (Small brokens C1) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักขนาดเล็กที่ร่อนผ่านตะแกรงโลหะรูกลมเบอร์ 7

(15) **ข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน** (Undermilled kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ผ่านการขัดสีต่ำกว่าระดับการขัดสีที่กำหนดไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด

(16) **ข้าวเมล็ดแดง** (Red kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีรำสีแดงหุ้มอยู่ทั้งเมล็ด หรือติดอยู่เป็นบางส่วนของเมล็ด

(17) **ข้าวเมล็ดเหลือง** (Yellow kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนหรือทั้งเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดแจ้ง ในกรณีข้าวนึ่งข้าวเมล็ดเหลืองหมายความว่ามีสีเหลืองเข้มบางส่วนหรือทั้งเมล็ดอย่างชัดแจ้ง

(18) **ข้าวเมล็ดดำ** (Black kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวนึ่งที่เป็นสีดำทั้งเมล็ดรวมทั้งที่เป็นสีน้ำตาลแก่ทั้งเมล็ด

(19) **ข้าวเมล็ดดำบางส่วน** (Partly black kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวนึ่งที่เป็นสีดำรวมทั้งที่เป็นสีน้ำตาลแก่ ตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงเต็มเมล็ด

(20) **ข้าวเมล็ดจุดดำ** (Peck kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวนึ่งที่เป็นสีดำอย่างชัดแจ้ง รวมทั้งที่เป็นสีน้ำตาลแก่อย่างชัดแจ้ง ไม่ถึง 2.5 ส่วน

(21) **ข้าวเมล็ดท้องไข่** (Chalky kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์ก มีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ของเนื้อที่เมล็ดข้าว

(22) **ข้าวเมล็ดเสีย** (Damaged kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่าซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลง หรืออื่น ๆ

(23) **ข้าวเมล็ดลีบ** (Undeveloped kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมดาที่ควรจะเป็น มีลักษณะแฟบ แบน

(24) **ข้าวเมล็ดอ่อน** (Immature kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีสีเขียวอ่อนได้จากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

(25) **เมล็ดพืชอื่น** (Other seeds) หมายความว่า เมล็ดพืชอื่น ๆ ที่มิใช่เมล็ดข้าว

(26) **วัตถุอื่น** (Foreign matter) หมายความว่า สิ่งอื่น ๆ ที่มิใช่ข้าวรวมทั้งแกลบ และรำ ที่หลุดจากเมล็ดข้าว

(27) **ระดับการขัดสี** (Milling degree) หมายความว่า ระดับของการขัดสีข้าว

(28) **ตะแกรงเบอร์ 7** (Sieve No.7) หมายความว่า ตะแกรงโลหะรูกลม หนา 0.79 มิลลิเมตร (0.031 นิ้ว) และเส้นผ่านศูนย์กลางรู 1.75 มิลลิเมตร (0.069 นิ้ว)

(29) **ร้อยละ** หมายความว่า ร้อยละโดยน้ำหนัก ยกเว้นร้อยละของพื้นข้าวเป็นร้อยละโดยปริมาณ

หมวด 2 ชั้นของเมล็ดข้าวและระดับการขัดสี

ข้อ 2 ชั้นของเมล็ดข้าว ให้แบ่งชั้นของเมล็ดข้าวออกเป็น 4 ชั้น ดังนี้

(1) **ข้าวเมล็ดยาว ชั้น 1** (Long grain class 1) หมายความว่า ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 7.0 มิลลิเมตร

(2) **ข้าวเมล็ดยาว ชั้น 2** (Long grain class 2) หมายความว่า ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 6.6 มิลลิเมตร ถึง 7.0 มิลลิเมตร

(3) **ข้าวเมล็ดยาว ชั้น 3** (Long grain class 3) หมายความว่า ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 6.2 มิลลิเมตร ถึง 6.6 มิลลิเมตร

(4) **ข้าวเมล็ดสั้น** (Short grain) หมายความว่า ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวไม่เกิน 6.2 มิลลิเมตร

ข้อ 3 ระดับการขัดสี ให้แบ่งระดับการขัดสีออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

(1) **สีดีพิเศษ** (Extra well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นพิเศษ

(2) **สีดี** (Well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเกือบทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามดี

(3) **สีดีปานกลาง** (Reasonably well milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกเป็นส่วนมากจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามพอสมควร

(4) **สีธรรมดา** (Ordinarily milled) หมายความว่า การขัดสีเอารำออกแต่เพียงบางส่วน

หมวด 3 ประเภทและชนิดของข้าว

ข้อ 4 ประเภทของข้าว ให้แบ่งข้าวออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

(1) ข้าวขาว

(2) ข้าวกล้อง

(3) ข้าวเหนียวขาว

(4) ข้าวนึ่ง

ข้อ 5 ชนิดของข้าวขาว ให้แบ่งข้าวขาวออกเป็น 12 ชนิด ดังนี้

(1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1

(2) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2

(3) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3

(4) ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์

(5) ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์

(6) ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์

(7) ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์เลิศ

(8) ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์

(9) ข้าวขาว 35 เปอร์เซ็นต์

(10) ข้าวขาว 45 เปอร์เซ็นต์
(11) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ
(12) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ

ข้อ 6 ชนิดของข้าวกล้อง ให้แบ่งข้าวกล้องออกเป็น 6 ชนิด ดังนี้

(1) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1
(2) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2
(3) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3
(4) ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์
(5) ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์
(6) ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์

ข้อ 7 ชนิดของข้าวเหนียวขาว ให้แบ่งข้าวเหนียวขาวออกเป็น 3 ชนิด ดังนี้

(1) ข้าวเหนียวขาว 10 เปอร์เซ็นต์
(2) ข้าวเหนียวขาว 25 เปอร์เซ็นต์
(3) ข้าวเหนียวขาวหักเอวัน

ข้อ 8 ชนิดของข้าวนึ่ง ให้แบ่งข้าวนึ่งออกเป็น 9 ชนิด ดังนี้

(1) ข้าวนึ่ง 100 เปอร์เซ็นต์คัด
(2) ข้าวนึ่ง 100 เปอร์เซ็นต์
(3) ข้าวนึ่ง 5 เปอร์เซ็นต์คัด
(4) ข้าวนึ่ง 5 เปอร์เซ็นต์
(5) ข้าวนึ่ง 10 เปอร์เซ็นต์คัด
(6) ข้าวนึ่ง 10 เปอร์เซ็นต์
(7) ข้าวนึ่ง 15 เปอร์เซ็นต์
(8) ข้าวนึ่ง 25 เปอร์เซ็นต์
(9) ข้าวนึ่งหักเอวัน

หมวด 4 มาตรฐานข้าวขาว

ข้อ 9 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวขาว ไว้ดังต่อไปนี้

(1) **ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดยาวชั้น 3 ได้ไม่เกินร้อยละ 5.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.0

ในจำนวนนี้ อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7

ไม่เกินร้อยละ 0.1 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.1
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 3.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.2
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 3 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.1

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(2) **ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 5.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.5

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.2
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.25
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(3) **ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 5.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.2
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.25
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(4) **ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.5
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.25
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 8 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.3

ระดับการขัดสี สีดี

(5) **ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 15.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.3

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.5
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 13 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการขัดสี สีดี

(6) **ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 30.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 2.0 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 13 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการขัดสี สีดีปานกลาง

(7) **ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์เลิศ**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ชั้น 2 และชั้น 3 อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันโดยอาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 50.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40.0

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 28.0

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 1.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 15 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 1.0

ระดับการขัดสี สีดีปานกลาง

(8) **ข้าวขาว 25 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ชั้น 2 และชั้น 3 อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันโดยอาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 50.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40.0

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 28.0
ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 2.0
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 8.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก ไม่เกิน 20 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 2.0

ระดับการขัดสี สีธรรมดา แต่ไม่เกินสีดีปานกลาง

(9) **ข้าวขาว 35 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ชั้น 2 และชั้น 3 อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน โดยอาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 50.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 32.0
ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 40.0
ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 2.0
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 10.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก ไม่เกิน 20 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 2.0
ระดับการขัดสี สีธรรมดา แต่ไม่เกินสีดีปานกลาง

(10) **ข้าวขาว 45 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้
พื้นข้าว ประกอบด้วย
ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ชั้น 2 และชั้น 3 อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน
โดยอาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 50.0
ส่วนผสม ประกอบด้วย
ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 28.0
ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 50.0 ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 3.0
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป
ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้
ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 10.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเปลือก ไม่เกิน 20 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 2.0
ระดับการขัดสี สีธรรมดา แต่ไม่เกินสีดีปานกลาง

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาว

ชนิด	พื้นข้าว (หน่วย/ร้อยละ)				ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)							ระดับการขัดสี
	เมล็ดยาว						ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน			เมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน	เมล็ดเหลือง	ท้องไข่	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	
	(ก) ชั้น 1 >7.0 มม.	(ข) ชั้น 2 >6.6 - 7.0 มม.	(ค) ชั้น 3 >6.2 - 6.6 มม.	(ง) เมล็ดสั้น <6.2 มม.					ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 (1) และปลายข้าวชีวัน (2))	(1) ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	(2) ปลายข้าวชีวัน								
100% ชั้น 1	≥70.0	D1	≤5.0	0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.0	≤0.1	≤0.1	0.5	0.1	3.0	0.2	1.5	0.1	3	สีดีพิเศษ
100% ชั้น 2	≥40.0	D2		≤5.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.5	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	6.0	0.25	1.5	0.2	5	สีดีพิเศษ
100% ชั้น 3	≥30.0	D2		≤5.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤5.0	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	6.0	0.25	1.5	0.2	5	สีดีพิเศษ
5%	≥20.0	D2		≤10.0	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥60.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	2.0	0.5	6.0	0.25	1.5	0.3	8	สีดี
10%	≥10.0	D2		≤15.0	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.0	7.0	0.5	1.5	0.4	13	สีดี
15%	≥5.0	D2		≤30.0	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥55.0	-	≤17.0	≤2.0	≤0.5	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	0.4	13	สีดีปานกลาง
25% เลิศ	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥40.0	-	≤28.0		≤1.0	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	1.0	15	สีดีปานกลาง
25%	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥40.0	-	≤28.0		≤2.0	7.0	1.0	8.0	2.0	2.0	2.0	20	สีธรรมดา แต่ไม่เกินสีดีปานกลาง
35%	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥32.0	-	≤40.0		≤2.0	7.0	1.0	10.0	2.0	2.0	2.0	20	สีธรรมดา แต่ไม่เกินสีดีปานกลาง
45%	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥28.0	-	≤50.0		≤3.0	7.0	1.0	10.0	2.0	2.0	2.0	20	สีธรรมดา แต่ไม่เกินสีดีปานกลาง

< น้อยกว่า
> มากกว่า
0 = ไม่มี
- ไม่กำหนดตายตัว

≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
D1 คือ 100 – (ก) – (ค) – (ง)
D2 คือ 100 – (ก) – (ง)

(ก) คือ ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 7.0 มม.
(ข) คือ ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 6.6 มม. ถึง 7.0 มม.
(ค) คือ ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 6.2 มม. ถึง 6.6 มม.
(ง) คือ ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวไม่เกิน 6.2 มม.

(11) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วนและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 10.0

นอกนั้นเป็นข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไปในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเต็มเมล็ดได้ไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่น ไม่เกินร้อยละ 0.5

(12) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์ หรือ ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ทั้งจำนวน

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป และข้าวเต็มเมล็ดรวมกันไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่น ไม่เกินร้อยละ 0.5

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวขาวหัก

ชนิด	พื้นข้าวได้จากการขัดสีข้าวขาว	ส่วนผสมของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)						ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)		
		ข้าวเต็มเมล็ด	ข้าวเต็มเมล็ดรวมกับข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน	ข้าวเหนียว		วัตถุอื่น
								ทั้งหมด (รวมปลายข้าวชีวัน)	ปลายข้าวชีวัน	
เอวันเลิศพิเศษ	100%	≤ 15.0	-	≥ 74.0	-	≤ 10.0	≤ 1.0	1.5	0.5	0.5
เอวันเลิศ	100%, 5%, 10%	-	≤ 15.0	-	≥ 80.0	-	≤ 5.0	1.5	0.5	0.5

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนด

หมวด 5 มาตรฐานข้าวกล้อง

ข้อ 10 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวกล้อง ไว้ดังต่อไปนี้

(1) **ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 1**

ต้องมีพื้นข้าวและส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้น ได้ไม่เกินร้อยละ 5.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.5
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 3.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.5
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 3.0

(2) **ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 2**

ต้องมีพื้นข้าวและส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 6.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(3) **ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์ ชั้น 3**

ต้องมีพื้นข้าวและส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 7.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 5.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 0.75

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.75
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(4) **ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าวและส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30.0
นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3
ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75.0
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 6.0

(5) **ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าวและส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 15.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 2.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 7.0

(6) **ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าวและส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 2 และหรือชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 35.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกินร้อยละ 5.0
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดท้องไข่	ไม่เกินร้อยละ 7.0
ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.5
ข้าวเหนียว	ไม่เกินร้อยละ 2.5
ข้าวเปลือก	ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 8.0

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวกล้อง

ชนิด	พื้นข้าว (หน่วย/ร้อยละ)			ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)			ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)						
	เมล็ดยาว														
	(ก) ชั้น 1 >7.0 มม.	ชั้น 2 (ข) และ ชั้น3 (ค) >6.2 - 7.0 มม.	(ง) เมล็ดสั้น ≤6.2 มม.			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหัก	เมล็ดแดง	เมล็ดเหลือง	ท้องไข่	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก (เมล็ด / กก.)
100% ชั้น 1	≥70.0	D2	≤5.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.0	1.0	0.5	3.0	0.5	1.5	3.0	0.5
100% ชั้น 2	≥55.0	D2	≤6.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.5	1.5	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1
100% ชั้น 3	≥40.0	D2	≤7.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤5.0	2.0	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1
5%	≥30.0	D2	≤10.0	≥7.5	≥3.5 - < 7.5	≥75.0	-	≤7.0	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1
10%	≥20.0	D2	≤15.0	≥7.0	≥3.5 - < 7.0	≥70.0	-	≤12.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2
15%	≥10.0	D2	≤35.0	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥65.0	-	≤17.0	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ

> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

- ไม่กำหนดตายตัว

D2 คือ 100 – (ก) – (ง)

(ก) คือ ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวเกิน 7.0 มม.

(ง) คือ ข้าวเต็มเมล็ดที่มีขนาดความยาวไม่เกิน 6.2 มม.

หมวด 6 มาตรฐานข้าวเหนียวขาว

ข้อ 11 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวเหนียวขาว ไว้ดังต่อไปนี้

(1) **ข้าวเหนียวขาว 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้ อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวเหนียวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.3

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเจ้า (ไม่รวมข้าวเหนียวที่ยังไม่กลาย) ไม่เกินร้อยละ 15.0

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.5

ระดับการขัดสี สีดี

(2) **ข้าวเหนียวขาว 25 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40.0

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วนและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 28.0

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวขาวซีวันไม่เกิน ร้อยละ 2.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเจ้า (ไม่รวมข้าวเหนียวที่ยังไม่กลาย) ไม่เกินร้อยละ 15.0

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 4.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 20 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 3.0

ระดับการขัดสี สีธรรมดา

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวเหนียวขาว

ชนิด	ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)						ระดับการขัดสี
			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวซีวัน			ข้าวเจ้าขาว (ไม่รวมข้าวเหนียวที่ยังไม่กลาย)	เมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน	เมล็ดเหลือง	เมล็ดเสีย	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	
					ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 (1) และปลายข้าวซีวัน (2))	(1) ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	(2) ปลายข้าวซีวัน							
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	15.0	2.0	1.5	0.5	0.5	10	สีดี
25%	≥5.0	≤5.0	≥40.0	-	≤28.0		≤2.0	15.0	6.0	4.0	2.0	3.0	20	สีธรรมดา

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ

> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

- ไม่กำหนดตายตัว

(3) **ข้าวเหนียวขาวหักเอวัน**

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวเหนียวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ หรือข้าวเหนียวขาว 25 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ทั้งจำนวน

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป และข้าวเต็มเมล็ด รวมกันไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวเหนียวขาวชีวันไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเจ้า ไม่เกินร้อยละ 15.0

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวขาวชีวันไม่เกินร้อยละ 5.0 วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ 0.5

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวเหนียวขาวหัก

ชนิด	พื้นข้าว ได้จากข้าวเหนียวขาว	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)			ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)		
		ข้าวเต็มเมล็ด รวมกันกับ ข้าวหักความยาว ตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาว ไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรง เบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน	ข้าวขาว		วัตถุอื่น
					ทั้งหมด (รวมทั้ง ปลายข้าวชีวัน)	ปลายข้าวชีวัน	
เอวัน	10% หรือ 25%	≤15.0	≥80.0	≤5.0	15.0	5.0	0.5

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

หมวด 7 มาตรฐานข้าวนึ่ง

ข้อ 12 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวนึ่ง ไว้ดังต่อไปนี้

(1) **ข้าวนึ่ง 100 เปอร์เซ็นต์คัด**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.1

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 1.5

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 3 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(2) **ข้าวนึ่ง 100 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 10.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 4.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 2.5

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดีพิเศษ

(3) **ข้าวนึ่ง 5 เปอร์เซ็นต์คัด**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 45.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 20.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.15

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 2.0

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 0.75

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดี

(4) **ข้าวนึ่ง 5 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 45.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 20.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 3.0

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการขัดสี สีดี

(5) **ข้าวนึ่ง 10 เปอร์เซ็นต์คัด**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 30.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 20.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 0.3

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.75

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.2

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 2.5

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 5 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการขัดสี สีดี

(6) **ข้าวนึ่ง 10 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 30.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 20.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 0.3

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 3.5

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการขัดสี สีดี

(7) **ข้าวนึ่ง 15 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 25.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 30.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 18.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.0 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 1.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 4.0

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 2.5

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 0.7

ระดับการขัดสี สีดีปานกลาง

(8) **ข้าวนึ่ง 25 เปอร์เซ็นต์**

ต้องมีพื้นข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการขัดสี ดังนี้

พื้นข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดยาวชั้น 1 และชั้น 2 รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 20.0

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดยาวชั้น 3

ในจำนวนทั้งหมดนี้ อาจมีข้าวเมล็ดสั้นได้ไม่เกินร้อยละ 30.0

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 28.0

ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 2.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือเมล็ดขัดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 7.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 3.0

ข้าวเมล็ดดำ ไม่เกินร้อยละ 0.75

ข้าวเมล็ดดำบางส่วนรวมกับข้าวเมล็ดจุดดำ ไม่เกินร้อยละ 4.5

ทั้งนี้ ข้าวเมล็ดดำบางส่วนต้องไม่เกินร้อยละ 3.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 1.0

ระดับการขัดสี สีธรรมดา

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวนึ่ง

ชนิด	พื้นขาว (หน่วย/ร้อยละ)			ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)									ระดับการขัดสี
	เมล็ดยาว							ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน						เมล็ดดำบางส่วนและเมล็ดจุดดำ						
	(ก) +(ข) ชั้น 1 และชั้น 2 >6.6 มม.	(ค) ชั้น 3 >6.2-6.6 มม.	(ง) เมล็ดสั้น ≤6.2 มม.			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 – ข้าวเต็มเมล็ด – ข้าวหัก)	ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 (1) และปลายข้าวชีวัน (2))	(1) ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	(2) ปลายข้าวชีวัน	เมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน	เมล็ดเหลือง	เมล็ดดำ	รวมกัน	เมล็ดดำบางส่วน	เมล็ดเสีย	ข้าวเหนียว	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	
100% คัด	≥60.0	D3	≤10.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.0	≤0.5	≤0.1	0.5	0.25	0.1	1.5	0.5	1.0	1.5	0.2	3	สีดีพิเศษ
100%	≥60.0	D3	≤10.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.0	≤0.5	≤0.1	0.5	0.5	0.25	2.5	1.0	1.0	1.5	0.2	5	สีดีพิเศษ
5% คัด	≥45.0	D3	≤20.0	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥80.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	1.0	0.5	0.15	2.0	0.75	1.0	1.5	0.2	5	สีดี
5%	≥45.0	D3	≤20.0	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥80.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	1.0	1.0	0.25	3.0	1.5	1.0	1.5	0.2	10	สีดี
10% คัด	≥30.0	D3	≤20.0	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥75.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	0.75	0.2	2.5	1.0	1.5	1.5	0.4	5	สีดี
10%	≥30.0	D3	≤20.0	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥75.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.5	0.25	3.5	2.0	1.5	1.5	0.4	10	สีดี
15%	≥25.0	D3	≤30.0	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥70.0	-	≤18.0	≤1.0	≤1.0	5.0	2.0	0.5	4.0	2.5	1.5	2.5	0.7	10	สีดีปานกลาง
25%	≥20.0	D3	≤30.0	≥5.0	<5.0	≥60.0	-	≤28.0		≤2.0	7.0	3.0	0.75	4.5	3.0	1.5	2.5	1.0	10	สีธรรมดา

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ

> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

- ไม่กำหนดตายตัว D3 คือ 100 – (ก) – (ง)

(9) **ข้าวนึ่งหักเอวัน**

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวนึ่งชนิดต่าง ๆ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ทั้งจำนวน

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.0 ส่วนขึ้นไป และข้าวเต็มเมล็ด

รวมกันไม่เกินร้อยละ 10.0 และปลายข้าวนึ่งซีวันไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

เมล็ดพืชอื่น วัตถุอื่น ไม่เกินร้อยละ 1.0

ตารางมาตรฐานสินค้าข้าวนึ่งหักเอวัน

ชนิด	พื้นข้าวได้จากการสีข้าวนึ่ง	ส่วนผสม (หน่วย/ร้อยละ)			สิ่งที่อาจมีปนได้ไม่เกิน (หน่วย/ร้อยละ)
		ข้าวเต็มเมล็ดรวมกันกับข้าวหักความยาวตั้งแต่ 6.0 ส่วนขึ้นไป	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.0 ส่วนและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวนึ่งชีวัน	เมล็ดพืชอื่นและวัตถุอื่น
เอวัน	ชนิดต่าง ๆ	≤10.0	≥84.0	≤6.0	1.0

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ

> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

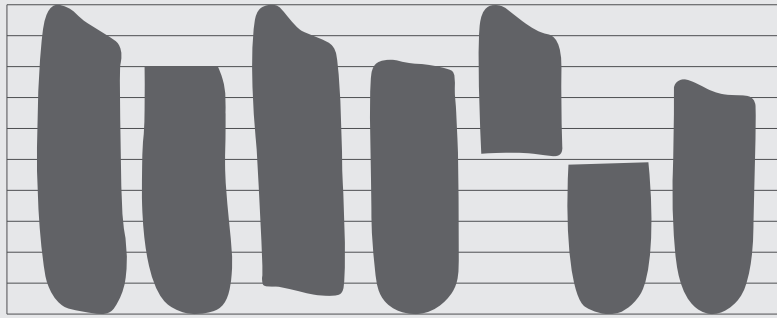
หมวด 8 ข้อกำหนดทั่วไป

ข้อ 13 ความชื้นของข้าว ให้กำหนดความชื้นของข้าวทุกประเภทและทุกชนิดไว้ ไม่เกินร้อยละ 14.0

ข้อ 14 ข้าวตามตัวอย่าง ในกรณีที่มีการซื้อขายข้าวตามตัวอย่างที่ไม่อยู่ภายในข้อกำหนดแห่งมาตรฐานนี้ มาตรฐานของข้าวนั้นต้องเป็นไปตามตัวอย่างและข้อกำหนดที่ผู้ซื้อกับผู้ขายตกลงกันไว้ และต้องได้รับความเห็นชอบจากกรมการค้าต่างประเทศ

ข้อ 15 ปัญหาข้อโต้แย้ง ในกรณีที่มีข้อโต้แย้งหรือมีความเข้าใจไม่ตรงกันเกี่ยวกับลักษณะต่าง ๆ ของเมล็ดข้าวให้กรมการค้าต่างประเทศเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

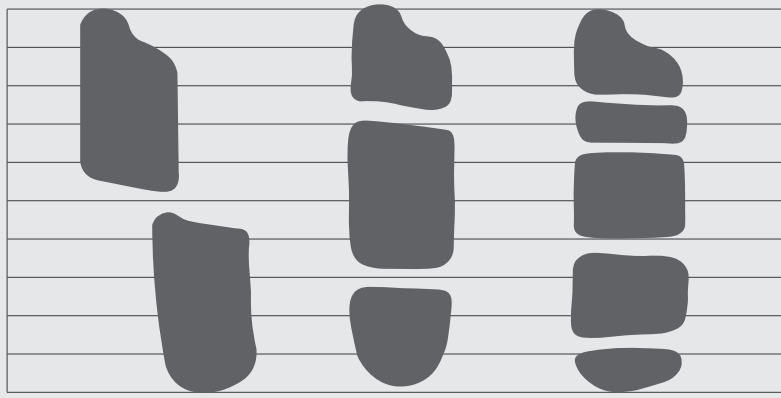
ขนาดเมล็ดข้าว



ข้าวเต็มเมล็ด
(9 ส่วนขึ้นไป)

ต้นข้าว
(5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 9 ส่วน)

ขนาดเมล็ดข้าวหัก



ข้าวหัก
(2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 5 ส่วน)

ปลายข้าว
(ขนาดร่อนผ่านตะแกรงเบอร์ 7 (1.75 มม.))

ตารางแสดงส่วนของเมล็ดข้าวหัก
เทียบเท่ากับความยาวเฉลี่ยวัดเป็นมิลลิเมตร

หน่วย : มิลลิเมตร

ชนิดข้าว	ขนาดเมล็ดข้าวหัก (ส่วน)	ข้าวขาว	ข้าวกล้อง	ข้าวเหนียวขาว	ข้าวนึ่ง
100%	≥ 5.0 - < 8.0				
	8.0	5.2	5.4	-	5.2
	5.0	3.25	-	-	3.25
5%	≥ 3.5 - < 7.5				
	7.5	4.6	4.7	-	4.6
	3.5	2.15	-	-	2.15
10%	≥ 3.5 - < 7.0				
	7.0	4.3	4.4	4.2	4.3
	3.5	2.15	-	2.1	2.15
15%	≥ 3.0 - < 6.5				
	6.5	4.0	4.1	-	4.0
	3.0	1.96	-	-	1.96
25%	< 5.0	3.2	-	3.2	3.2
35%	< 5.0	3.2	-	-	-
45%	< 5.0	3.2	-	-	-

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ
- ไม่กำหนด



ประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย
พ.ศ. 2562

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวสีไทยไว้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการค้าข้าวสีไทยผลักดันให้ข้าวสีไทยมีคุณภาพดี เป็นที่เชื่อถือและยอมรับของผู้บริโภค และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวสีไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 4 วรรคหนึ่ง (2) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย พ.ศ. 2562"

ข้อ 2 ประกาศนี้ให้ใช้ตั้งแต่เมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย ตามรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562

(ชุติมา บุณยประภัศร)
รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ รักษาราชการแทน
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย

ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวสีไทย พ.ศ. 2562

ข้อ 1 คำนิยาม

(1) **"ข้าวสีไทย"** (THAI COLOUR RICE) หมายความว่า ข้าวกล้องที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้าหรือข้าวเปลือกเหนียวที่ผลิตในประเทศไทย ข้าวจะมีเยื่อหุ้มชั้นนอก (Pericarp) หรือเยื่อหุ้มเมล็ด (Seed coat) สีเข้มหรือสีอ่อนขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ พื้นที่เพาะปลูก และฤดูการผลิต มีคุณค่าทางโภชนาการตามสีและพันธุ์นั้น ๆ ซึ่งได้แก่ กลุ่มข้าวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง เช่น ข้าวเจ้าพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเจ้าพันธุ์หอมนิล ข้าวเหนียวพันธุ์ก่ำล้านนา ข้าวเหนียวพันธุ์ลืมผัว และกลุ่มข้าวสีแดง เช่น ข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยดพัทลุง ข้าวเจ้าพันธุ์หอมแดง (ข้าวเจ้าพันธุ์หอมมะลิแดง) ทั้งนี้ ข้าวสีไทยไม่หมายความรวมถึงข้าวกล้องตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าว มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย และมาตรฐานสินค้าข้าวหอมไทย

(2) **"ข้าว"** (Rice) หมายความว่า ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว *(Oryza sativa L.)* ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด

(3) **"ข้าวเปลือก"** (Paddy) หมายความว่า ข้าวที่ยังไม่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออก

(4) **"ข้าวกล้อง"** (Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice) หมายความว่า ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออกเท่านั้น

(5) **"พื้นสีของข้าว"** (Intrinsic colour, Colour of kernels) หมายความว่า สีของเยื่อหุ้มชั้นนอก (Pericarp) หรือเยื่อหุ้มเมล็ด (Seed coat) ตามลักษณะสีส่วนใหญ่ของเมล็ดข้าวในกลุ่มข้าวสีนั้น ๆ ซึ่งอาจจะเป็นข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด หรือเป็นข้าวเมล็ดสีต่างก็ได้

(6) **"ข้าวเมล็ดสีต่าง"** (Off colour kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวในกลุ่มสีหรือพันธุ์เดียวกันที่เยื่อหุ้มชั้นนอก (Pericarp) หรือเยื่อหุ้มเมล็ด (Seed coat) มีสีมากกว่าหนึ่งสีคละกันอยู่ในเมล็ดเดียวกัน หรือมีสีอ่อนกว่าข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดในกลุ่มข้าวสีนั้น ๆ

(7) **"ข้าวเมล็ดสีอื่น"** (Other colour kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่มีสีของเยื่อหุ้มชั้นนอก (Pericarp) หรือเยื่อหุ้มเมล็ด (Seed coat) แตกต่างจากข้าวกลุ่มสีนั้น ๆ เช่น เมล็ดข้าวสีขาวหรือเมล็ดข้าวสีแดงปนในข้าวกลุ่มสีหรือพันธุ์ข้าวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง เป็นต้น

(8) **"ข้าวประเภทอื่น"** (Other type kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวขาว เมล็ดข้าวเหนียวขาว หรือเมล็ดข้าวนึ่ง

(9) **"ส่วนของเมล็ดข้าว"** (Parts of rice kernels) หมายความว่า ส่วนของข้าวเต็มเมล็ดแต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น 10 ส่วนเท่า ๆ กัน

(10) **"ข้าวเต็มเมล็ด"** (Whole kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ดไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 9 ส่วนขึ้นไป

(11) **"ต้นข้าว"** (Head rice) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวเต็มเมล็ด และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ร้อยละ 80 ของเมล็ด

(12) **"ข้าวหัก"** (Brokens) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของต้นข้าว และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเมล็ด

(13) **"ปลายข้าวซีวัน"** (Small brokens C1) หมายความว่า เมล็ดข้าวหักขนาดเล็กที่ร่อนผ่านตะแกรงเบอร์ 7

(14) **"ข้าวเมล็ดเสีย"** (Damaged kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดแจ้งด้วยตาเปล่าซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลง หรืออื่น ๆ

(15) **"ข้าวเมล็ดลีบ"** (Undeveloped kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมดาที่ควรจะเป็น มีลักษณะแฟบ แบน

(16) **"ข้าวเมล็ดอ่อน"** (Immature kernels) หมายความว่า เมล็ดข้าวที่กะเทาะจากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

(17) **"เมล็ดพืชอื่น"** (Other seeds) หมายความว่า เมล็ดพืชอื่น ๆ ที่มิใช่เมล็ดข้าว

(18) **"วัตถุอื่น"** (Foreign matter) หมายความว่า สิ่งอื่นๆ ที่มิใช่ข้าว รวมทั้งแกลบและรำที่หลุดจากเมล็ดข้าว

(19) **"ตะแกรงเบอร์ 7"** (Sieve No.7) หมายความว่า ตะแกรงโลหะรูกลม หนา 0.79 มิลลิเมตร (0.031 นิ้ว) และเส้นผ่านศูนย์กลางรู 1.75 มิลลิเมตร (0.069 นิ้ว)

(20) **"ร้อยละ"** หมายความว่า ร้อยละโดยน้ำหนัก

ข้อ 2 ให้กำหนดข้าวสี เป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) ข้าวเจ้า

(2) ข้าวเหนียว

ข้อ 3 ให้แบ่งข้าวสี ประเภทข้าวเจ้า เป็น 2 ชั้น

(1) ชั้นดีเลิศ (Prime quality)

(2) ชั้นดีพิเศษ (Superb quality)

ข้อ 4 ให้แบ่งข้าวสี ประเภทข้าวเหนียว เป็น 4 ชั้น

(1) ชั้นดีเลิศ (Prime quality)

(2) ชั้นดีพิเศษ (Superb quality)

(3) ชั้นดี (Best quality)

(4) ชั้นมาตรฐาน (Standard quality)

ข้อ 5 ข้าวสีทุกประเภทและชั้น ต้องมีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0

(2) ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่

(3) เป็นข้าวเมล็ดยาวมีความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักเกินกว่า 6.2 มิลลิเมตร

(4) พื้นสีของข้าวต้องสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกลุ่มสีนั้น ๆ

ข้อ 6 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวสี ประเภทข้าวเจ้า ไว้ดังต่อไปนี้

6.1 ข้าวเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง

(1) ชั้นดีเลิศ

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปลายข้าวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 4.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) **ชั้นดีพิเศษ**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปลายข้าวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 4.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

6.2 **ข้าวเจ้าสีแดง**

(1) **ชั้นดีเลิศ**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปลายข้าวชีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 4.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) **ชั้นดีพิเศษ**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปลายข้าวซีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 4.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้อ 7 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวสี ประเภทข้าวเหนียว ไว้ดังต่อไปนี้

(7.1) ข้าวเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง

(1) **ชั้นดี**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0
ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์7ไม่เกินร้อยละ1.5และปลายข้าวเหนียวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) **ชั้นมาตรฐาน**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย
ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 แต่ไม่ถึงร้อยละ 30
นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย
ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0
ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0
ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์7ไม่เกินร้อยละ1.5และปลายข้าวเหนียวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5
นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(7.2) **ข้าวเหนียวสีแดง**

(1) **ชั้นดีเลิศ**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ดไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปลายข้าวเหนียวชีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) **ชั้นดีพิเศษ**

ต้องมีพื้นสีของข้าว ส่วนผสมของเมล็ดข้าว และสิ่งที่อาจมีปนได้ ดังนี้

พื้นสีของข้าว ประกอบด้วย

ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65 นอกนั้นเป็นข้าวเมล็ดสีต่าง

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 1.5 และปลายข้าวเหนียวซีวัน ไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเสีย	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเมล็ดสีอื่น	ไม่เกินร้อยละ 6.0
ข้าวประเภทอื่น	ไม่เกินร้อยละ 1.0
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้อ 8 ในกรณีที่มีการซื้อขายข้าวตามตัวอย่างหรือเงื่อนไขที่แตกต่างจากข้อกำหนดในข้อ 6 หรือข้อ 7 แห่งมาตรฐานนี้ ให้ผู้ทำการค้าขาออกระบุข้อกำหนดที่ผู้ซื้อและผู้ขายตกลงกันไว้ในใบอนุญาตด้วย และต้องได้รับความเห็นชอบจากกรมการค้าต่างประเทศ

ข้อ 9 ปัญหาข้อโต้แย้ง ในกรณีที่มีข้อโต้แย้งหรือมีความเข้าใจไม่ตรงกันเกี่ยวกับลักษณะต่าง ๆ ของเมล็ดข้าวให้กรมการค้าต่างประเทศเป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

ตารางมาตรฐานข้าวเจ้าสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง

ชั้นคุณภาพ	พื้นสีของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)		ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสมของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ (หน่วย/ร้อยละ)				
	ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด	ข้าวเมล็ดสีต่าง			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 - ข้าวเต็มเมล็ด - ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน			เมล็ดเสีย	ข้าวเมล็ดสีอื่น	ประเภทอื่น	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน
							ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 และปลายข้าวชีวัน)	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน					
ชั้นดีเลิศ	≥80	≤20	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0
ชั้นดีพิเศษ	≥65	≤35	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

ข้าวสีทุกประเภทและชั้น ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
2. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
3. เป็นข้าวเมล็ดยาวมีความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักเกินกว่า 6.2 มิลลิเมตร
4. พื้นสีของข้าวต้องสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกลุ่มสีนั้น ๆ

ตารางมาตรฐานข้าวเจ้าสีแดง

ชั้นคุณภาพ	พื้นสีของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)		ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสมของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ (หน่วย/ร้อยละ)				
	ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด	ข้าวเมล็ดสีต่าง			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 - ข้าวเต็มเมล็ด - ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน			เมล็ดเสีย	ข้าวเมล็ดสีอื่น	ประเภทอื่น	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน
							ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 และปลายข้าวชีวัน)	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนชั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน					
ชั้นดีเลิศ	≥80	≤20	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0
ชั้นดีพิเศษ	≥65	≤35	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ

> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

ข้าวสีทุกประเภทและชั้น ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
2. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
3. เป็นข้าวเมล็ดยาวมีความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักเกินกว่า 6.2 มิลลิเมตร
4. พื้นสีของข้าวต้องสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกลุ่มสีนั้น ๆ

ตารางมาตรฐานข้าวเหนียวสีดำ สีม่วงดำ และสีม่วง

ชั้นคุณภาพ	พื้นสีของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)		ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสมของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ (หน่วย/ร้อยละ)				
							ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน							
	ข้าวเมล็ดสีเข้มทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด	ข้าวเมล็ดสีต่าง			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 - ข้าวเต็มเมล็ด - ข้าวหัก)	ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 และปลายข้าวชีวัน)	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน	เมล็ดเสีย	ข้าวเมล็ดสีอื่น	ประเภทอื่น	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	เมล็ดลีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน
ชั้นดีเลิศ	≥30	≤70	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0
ชั้นดีพิเศษ	≥15-<30	>70-≤85	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ

> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

ข้าวสีทุกประเภทและชั้น ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
2. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
3. เป็นข้าวเมล็ดยาวมีความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักเกินกว่า 6.2 มิลลิเมตร
4. พื้นสีของข้าวต้องสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกลุ่มสีนั้น ๆ

ตารางมาตรฐานข้าวเหนียวสีแดง

ชั้นคุณภาพ	พื้นสีของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)		ส่วนของต้นข้าว	ส่วนของข้าวหัก	ส่วนผสมของข้าว (หน่วย/ร้อยละ)					ข้าวและสิ่งที่อาจมีปนได้ (หน่วย/ร้อยละ)				
	ข้าวเมล็ดสีเข้ม ทั้งเมล็ดหรือเกือบทั้งเมล็ด	ข้าวเมล็ดสีต่าง			ข้าวเต็มเมล็ด	ต้นข้าว (100 - ข้าวเต็มเมล็ด - ข้าวหัก)	ข้าวหักและปลายข้าวชีวัน			เมล็ดเสีย	ข้าวเมล็ดสีอื่น	ประเภทอื่น	ข้าวเปลือก (เมล็ด/กก.)	เมล็ดสีบ เมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่นอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน
							ทั้งหมด (รวมทั้งข้าวหักที่ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 และปลายข้าวชีวัน)	ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึงส่วนขั้นต่ำที่กำหนดและไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7	ปลายข้าวชีวัน					
ชั้นดีเลิศ	≥80	≤20	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0
ชั้นดีพิเศษ	≥65	≤35	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< น้อยกว่า ≤ น้อยกว่าหรือเท่ากับ
> มากกว่า ≥ มากกว่าหรือเท่ากับ

ข้าวสีทุกประเภทและชั้น ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

1. มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
2. ไม่มีแมลงที่ยังมีชีวิตอยู่
3. เป็นข้าวเมล็ดยาวมีความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหักเกินกว่า 6.2 มิลลิเมตร
4. พื้นสีของข้าวต้องสม่ำเสมอตามธรรมชาติของกลุ่มสีนั้น ๆ

สถานที่ติดต่อของหน่วยงานราชการและเอกชนที่เกี่ยวข้อง

กองมาตรฐานสินค้านำเข้าส่งออก
กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ : 0-2547-4747
อีเมล : csidft@moc.go.th

กองบริหารการค้าข้าว
กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ : 0-2547-4820
โทรสาร : 0-2547-4821
อีเมล : ricedft.info@gmail.com

กองบริการการค้าต่างประเทศ
กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ : 0-2547-4755
โทรสาร : 0-2547-4757
อีเมล : eximdft@moc.go.th

สำนักงานคณะกรรมการตรวจข้าว
สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
อาคารสาธรธานี 2 ชั้น 16 เลขที่ 92/43 ถ.สาทรเหนือ แขวงสีลม เขตบางรัก
กรุงเทพฯ 10500
โทรศัพท์ : 0-2233-3416-7
โทรสาร : 0-2233-3418

สมาคมผู้ส่งออกข้าวไทย

37 ซอยงามดูพลี ถนนพระราม 4 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร 10120

โทรศัพท์ : 0-2287-2674-7

โทรสาร : 0-2287-2678, 0-2287-2664

อีเมล : contact@thairiceexporters.or.th

สมาคมโรงสีข้าวไทย

81-81/1 เจริญกรุง 24 แขวงตลาดน้อย เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100

โทรศัพท์ : 0-2234-7289

โทรสาร : 0-2234-7286

สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

150/2 ถนนราชบพิธ แขวงราชบพิธ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ : 0-2018-6888

โทรสาร : 0-2622-1879, 0-2225-3372

อีเมล : bot@thaichamber.org

Contents

PAGE

1. NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE
Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a Standardised Commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice (third edition) B.E. 2559 120

Standards of Thai Hom Mali Rice, Appended to Notification of Ministry of Commerce
Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a Standardised Commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice (third edition) B.E. 2559 122

- Definitions 122
- Types and Grades of rice 124
- Standards for Thai Hom Mali White rice 125
  - White rice 100% 125
  - White rice 5% 126
  - White rice 10% 127
  - White rice 15% 128

  EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI HOM MALI WHITE RICE 129
  - White broken rice A1 Extra Super 130
  - White broken rice A1 Super 130

  EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI HOM MALI WHITE BROKEN RICE 131
- Standards for Thai Hom Mali Cargo rice 132
  - Cargo rice 100% 132
  - Cargo rice 5% 132
  - Cargo rice 10% 133

❍ Cargo rice 15% 134
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI HOM MALI CARGO RICE 135

2. NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE RE: Rules and Procedures Arranging for Inspection the Standards of Goods and Inspection the Standards of Thai Hom Mali Rice B.E. 2559 137

- APPENDIX A Test method for determination of Amylose content 146
- APPENDIX B Test method for determination of moisture content 149
- APPENDIX C Test method for Alkali spreading value 151
- APPENDIX D Method for checking cooked rice kernels boiled in water 154
- APPENDIX E Test method by Iodine staining 155

3. NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE Subject: Standards of Thai Fragrant Rice B.E. 2559 158

Standards of Thai Fragrant Rice, Appended to Notification of Ministry of Commerce
Subject: Standards of Thai Fragrant Rice B.E. 2559 159

- Definitions 159
- Types and Grades of rice 161
- Standards of Thai White Fragrant Rice 162
  - ❍ White rice 100% 162
  - ❍ White rice 5% 163
  - ❍ White rice 10% 164

❍ White rice 15% 165
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS
OF THAI WHITE FRAGRANT RICE 166
❍ White broken rice A1 Extra Super 167
❍ White broken rice A1 Super 167
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS
OF THAI WHITE FRAGRANT BROKEN RICE 168
● Standards of Thai Cargo Fragrant Rice 169
❍ Cargo rice 100% 169
❍ Cargo rice 5% 169
❍ Cargo rice 10% 170
❍ Cargo rice 15% 171
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS
OF THAI CARGO FRAGRANT RICE 172

4. NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE
Subject: Standards of Rice B.E. 2559 175
Standards of Rice, Appended to Notification of Ministry of Commerce
Subject: Standards of Rice B.E. 2559 176
Section 1: Definitions 176
Section 2: Classes of rice kernels and Milling degree 178
Section 3: Types and Grades of rice 179
Section 4: Standards of White Rice 180
❍ White rice 100% Grade A 180
❍ White rice 100% Grade B 181
❍ White rice 100% Grade C 182
❍ White rice 5% 183
❍ White rice 10% 184

❍ White rice 15% 185
❍ White rice 25% super 186
❍ White rice 25% 187
❍ White rice 35% 188
❍ White rice 45% 189
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE RICE 190
❍ White broken rice A1 Extra Super 191
❍ White broken rice A1 Super 191
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE BROKEN RICE 192
Section 5: Standards of Cargo Rice 193
❍ Cargo rice 100% Grade A 193
❍ Cargo rice 100% Grade B 193
❍ Cargo rice 100% Grade C 194
❍ Cargo rice 5% 195
❍ Cargo rice 10% 196
❍ Cargo rice 15% 197
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI CARGO RICE 198
Section 6: Standards of White Glutinous Rice 199
❍ White glutinous rice 10% 199
❍ White glutinous rice 25% 200
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE GLUTINOUS RICE 201
❍ White glutinous broken rice A1 202
EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE GLUTINOUS BROKEN RICE 203

Section 7: Standards of Parboiled Rice 204
- ❍ Parboiled rice 100% Sorted 204
- ❍ Parboiled rice 100% 205
- ❍ Parboiled rice 5% Sorted 206
- ❍ Parboiled rice 5% 207
- ❍ Parboiled rice 10% Sorted 208
- ❍ Parboiled rice 10% 209
- ❍ Parboiled rice 15% 210
- ❍ Parboiled rice 25% 211

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI PARBOILED RICE 212
- ❍ Parboiled broken rice A1 213

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI PARBOILED BROKEN RICE 214

Section 8: General provision 215
- ❍ Moisture Content of Rice 215
- ❍ Type sample rice 215
- ❍ Dispute 215

Size of rice kernels 216

Size of Broken rice kernels 216

TABLE SHOWING SIZE OF BROKEN KERNELS IN PARTS AS EQUIVALENT TO AVERANGE LENGTH 217

5. NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE

Subject: Standards of Thai Colour Rice B.E. 2562 218

Standards of Rice, Appended to Notification of Ministry of Commerce

Subject: Standards of Rice B.E. 2559 219

- Definitions 219
- Types and Grades of rice 221
- Standards of the Colour Rice of Non-glutinous Type 222
  - ❍ Black, dark purple and purple colour (non-glutinous) prime quality 222
  - ❍ Black, dark purple and purple colour (non-glutinous) superb quality 223
  - ❍ Red colour (non-glutinous) prime quality 224
  - ❍ Red colour (non-glutinous) superb quality 225
- Standards of the Colour Rice of Glutinous Type 226
  - ❍ Black, dark purple and purple colour (glutinous) best quality 226
  - ❍ Black, dark purple and purple colour (glutinous) standard quality 227
  - ❍ Red colour (glutinous) prime quality 227
  - ❍ Red colour (glutinous) superb quality 228

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR BLACK, DARK PURPLE AND PURPLE RICE (NON-GLUTINOUS) 230

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR RED RICE (NON-GLUTINOUS) 231

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR BLACK, DARK PURPLE AND PURPLE RICE (GLUTINOUS) 232

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR RED RICE (GLUTINOUS) 233

6. Information Center of Government and Corporate organizations 234

THAI HOM MALI RICE CERTIFICATION MARK



A certification mark established by the Department of Foreign Trade to assure consumers that products or services bearing this mark originate in Thailand and meet the quality standards prescribed by the Ministry of Commerce.

(Unofficial Translation)

NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE

Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a Standardised Commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice (third edition)

B.E. 2559

Whereas it is expedient to revise the Standards of Thai Hom Mali Rice appended to Notification of Ministry of Commerce, Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a standardised commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice dated 29 September B.E. 2549, and Notification of Ministry of Commerce, Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a standardised commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice dated 8 November B.E. 2556 to match the condition of rice production and trade by clearly specifying the quality grades of Thai Hom Mali Rice as it is the prime-quality rice produced in Thailand so that it be reliable and acceptable in foreign market, and to promote the rice export to attain added value,

By virtue of the power in the provision under Article 4, first paragraph (2) of the Export Commodity Standards Act B.E. 2503 as amended by the Export Commodity Standards Act (second edition) B.E. 2522, the Minister of Commerce, with the advice of the Committee of Commodity Standards, hereby issues the Notification as follows:

Clause 1 This Notification is called "Notification of Ministry of Commerce, Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a standardised commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice (third edition) B.E. 2559".

Clause 2 This notification shall come into force after the lapse of 60 days as from the date of its publication in the Government Gazette.

Clause 3 To annul Standards of Thai Hom Mali Rice appended to Notification of Ministry of Commerce, Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a standardised commodity and the Standards of Thai Hom Mali Rice (second edition) B.E. 2556 dated 8 November B.E. 2556, and be superseded by Standards of Thai Hom Mali Rice appended to this notification

Notified as on 30 September B.E. 2559

(Mrs. Apiradi Tantraporn)
Minister of Commerce

(Unofficial Translation)

Standards of Thai Hom Mali Rice

Appended to Notification of Ministry of Commerce
Subject: Prescribing Thai Hom Mali Rice as a Standardised commodity
and the Standards of Thai Hom Mali Rice (third edition) B.E. 2559

Clause 1 Definitions

(1) **Thai Hom Mali Rice** means Cargo rice and White rice that are processed from the non-glutinous rice paddy of Fragrant varieties that are photo-sensitive, produced in Thailand in main crop season and certified by Ministry of Agriculture and Co-operative as Kao Dok Mali 105 and RD 15 variety. They have natural aroma depending on whether they are new or old crop. The cooked rice of which has tender texture.

(2) **Amylose** means one kind of starch existing in the rice kernels, and when cooked it makes the texture of the rice soft or hard varying according to the amylose content.

(3) **Rice** means non-glutinous and glutinous rice *(Oryza Sativa L.)* in whatever form.

(4) **Paddy** means rice that is not yet dehusked.

(5) **Cargo rice** (**Loonzain rice, Brown rice, Husked rice**) means rice that is dehusked only.

(6) **White rice** means rice that is obtained by removing the bran from cargo non-glutinous rice.

(7) **Parts of rice kernels** means each part of the whole kernel that is divided lengthwise into 10 equal parts.

(8) **Whole kernels** means rice kernels that are in whole condition without any broken part, and including the kernels that have the length as from 9 parts onward.

(9) **Head rice** means fragments whose lengths are more than those of brokens but have not reached the length of the whole kernel. This includes split kernels that retain the area as from 80% of the whole kernel.

(10) **Brokens** means fragments that have the length as from 2.5 parts but have not reached the length of Head rice. This includes split kernels that retain the area less than 80% of the whole kernel.

(11) **Small brokens C1** means small fragments that pass through sieve No. 7.

(12) **Undermilled kernels** means milled rice kernels that have the milling degree below that specified for each grade of rice.

(13) **Red kernels** means rice kernels that have red bran covering the kernels wholly or partly.

(14) **Yellow kernels** means rice kernels that obviously turn yellow colour partly or wholly.

(15) **Chalky kernels** means non-glutinous rice kernels that are opaque like chalk and have the area as from 50% onward of the area of the kernels.

(16) **Damaged kernels** means rice kernels that are obviously damaged as can be seen by the naked eyes due to moisture, heat, fungi, insects or other.

(17) **Undeveloped kernels** means rice kernels that do not develop normally as should be, and are flat.

(18) **Immature kernels** means rice kernels that are light green, obtained from immature paddy.

(19) **Other seeds** means seeds of other plants than rice kernels.

(20) **Foreign matter** means other matter than rice. This includes rice husk and bran detached from rice kernels.

(21) **Milling degree** means the degree to which the rice is milled. It is classified into 3 levels as follows:

(21.1) **Extra well milled** means the removal of bran almost entirely to the extent that the rice kernel has an especially beautiful appearance.

(21.2) **Well milled** means the removal of bran almost entirely to the extent that the rice kernel has a beautiful appearance.

(21.3) **Reasonably well milled** means the removal of a large amount of bran to the extent that the rice kernel has a reasonably beautiful appearance.

(22) **Sieve No. 7** means round hole metal sieve of which the thickness is 0.79 mm (0.031 inch) and the hole diameter is 1.75 mm (0.069 inch)

(23) The unit "**per cent**" means percentage by weight.

Clause 2 Thai Hom Mali rice shall be divided into 2 types as follows:

(1) White rice

(2) Cargo rice

Clause 3 Thai Hom Mali rice of White rice type shall be divided into 6 grades as follows:

(1) White rice 100%

(2) White rice 5%

(3) White rice 10%

(4) White rice 15%

(5) White broken rice A1 Extra Super

(6) White broken rice A1 Super

Clause 4 Thai Hom Mali rice of Cargo rice type shall be divided into 4 grades as follows:

(1) Cargo rice 100%

(2) Cargo rice 5%

(3) Cargo rice 10%

(4) Cargo rice 15%

Clause 5 Thai Hom Mali rice as per Clauses 2, 3 and 4 shall meet the following standards:

(1) Purity at 92.0% minimum by quantity,

(2) Moisture content not exceeding 14.00%,

(3) General characteristics as a long grain rice

(4) No living insects.

(5) Kernel size as follows:

- Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
- Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1

(6) Chemical properties as follows:

- Amylose content not less than 13.0% but not more than 18.0% at the moisture level of 14.0%
- Alkali spreading value at level 6 – 7

Clause 6 The standards of Thai Hom Mali Rice of the type and grades of White rice shall be specified as follows:

(1) **White rice 100%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%.

– Brokens having the length as from 5.0 parts onwards but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.5%. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%
– The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%
– Yellow kernels not exceeding 0.2%
– Chalky kernels not exceeding 3.0%
– Damaged kernels not exceeding 0.25%
– Glutinous rice not exceeding 1.0%
– Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%.

Milling degree: Extra well milled

(2) **White rice 5%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition comprising of:

– Whole kernels not less than 60.0%.
– Brokens having the length as from 3.5 parts onwards but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%.
– The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 0.5%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.25%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 8 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.3%

Milling degree: Well milled

(3) **White rice 10%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 55.0%.
- Brokens having the length as from 3.5 parts onwards but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.7%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.3%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.5%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 13 grains per 1 kg rice

– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Well milled

(4) **White rice 15%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition comprising of:

– Whole kernels not less than 55.0%.

– Brokens having the length as from 3.0 parts onwards but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 2.0%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.5%

– The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 5.0%

– Yellow kernels not exceeding 1.0%

– Chalky kernels not exceeding 7.0%

– Damaged kernels not exceeding 1.0%

– Glutinous rice not exceeding 2.0%

– Paddy not exceeding 13 grains per 1 kg rice

– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Reasonably well milled

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI HOM MALI WHITE RICE

Grades	Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)					Rice and matter that may be present, not exceeding (%)							Milling degree
			Whole-kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Brokens & Small brokens C1			Red & Under-milled kernels	Yellow kernels	Chalky kernels	Dam-aged kernels	Gluti-nous rice	Undevel-oped, Imma-ture kernels, Other seeds and Foreign matter	Paddy (Grains per 1 kg rice)	
					Total (including Brokens not passing through sieve No.7 (1) and C1(2))	(1) Brokens not reaching the minimum specified part and not passing through sieve no. 7	(2) Small brokens C1								
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.5	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	3.0	0.25	1.0	0.2	5	EWM
5%	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥60.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	2.0	0.5	6.0	0.25	1.5	0.3	8	WM
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.0	7.0	0.5	1.5	0.4	13	WM
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥55.0	-	≤17.0	≤2.0	≤0.5	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	0.4	13	RWM

EWM = Extra well milled

WM = Well milled ; RWM = Reasonably well milled

< less than ≤ equal or less than

> more than ≥ equal or more than

- not fixed

Thai Hom Mali rice shall meet the following standards

(1) Purity at 92.0% minimum by quantity,

(2) Moisture content not exceeding 14.00%,

(3) General characteristics as a long grain rice

(4) No living insects.

(5) Kernel size as follows:

- Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
- Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1

(6) Chemical properties as follows:

- Amylose content not less than 13.0% but not more than 18.0% at the moisture level of 14.0%
- Alkali spreading value at level 6 – 7

(5) **White broken rice A1 Extra Super**

shall be obtained from the milling of White rice 100% and have Grain composition as follows:

Grain composition comprising of:

- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 10%.
- The rest shall be brokens having the length as from 5.0 parts onward. Of all these there may be Whole kernels not exceeding 15.0% and Small white brokens C1 not exceeding 1.0%

Rice and matter that may be present:

- Glutinous rice not exceeding 1.5%, of this there may be Small glutinous brokens C1 not exceeding 0.5%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

(6) **White broken rice A1 Super**

shall be rice obtained from the milling of White rice 100%, White rice 5% or White rice 10% and has Grain composition as follows:

Grain composition comprising of:

- Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through Sieve No. 7 for the entire quantity.
- Of all these there may be brokens having the length as from 6.5 parts onwards and Whole kernels combined not exceeding 15.0% and Small white brokens C1 not exceeding 5.0%

Rice and matter that may be present:

- Glutinous rice not exceeding 1.5%, of this there may be Small glutinous brokens C1 not exceeding 0.5%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI HOM MALI WHITE BROKEN RICE

Grades	Obtained from the milling of White rice	Grain Composition (%)						Rice and matter that may be present, not exceeding (%)		
		Whole kernels	Whole kernels and Brokens having the length as from 6.5 part sonward, combined	Brokens having the length as from 5 parts onward	Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through Sieve No.7	Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through Sieve No.7	Small white brokens C1	Glutinous rice		Foreign matter
								Total (including C1)	Small brokens C1	
A1 Extra Super	100%	≤ 15.0	-	≥ 74.0	-	≤ 10.0	≤ 1.0	1.5	0.5	0.5
A1 Super	100%, 5%, 10%	-	≤ 15.0	-	≥ 80.0	-	≤ 5.0	1.5	0.5	0.5

< less than
> more than
- not specified

≤ equal or less than
≥ equal or more than

Thai Hom Mali rice shall meet the following standards

(1) Purity at 92.0% minimum by quantity,
(2) Moisture content not exceeding 14.00%,
(3) General characteristics as a long grain rice
(4) No living insects.
(5) Kernel size as follows:
  – Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
  – Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1
(6) Chemical properties as follows:
  – Amylose content not less than 13.0% but not more than 18.0% at the moisture level of 14.0%
  – Alkali spreading value at level 6 – 7

Clause 7 The standards of Thai Hom Mali rice of the type and grade of Cargo rice shall be specified as follows:

(1) **Cargo rice 100%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.5%
- The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 1.5%
- Yellow kernels not exceeding 0.75%
- Chalky kernels not exceeding 3.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.75%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 1.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(2) **Cargo rice 5%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition comprising of:

- Whole kernels not less than 75.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 1.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 6.0%

(3) **Cargo rice 10%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 2.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 7.0%

(4) **Cargo rice 15%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition comprising of:

- Whole kernels not less than 65.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 5.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 2.5%
- Paddy not exceeding 2.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 8.0%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI HOM MALI CARGO RICE

Grades	Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)			Rice and matter that may be present, not exceeding (%)						
			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Brokens	Red kernels	Yellow kernels	Chalky kernels	Damaged kernels	White glutinous rice	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, Singly or combined	Paddy
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.5	1.5	0.75	3.0	0.75	1.5	5.0	1
5%	≥7.5	≥3.5 - < 7.5	≥75.0	-	≤7.0	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1
10%	≥7.0	≥3.5 - < 7.0	≥70.0	-	≤12.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥65.0	-	≤17.0	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2

< less than
> more than
- not specified
≤ equal or less than
≥ equal or more than

Thai Hom Mali rice shall meet the following standards

(1) Purity at 92.0% minimum by quantity,
(2) Moisture content not exceeding 14.00%,
(3) General characteristics as a long grain rice
(4) No living insects.
(5) Kernel size as follows:
  – Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
  – Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1
(6) Chemical properties as follows:
  – Amylose content not less than 13.0% but not more than 18.0% at the moisture level of 14.0%
  – Alkali spreading value at level 6 – 7

Clause 8 The determination relating to the standards or quality of Thai Hom Mali rice shall be based on the result of analysis of the rice sample by the Office of Commodity Standards or any agency as assigned by the Office of Commodity Standards.

In case of any dispute arising out of or in connection with the determination, the result of analysis of the rice sample by the Office of Commodity Standards or any agency as assigned by the of Commodity Standards, as the case may be, shall be final.

Clause 9 In case where Thai Hom Mali Rice is exported in bags or any other types of container, the exporters shall show the "THAI HOM MALI RICE" English wording clearly visible on the bags or containers.

The exporters shall declare the details of the packaging materials, including the stitching and sealing, on the application for issuance of Commodity standards certificates.

Clause 10 In case where exported Thai Hom Mali rice fails to meet the standard requirement of 92% purity, it shall not be considered as a standardised commodity according to this notification.

Notes: The standards in Thai version are authentic and valid in case of dispute.

(Unofficial Translation)

NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE

RE: Rules and Procedures arranging for inspection the Standards of Goods
And inspection the Standards of Thai Hom Mali Rice
B.E. 2559 (2016)

By virtue of the provision of Section 4, paragraph one (5) and Section 17 of the Export Commodity Standards Act B.E. 2503 (1960), amended by the Export Commodity Standards Act (No.2) B.E. 2522, the Minister of Commerce, with the advice of the Committee of Commodity Standards, hereby issues the Notification as follows:

Clause 1 This Notification is called "Notification of Ministry of Commerce, Re: Rules and Procedures arranging for inspection the Standards of Goods and inspection the Standards of Thai Hom Mali Rice B.E. 2559 (2016)".

Clause 2 This Notification shall come into force after the 60th day as from the date of its publication in the Government Gazette.

Clause 3 The following shall be repealed

(1) Notification of Ministry of Commerce, RE: Rules and Procedures arranging for the Standards of Goods and inspection the Standards of Thai Hom Mali Rice B.E. 2545 (2002) dated on 15th February B.E. 2545 (2002)

(2) Notification of Ministry of Commerce, RE: Rules and Procedures arranging for the Standards of Goods and inspection the Standards of Thai Hom Mali Rice (No.2) B.E. 2549 (2006) dated on 21th December B.E. 2549 (2006)

Clause 4 Exporter of Thai Hom Mali Rice is subject to provide inspection of its standard in accordance with the following rules and procedures:

(1) Providing a daily inspection which is during the time between 8 am to 10.30 pm. For an overtime inspection is only permitted with obtaining the consent in writing from Office of Commodity Standards or its branch offices.

Whereas it is urgent necessary to deliver goods within the prescribed period of time, exporter cannot obtain a written consent from Office of Commodity Standards or its branch offices under the paragraph one due to interference, an overtime inspection can be provided. Inspector shall submit the report of such necessity to Office of Commodity Standards within 5 days commencing from the date of such inspection.

(2) The location provided for inspection shall be located in the area prescribed by Office of Commodity Standards.

(3) The location provided for the inspection shall have sufficient light in order to inspect the standard of goods.

(4) The inspector shall clearly identify or designate a pile of goods or silos containing providing to inspect, and shall also mark goods for inspection whether it is made for sale or sale in order to export, the regulations and procedures shall be prescribed by Minister.

(5) Exporting goods packed in sack or other containers, shall affix an application number for issuing commodity certificate (MorSor.13) or lot Number or manufactured date or expiry date that can clearly see on such sack or such other containers. And exporter shall send sample of such sack or such other containers to entrepreneur in order to inspect goods standards, not less than 1 sample each.

Clause 5 Inspector shall inspect the standards of Thai Hom Mali Rice separated into 2 steps which are inspection before release of the goods and inspection at the time of release of the goods and shall comply with the following regulations and procedures.

(a) Inspection before release of the goods

(1) Inspector shall execute the inspection before release of the goods by one of following procedures.

(1.1) Using a method of sampling in the case that goods are packed in sack are piled already, not less than 5% of all sacks.

(1.2) In the case that a method of sampling shall not be done by (1.1) due to the material of containers are made from synthetic fabrics sack or plastic bag or other materials that a buyer has agreed with an exporter, using a method of sampling with a pile of goods not less than 0.5% of all sacks or other containers by opening such sack or such container.

(1.3) In the case that goods are contained in silos containing, goods must be carried out to be used for the sampling not less than 2% of all goods contained in silos containing and carried out to be used for the sampling in every 1 metric ton.

(1.4) In the case that are carrying goods to store in the warehouse or silos containing, goods must be used for the sampling from every trucks or every unit that has volumes being close to 1 truck.

(1.5) In the case that carrying out goods stored in jumbo bag, goods must be used for the sampling periodically and consistently, not less than 5% of all containers.

(2) In the event that an inspector wishes to inspect before release of the goods in a way that is release of the goods during supervised packing, the inspector shall execute the inspection with the following regulations and procedures.

(2.1) Before starting execute release of the goods during supervised packing, shall comply with (b) (2)

(2.2) Sampling of all goods that need to be certified for Commodity Standards Certificates in order to examine physical product quality and containing at the same time.

(2.3) During the release of the goods during supervised packing, in every not more than 200 metric ton shall inspect humidity, quantity (purity), Thai Hom Mali Rice, size of rice kernel, Grain composition and what could be mixed substance, grain milling including alive insects and also use the basic inspection procedures specified in Appendix D and/or Appendix E.

(2.4) Inspection of weight of all goods that need to be certified for Commodity Standards Certificates, except in the event that using automatic weighing apparatus, shall randomly weigh not less than 1% of all sacks or containers which shall receive a Commodity Standards Certificates.

(3) Taking samples of the goods under (1) or (2), each case shall be and blend them together until become a single example and then cut and divide the remainder of sample into 6 parts, each part shall weigh not less than 0.5 kg. Packing each sample into a bag or container in order to prevent its transformation and then seal the date, month, year and the amount of goods in sampling pile of the goods or silos containing. A person who is responsible for inspection and the representative inspect at the time of sampling and sign, then seal the bag or container and signed by the above mentioned person once again. Then deliver the sample to the person assigned by the Ministerial Regulations and the results of this step of release of the goods shall be deemed as criteria for the issuance of a Commodity Standards Certificates that is required to be presented to the customs officer.

In case of Office of Commodity Standards is executor for inspection, it shall take samples of the goods under the paragraph one only for 4 parts, and deliver 1 part of an example to the exporter and take 3 parts back to Office of Commodity Standards.

(4) To seal off, close or tie the badge, tag or label showing date, month, year and amount of goods, a sampling pile of sacks or silo containing then seal the goods, a sampling pile of sacks or silo containing in a way that can be used as evidence to prevent such goods from adding, switching or changing.

(b) Inspection at the time of release of the goods

(1) Goods which are able to be inspected at the time of release of the goods, must be the goods shown the results in step of inspection before release of the goods and verified according to the standard prescribed by Ministry of Commerce.

(2) Before starting to inspect for release of the goods, inspector shall take samples randomly of the goods from a pile of sacks, containers or silos containing in the proper amount in order to examine humidity, quantity (purity), Thai Hom Mali Rice, size of rice kernel, Grain composition and what could be mixed substance, grain milling including alive insects and also use the basic inspection procedures specified in Appendix D and/or Appendix E.

In case of finding that the quality of the goods, in whole or in part, does not meet the standard, inspector shall inform a person who is responsible for inspection to improve the goods quality until such goods meet the standard and then inspector shall perform further inspect for release of the goods.

(3) Inspector shall take samples of the good for inspecting physical product quality by one of the following procedures.

(3.1) taking samples of the good from every sacks in the event that goods are already packed in sacks.

(3.2) In the case that a method of sampling shall not be done by (3.1) due to the material of containers are made from synthetic fabrics sack or plastic bag or other materials that a buyer has agreed with an exporter, using a method of sampling with a pile of goods or containers that are periodically inspected not less than 0.5% of all sacks or other containers in each of Commodity Standards Certificate applications by opening such sack or such container.

(3.3) In the case that goods are contained in silos containing or jumbo bag, and carried out to contain in sacks or container, such goods shall be periodically used for the sampling during transporting not less than 5% of all sacks

or containers. Except in the case that the good is not packed, it shall be used for the sampling taking from every trucks or every units or every phase of transporting that has volumes being close to 1 truck, by taking the sampling from each truck or each unit not less than 0.5 kg.

(4) During the inspection for release of the goods in every phase not over than 200 metric ton, inspector shall examine humidity, quantity (purity), Thai Hom Mali Rice, size of rice kernel, Grain composition and what could be mixed substance, grain milling including alive insects and also use the basic inspection procedures specified in Appendix D and/or Appendix E.

(5) In case of inspected goods are exported by packed in sacks or containers, inspector shall inspect such sacks or containers as specified in commodity standards certificate application.

In the event that exporter not affix an application number for issuing commodity standards certificate (MorSor.13) on such sack or container. Inspection companies must record the application number for issuing commodity standards certificate (MorSor.13) on such sample sack or container under Clause 4 (5)

Inspection companies must keep the sample bag that received from exporter under Clause 4 (5) as an evidence for not less than 180 days from the date of completion of inspection, unless otherwise specified by Office of Commodity Standards.

(6) For the goods are inspected during supervised packing under (a) (2) shall not repeatedly inspect. Except such pile of the goods stored over 15 days commencing from the affix date for the first time, for this case such goods shall be inspected again as specified in (b).

(7) Inspector shall keep a sample during inspection under (3) in a way that can be prevent from adding, switching or changing.

(8) Weight inspection

In case that goods are packed in sack or container, if weighing as

individual sack or container, shall randomly weigh not less than 1% of the number of sacks or containers that shall be given a commodity standards certificate. In the case that weighing together with truck used for carrying, shall weigh all goods that shall be given a commodity standards certificate.

In the case that the good is not packed in sack, it shall be weighed in whole that shall be given a commodity standards certificate.

(9) After each request in accordance with commodity standards certificate application is inspected, shall prepare the sample from the sampling taken in (3) in accordance with the rules and procedures and deliver them to the person specified in (a) (3)

In the event that exporter of the commodity standard of goods wishing to request for the results of the inspection of the sample standard analysis in accordance with the amount of inspection as requested without having to wait for a completed inspection in accordance with commodity standards certificate application. Exporter shall provide one sample per an inspected goods as the amount inform in commodity standards certificate. Commodity certificate of goods Inspection or result of sample analysis. The average of all results of sample analysis shall be deemed as criteria.

In case of goods inspected during supervise packing, its results of sample analysis in accordance with commodity certificate application shall issue a commodity certificate according to each application, and allow to grant the results of sample analysis of inspection before release of the goods without preparing another sample.

(10) In the event that inspected goods need to be carried out for transporting at port where is far from provided location for inspection, goods that have been carried out shall be affixed in a way that it can be used as evidence

prevent from adding, switching or changing until the period of transporting.

(11) At the end of the day of inspection and such inspection is not yet completed or in the event that the inspection has been completed, but there are some goods taken the sampling before release of the goods left, and the inspector provides the inspection for inspection at the time of release of the goods next time, inspector must affix such goods are remained of pile or silos containing in order to prevent them from adding, switching or changing.

Clause 6 Whereas it is necessary that the provider for inspection shall not be able to provide the inspection before the time of release of the goods. The provider can only arrange for a specific inspection only in the step of inspection at the time of release of the goods and shall not comply with the regulations set out in Clause 5 (b) (1). However, the result of sample analysis in the stage of release of the goods set out in Clause 5 (b) (9) shall be criteria for the issuance of commodity certificate that must be presented to the customs officer.

Clause 7 The test methods for Amylose content, Moisture, Alkali-spreading value, Cooked rice kernels in boiling water and Iodine staining test must comply with regulations and procedures set out in Appendix A, B, C, D or E of this Notification.

In case the inspection for the quantity of Thai Hom Mali rice of any stack or portion cannot be determined clearly by the methods as in Appendix A, C, D or E the inspection by Genetic inspection method is also possible.

The inspection by Genetic inspection method mentioned in paragraph two, if it is a recommendation of officer or the commodity inspection authorities, inspector shall submit a sample of goods to Office of Commodity Standards to verify the genetic inspection. In this case, shall wait for the results of the inspection

from Office of Commodity Standards before proceeding to the next step.

Clause 8 All of the Notifications or other regulations in accordance with the rules and procedures for the inspection the standards of goods and the standards of Thai Hom Mali Rice effective before the effective date of this Notification, shall remain effective in so far as they are not contrary to or inconsistent with this Notification until other notifications or other regulations issued under this Notification come into force.

Notified on the 30 day of September B.E. 2559 (2016)

(Apiradi Tantraporn)
Minister of Commerce

"DISCLAIMER: The Text has been provided for educational/comprehension purposes and contains no legal authority. The Department of Foreign Trade shall assume no responsibility for any liabilities arising from the use and/ or reference of this text. In case of any discrepancy between the Thai original and the English translation, the former shall take priority."

APPENDIX A

Test method for determination of Amylose content

1. Apparatus

1.1 Spectrophotometer

1.2 Balances, readability 0.0001 g.

1.3 Magnetic stirrer with magnetic bar

1.4 Mill, capable of grinding rice kernels to flour that can pass through a 80-100 mesh sieve

1.5 Volumetric flasks, 100 ml.

1.6 Volumetric pipettes, 1, 2, 3, 4 and 5 ml.

1.7 Measuring pipettes, 1-10 ml.

2. Reagents

2.1 Ethyl alcohol (C_2H_5OH) 95%

2.2 Sodium hydroxide (NaOH)

2.3 Glacial acetic acid (CH_3COOH)

2.4 Iodine (I_2)

2.5 Potassium iodide (KI)

2.6 Potato amylose, 95% purity minimum

3. Preparation of solution

3.1 Sodium hydroxide solution 2N : weigh 80.0 g sodium hydroxide (as in 2.2) and dissolve it in about 800 ml distilled water in a 1,000 ml volumetric flask. Leave it to cool down and make up the volume with distilled water to 1,000 ml.

3.2 Glacial acetic acid solution 1N : dilute 60 ml glacial acetic acid (as in 2.3) in about 800 ml distilled water in a 1,000 ml volumetric flask and make up the volume with distilled water to 1,000 ml.

3.3 Iodine solution : dissolve 0.20 g Iodine (as in 2.4) and 2.00 g potassium Iodide (as in 2.5) in about 80 ml distilled water in a 100 ml volumetric flask. Leave it overnight in a dark place or until Iodine completely dissolves. Make up the volume with distilled water to 100 ml Store the solution in a brown-colour bottle.

4. Analysis methods

4.1 Grind rice kernels with the mill (as in 1.4) to flour. Weigh 0.1000 g flour and put it into a 100 ml dry volumetric flask (as in 1.5). Avoid leaving the flour at the neck of the flask.

4.2 Add 1.0 ml ethyl alcohol (as in 2.1) and shake gently to disperse the flour.

4.3 Add 9.0 ml sodium hydroxide solution (as in 3.1).

4.4 Put magnetic bar into the flask and stir the sample with magnetic stirrer for 10 minutes to become slurry. Remove the magnetic bar and make up the volume with distilled water to 100 ml. Cover the flask and shake it well.

4.5 Prepare another 100 ml volumetric flask, and add about 70 ml distilled water. Transfer 2 ml glacial acetic acid solution and 2 ml iodine solution into the flask.

4.6 Pipette 5.0 ml test solution (as in 4.4) into the prepared volumetric flask (as in 4.5). Make up the volume with distilled water to 100 ml. Cover the flask and shake it well. Leave it for 10 minutes.

4.7 Measure the absorbance of the solution (as in 4.6) at the wavelength of 620 nm by using a spectrophotometer after setting the blank at zero (0) absorbance.

4.8 Prepare a blank test by adding 2.0 ml glacial acetic acid solution (as in 3.2) and 2.0 ml iodine solution (as in 3.3) into a new flask. Make up the volume with distilled water to 100 ml.

4.9 Determine the percentage by mass of amylose by converting the absorbance in accordance with the calibration graph (as in 5).

4.10 Convert the amylose content obtained at the moisture level of 14.0% according to the formula:

$$\text{Amylose content at 14.0\% moisture} = \frac{A \times 86}{100 - M}$$

Where A = percentage of the amylose obtained
M = percentage of moisture of the sample

5. Plotting the calibration graph

5.1 Weigh 0.0400 g potato amylose and put it into a dry volumetric flask (as in 1.5). Proceed same as the test sample (as in 4.2 – 4.4) to obtain a standard solution.

5.2 Prepare a set of five 100 ml volumetric flasks with 70 ml distilled water each. Pipette 0.4, 0.8, 1.2, 1.6 and 2.0 ml glacial acetic acid solution (as in 3.2) to the series of the flasks respectively. Add 2.0 ml iodine solution (as in 3.3) to each flask.

5.3 Pipette 1.0, 2.0, 3.0, 4.0 and 5.0 ml standard solution (as in 5.1) into the series of the flasks (as in 5.2). This corresponds to the amylose content of 8%, 16%, 24%, 32% and 40% respectively. Add distilled water to make up the volume to 100 ml and allow them to stand for 10 minutes. Measure the absorbance of the solution at the wavelength of 620 nm after setting the blank at zero (0) absorbance same as in (4.7).

5.4 Prepare a calibration graph by plotting the absorbance against the amylose content of the standard solution (as in 5.3).

5.5 Use the calibration graph (as in 5.4) to convert the readings of absorbance to amylose percentage by mass.

APPENDIX B

Test method for determination of moisture content

1. Apparatus

1.1 Oven

1.2 Balances, readability 0.0001 g.

1.3 Desiccator together with silica gel

1.4 Mill, capable of grinding rice kernels to flour that can pass through 80-100 mesh sieve

1.5 Aluminium can with cover,of which the diameter is 5 cm or more

2. Test method

2.1 Grind rice kernels to flour using the mill (as in 1.4).

2.2 Uncover an aluminium can (as in 1.5) and place it in the oven (as in 1.1) with the cover underneath the can. Dry it for 2 hours at temperature 130 ± 3 degrees C. Remove the can from the oven with the cover on and leave it in a desiccator. Weigh the can after it reaches room temperature. Record the finding.

2.3 Put about 1.0 g flour (as in 2.1) into the can, weigh and record the actual weight with four decimals.

2.4 Dry the can containing the sample (as in 2.3) in the oven with the cover underneath for 2 hours at 130 ± 3 degrees C. Remove the can from the oven with the cover on and leave it in a desiccator. Weigh the dried can with sample after it reaches room temperature. Record the finding.

2.5 Determine the percentage of moisture content by mass according to the formula:

$$\text{Percentage of moisture} = \frac{(B - C)}{(B - A)} \times 100$$

Where A = weight in gram of aluminium can with cover

B = weight in gram of aluminium can with cover and flour before drying

C = weight in gram of aluminium can with cover and flour after drying

APPENDIX C

Test method for Alkali spreading value

1. Apparatus

1.1 Balances, readability 0.0001 g.

1.2 Oven

1.3 Volumetric flasks, 1,000 ml.

1.4 Petri dish with cover, 14.5 cm diameter

1.5 Glass beaker, 1 - 2 liters capacity

1.6 Desiccator

2. Reagents

2.1 Potassium hydroxide pellet (KOH) 85% purity

2.2 Potassium hydrogen phthalate ($C_8H_5KO_4$)

2.3 Phenolphtalein ($C_{20}H_{14}O_4$)

3. Preparation of potassium hydroxide solution 1.7% ± 0.05%

3.1 Preparation of the solution may be made by 2 methods:

3.1.1 Preparing working solution directly.

Weigh 20.00 g potassium hydroxide pellet and dissolve it in boiled distilled water. Make up the volume with distilled water to 1,000 ml.

3.1.2 Preparing working solution from stock solution.

A. Weigh 600.00 g potassium hydroxide pellet and dissolve it in boiled distilled water. Make up the volume with distilled water to 1,000 ml. This is to be used as stock solution for dilution.

B. Dilute 33.00 ml stock solution (as in 3.1.2 A) with distilled water to a volume of 1,000 ml to be used as working solution.

3.2 Determination of concentration of potassium hydroxide solution.

3.2.1 Dry a portion of potassium hydrogen phthalate in the oven at 130 ± 3 degrees C for 1 hour, and leave it to cool down to room temperature in a desiccator.

3.2.2 Weigh about 0.5 g potassium hydrogen phthalate (as in 3.2.1) and record the exact weight.

3.2.3 Dissolve potassium hydrogen phthalate (as in 3.2.2) with 50 ml distilled water. Add 3 drops of a 0.1% phenolphthalein and titrate with the working solution until the solution turns pink. Record the volume in ml of the working solution spent for titration.

3.2.4 Prepare a blank test using the same procedure as in 3.2.3, but without potassium hydrogen phthalate.

3.2.5 Calculate the concentration of the potassium hydroxide solution as follows:

$$\% \text{ Potassiuim hydroxide} = \frac{P}{204.23} \times \frac{56.109}{V - B} \times 100$$

Where V = volume in ml of potassium hydroxide solution spent in tritating with potassium hydrogen phthalate

B = volume in ml of potassium hydroxide solution spent in tritrating with blank

P = weight in gram of potassium hydrogen phthalate

4. Test method

4.1 Draw randomly 100 white rice kernels and put them (as in 1.4) in 4 petri dishes of 25 kernels each. Place the petri dishes on levelled top of black colour.

4.2 Pour about 100 ml potassium hydroxide solution (as in 3) to each dish (as in 4.1). Ensure that every rice kernel submerge in the solution and separate them from each other. Cover the dishes and leave them undisturbed at room temperature (30 $\pm$ 5 degrees C) for 23 hours.

4.3 Examine the rice kernels (as in 4.2) by rating the level of alkali spreading value of each kernel according to Table 1.

Level of alkali spreading value	Spreading of the rice kernels
1	No change in rice kernels
2	Rice kernels swollen
3	Rice kernels swollen, collar incomplete or narrow
4	Rice kernels swollen, collar complete and wide
5	Rice kernels split or segmented, collar complete and wide
6	Rice kernels dispersed, merging with collar
7	Rice kernels completed dispersed and intermingled

5. Judgement

Rice kernels that have the alkali spreading value as from level 1 to 5 are not considered as Thai Hom Mali rice

APPENDIX D

Method for checking cooked rice kernels boiled in water

(A simple preliminary test method for indication only)

1. Apparatus

1.1 Electric pot

1.2 Stainless metal basket

1.3 Spoon or paddle for stirring rice kernels

1.4 Two glass sheets for pressing rice kernels

2. Test method

2.1 Select 100 white rice kernels randomly and put them in the basket.

2.2 Boil distilled water in the electric pot.

2.3 Dip the basket with the rice kernels in the boiling water (as in 2.2) for a period as calibrated against the alkali spreading value method, during which ensure that the rice kernels do not stick with each other.

2.4 On completion of the boiling period (as in 2.3), lift up the basket from the boiling water and immediately dip it into the cold water, then lift up for draining.

2.5 Spread the rice kernels on the glass sheet. Place another glass sheet over the rice kernels and press them flat. The kernels that have white cores of raw starch inside are considered as not fully gelatinized.

3. Judgement

The kernels that are not fully gelatinized are not considered Thai Hom Mali rice.

APPENDIX E

Test method by Iodine staining

1. Apparatus

1.1 Glass beaker, size 100 ml, or plastic cup of similar size

1.2 Plastic dropper, size 1 ml.

1.3 Volumetric flask, size 100 ml and 2,000 ml.

1.4 Pipette, size 1 – 10 ml.

1.5 Brown-colour bottle for storing solution, size about 100 ml.

1.6 Cylinder, size 50 ml.

1.7 Forceps

1.8 Blotting paper or tissue paper

1.9 Balance, readability 0.01 g.

2. Reagents

2.1 Sodium hydroxide (NaOH)

2.2 Glacial acetic acid (CH_3COOH)

2.3 Iodine (I_2)

2.4 Potassium Iodide (KI)

2.5 Isopropyl alcohol 70%

2.6 Distilled water or filtered water for lab use

3. Preparation of solution

3.1 Sodium hydroxide 1N: dissolve 4.00 g Sodium hydroxide (as in 2.1) in about 80 ml distilled water in 100 ml volumetric flask. Leave it cool down and make up the volume with distilled water to 100 ml.

3.2 Glacial acetic acid solution 1N: dilute 6 ml Glacial acetic acid (as in 2.2) in about 80 ml distilled water in 100 ml volumetric flask and make up the volume with distilled water to 100 ml.

3.3 Working solution: mix 10 ml Sodium hydroxide solution 1N (as in 3.1) with 10 ml Glacial acetic acid solution 1N (as in 3.2), and make up the volume with distilled water to 2,000 ml.

3.4 Iodine solution: dissolve 0.20 g Iodine (as in 2.3) and 2.00 g Potassium Iodide (as in 2.4) in about 80 ml distilled water in 100 ml volumetric flask. Leave it overnight in a dark place or until Iodine completely dissolves. Make up the volume with distilled water to 100 ml. Store the solution in a brown-colour bottle. Remarks: Iodine solution should not be stored longer than 2 months.

4. Test method

4.1 Preparation of the solution for staining the rice kernels.

4.1.1 Measure 30 ml working solution (as in 3.3).

4.1.2 Add 1.5 ml iodine solution to the working solution. Stir it well. The solution is used to stain the rice kernels (should use immediately).

4.2 Staining method

4.2.1 Randomly sample about 3.0 g rice kernels and put them in 100 ml beaker or plastic cup of similar size (as in 1.1).

4.2.2 Add 15 ml Isopropyl alcohol 70% (as in 2.5) to the beaker. Sway the beaker or plastic cup for 45 seconds. Pour out the alcohol.

4.2.3 Add 15 ml distilled water. Sway for 30 seconds. Pour out the water.

4.2.4 Add 15 ml staining solution (as in 4.1) and sway for 45 seconds. Pour out the solution.

4.2.5 Add 15 ml distilled water to rinse the sample. Pour out the water completely.

4.2.6 Transfer the rice kernels onto the blotting paper or tissue paper (as in 1.8). Put another piece of paper on the top to blot the water. Leave the rice kernels to dry up for about 5 minutes.

4.2.7 Separate the rice kernels with forceps (as in 1.7) into 2 portions:

First portion: rice kernels stained with light pink colour or nil are low amylose rice or Thai Hom Mali rice, or the cooked rice having tender and sticky texture.

Second portion: rice kernels stained with blue or dark violet colour are high-amylose rice or rice with hard texture.

4.2.8 Weigh the two portions separately.

4.2.9 Calculate the percentage of other variety rice mixed in Thai Hom Mali rice:

$$\text{Other variety rice (\%)} = \frac{\text{Weight of the second portion}}{\text{Weight of the first portion} + \text{Weight of the second portion}} \times 100$$

(Unofficial Translation)

NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE

Subject: Standards of Thai Fragrant Rice

B.E. 2559

Whereas it is expedient to prescribe standards of Thai Fragrant Rice for the benefit of having a variety of Thai rice for export, enhancing potentials of trade competition and rendering it reliable and acceptable in foreign market,

By virtue of the power in the provision under Article 4, first paragraph (2) of the Export Commodity Standards Act B.E. 2503 as amended by the Export Commodity Standards Act (second edition) B.E. 2522, the Minister of Commerce, with the advice of the Committee of Commodity Standards, hereby issues the Notification as follows:

Clause 1 This Notification is called "Notification of Ministry of Commerce, Subject: Standards of Thai Fragrant Rice" B.E. 2559.

Clause 2 This notification shall come into force after the lapse of 60 days as from the date of its publication in the Government Gazette.

Clause 3 To annul the Notification of Ministry of Commerce, Subject: Standards of Pathumthani Fragrant Rice B.E. 2547 dated 4 October 2547.

Clause 4 To prescribe the standards of Thai Fragrant Rice according to the details appended to this notification.

Notified as on 30 September B.E. 2559

(Mrs. Apiradi Tantraporn)
Minister of Commerce

(Unofficial Translation)

Standards of Thai Fragrant Rice

Appended to Notification of Ministry of Commerce
Subject: Standards of Thai Fragrant Rice B.E. 2559

Clause 1 Definitions

(1) **Thai Fragrant Rice** (**Thai Jasmine Rice, Thai Aromatic Rice or any other names of the same meaning**) means Cargo rice and White rice that are processed from the non-glutinous rice paddy of fragrant varieties that are produced in Thailand and certified by Ministry of Agriculture and Co-operative as non-glutinous rice of fragrant varieties. They have natural aroma depending on whether they are new or old crop. The cooked rice of which has tender texture.

(2) **Amylose** means one kind of starch existing in the rice kernels, and when cooked it makes the texture of the rice soft or hard varying according to the amylose content.

(3) **Rice** means non-glutinous and glutinous rice *(Oryza Sativa L.)* in whatever form.

(4) **Paddy** means rice that is not yet dehusked.

(5) **Cargo rice** (**Loonzain rice, Brown rice, Husked rice**) means rice that is dehusked only.

(6) **White rice** means rice that is obtained by removing the bran from cargo non-glutinous rice.

(7) **Parts of rice kernels** means each part of the whole kernel that is divided lengthwise into 10 equal parts.

(8) **Whole kernels** means rice kernels that are in whole condition without any broken part, and including the kernels that have the length as from 9 parts onward.

(9) **Head rice** means fragments whose lengths are more than those of brokens but have not reached the length of the whole kernel. This includes split kernels that retain the area as from 80% of the whole kernel.

(10) **Brokens** means fragments that have the length as from 2.5 parts but have not reached the length of Head rice. This includes split kernels that retain the area less than 80% of the whole kernel.

(11) **Small brokens C1** means small fragments that pass through sieve No. 7.

(12) **Undermilled kernels** means milled rice kernels that have the milling degree below that specified for each grade of rice.

(13) **Red kernels** means rice kernels that have red bran covering the kernels wholly or partly.

(14) **Yellow kernels** means rice kernels that obviously turn yellow colour partly or wholly.

(15) **Chalky kernels** means non-glutinous rice kernels that are opaque like chalk and have the area as from 50% of the area of the kernels.

(16) **Damaged kernels** means rice kernels that are obviously damaged as can be seen by the naked eyes due to moisture, heat, fungi, insects or other.

(17) **Undeveloped kernels** means rice kernels that do not develop normally as should be, and are flat.

(18) **Immature kernels** means rice kernels that are light green, obtained from immature paddy.

(19) **Other seeds** means seeds of other plants than rice kernels.

(20) **Foreign matter** means other matter than rice. This includes rice husk and bran detached from rice kernels.

(21) **Milling degree** means the degree to which the rice is milled. It is classified into 3 levels as follows:

(21.1) **Extra well milled** means the removal of bran almost entirely to the extent that the rice kernel has an especially beautiful appearance.

(21.2) **Well milled** means the removal of bran almost entirely to the extent that the rice kernel has a beautiful appearance.

(21.3) **Reasonably well milled** means the removal of a large amount of bran to the extent that the rice kernel has a reasonably beautiful appearance.

(22) **Sieve No. 7** means round hole metal sieve of which the thickness is 0.79 mm (0.031 inch) and the hole diameter is 1.75 mm (0.069 inch).

(23) The unit "**per cent**" means percentage by weight.

Clause 2 Thai Fragrant rice shall be divided into 2 types as follows:

(1) White rice

(2) Cargo rice

Clause 3 Thai Fragrant rice of White rice type shall be divided into 6 grades as follows:

(1) White rice 100%

(2) White rice 5%

(3) White rice 10%

(4) White rice 15%

(5) White broken rice A1 Extra Super

(6) White broken rice A1 Super

Clause 4 Thai Fragrant rice of Cargo rice type shall be divided into 4 grades as follows:

(1) Cargo rice 100%

(2) Cargo rice 5%

(3) Cargo rice 10%

(4) Cargo rice 15%

Clause 5 Thai Fragrant rice of all types and grades shall have the following standards:

(1) Purity at 80.0% minimum by quantity,

(2) Moisture content not exceeding 14.00%,

(3) General characteristics as a long grain rice

(4) No living insects.

(5) Kernel size as follows:

- Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
- Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1

(6) Chemical quality as follows:

- Amylose content not more than 20.0% at the moisture level of 14.0%
- Alkali spreading value at level 6 – 7

Clause 6 The standards of Thai Fragrant Rice of the type and grades of White rice as per Clause 3 shall be specified as follows:

(1) **White rice 100%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%.
- Brokens having the length as from 5.0 parts onwards but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.5%. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing

through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%

– The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%
– Yellow kernels not exceeding 0.2%
– Chalky kernels not exceeding 6.0%
– Damaged kernels not exceeding 0.25%
– Glutinous rice not exceeding 1.5%
– Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%

Milling degree: Extra well milled

(2) **White rice 5%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 60.0%.
– Brokens having the length as from 3.5 parts onwards but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%
– The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
– Yellow kernels not exceeding 0.5%

– Chalky kernels not exceeding 6.0%
– Damaged kernels not exceeding 0.25%
– Glutinous rice not exceeding 1.5%
– Paddy not exceeding 8 grains per 1 kg rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.3%

Milling degree: Well milled

(3) **White rice 10%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 55.0%.
– Brokens having the length as from 3.5 parts onwards but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.7%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.3%
– The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
– Yellow kernels not exceeding 1.0%
– Chalky kernels not exceeding 7.0%
– Damaged kernels not exceeding 0.5%
– Glutinous rice not exceeding 1.5%
– Paddy not exceeding 13 grains per 1 kg rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Well milled

(4) **White rice 15%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 55.0%.
- Brokens having the length as from 3.0 parts onwards but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 2.0%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.5%
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 5.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 2.0%
- Paddy not exceeding 13 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Reasonably well milled

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE FRAGRANT RICE

Grades	Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)					Rice and matter that may be present, not exceeding (%)							Milling degree
			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Brokens & Small brokens C1			Red & Under-milled kernels	Yellow kernels	Chalky kernels	Damaged kernels	Glutinous rice	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter	Paddy (Grains per 1 kg rice)	
					Total (including Brokens not passing through sieve No.7 (1) and C1(2))	(1) Brokens not reaching the minimum specified part and not passing through sieve No. 7	(2) Small brokens C1								
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.5	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	6.0	0.25	1.5	0.2	5	EWM
5%	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥60.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	2.0	0.5	6.0	0.25	1.5	0.3	8	WM
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.0	7.0	0.5	1.5	0.4	13	WM
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥55.0	-	≤17.0	≤2.0	≤0.5	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	0.4	13	RWM

EWM = Extra well milled ; WM = Well milled ;
RWM = Reasonably well milled

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than
- not fixed

Thai Fragrant rice shall meet the following standards

(1) Purity at 80.0% minimum by quantity,
(2) Moisture content not exceeding 14.00%,
(3) General characteristics as a long grain rice
(4) No living insects.
(5) Kernel size as follows:
  – Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
  – Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1
(6) Chemical properties as follows:
  – Amylose content not more than 20.0% at the moisture level of 14.0%
  – Alkali spreading value at level 6 – 7

(5) **White broken rice A1 Extra Super**

shall be rice obtained from the milling of White rice 100% and have Grain composition as follows:

Grain composition, comprising of:

- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 10%.

  The rest shall be brokens having the length as from 5.0 parts onward.
- Of all these there may be Whole kernels not exceeding 15.0% and Small brokens C1 not exceeding 1.0%

Rice and matter that may be present:

- Glutinous rice not exceeding 1.5%, of this there may be Small glutinous brokens C1 not exceeding 0.5%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

(6) **White broken rice A1 Super**

shall be rice obtained from the milling of White rice 100%, White rice 5% or White rice 10% and (shall) have Grain composition as follows:

Grain composition, comprising of:

- Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through sieve No. 7 for the entire quantity.
- Of all these there may be brokens having the length as from 6.5 parts onwards and Whole kernels combined not exceeding 15.0% and Small brokens C1 not exceeding 5.0%

Rice and matter that may be present:

- Glutinous rice not exceeding 1.5%, of this there may be Small glutinous brokens C1 not exceeding 0.5%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE FRAGRANT BROKEN RICE

Grades	Obtained from the milling of White rice	Grain Composition (%)						Rice and matter that may be present, not exceeding (%)		
		Whole kernels	Whole kernels and Brokens having the length as from 6.5 parts onward, combined	Brokens having the length as from 5 parts onward	Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through Sieve No.7	Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through Sieve No.7	Small white brokens C1	Glutinous rice		Foreign matter
								Total (including C1)	Small brokens C1	
A1 Extra Super	100%	≤ 15.0	-	≥ 74.0	-	≤ 10.0	≤ 1.0	1.5	0.5	0.5
A1 Super	100%, 5%, 10%	-	≤ 15.0	-	≥ 80.0	-	≤ 5.0	1.5	0.5	0.5

< less than
> more than
- not specified

≤ equal or less than
≥ equal or more than

Thai Fragrant rice shall meet the following standards

(1) Purity at 80.0% minimum by quantity,
(2) Moisture content not exceeding 14.00%,
(3) General characteristics as a long grain rice
(4) No living insects.
(5) Kernel size as follows:
  – Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
  – Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1
(6) Chemical properties as follows:
  – Amylose content not more than 20.0% at the moisture level of 14.0%
  – Alkali spreading value at level 6 – 7

Clause 7 The standards of Thai Fragrant rice of the type and grade of Cargo rice as per Clause 4 shall be specified as follows:

(1) **Cargo rice 100%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.5%
- The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 1.5%
- Yellow kernels not exceeding 0.75%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.75%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 1.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(2) **Cargo rice 5%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 75.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onward.

Rice and matter that may be present

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 1.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 6.0%

(3) **Cargo rice 10%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 2.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 7.0%

(4) **Cargo rice 15%**

shall have Grain composition as follows:

Grain Composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 65.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 5.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 2.5%
- Paddy not exceeding 2.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 8.0%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI CARGO FRAGRANT RICE

Grades	Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)			Rice and matter that may be present, not exceeding (%)						
			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Brokens	Red kernels	Yellow kernels	Chalky kernels	Damaged kernels	White glutinous rice	Unde-veloped , Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, Singly or combined	Paddy
100%	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.5	1.5	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1
5%	≥7.5	≥3.5 - < 7.5	≥75.0	-	≤7.0	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1
10%	≥7.0	≥3.5 - < 7.0	≥70.0	-	≤12.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2
15%	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥65.0	-	≤17.0	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2

< less than
> more than
- not fixed

≤ equal or less than
≥ equal or more than

Thai Fragrant rice shall meet the following standards

(1) Purity at 80.0% minimum by quantity,
(2) Moisture content not exceeding 14.00%,
(3) General characteristics as a long grain rice
(4) No living insects.
(5) Kernel size as follows:
  – Average length of Whole kernels without broken parts not less than 7.0 mm.
  – Length/width ratio of Whole kernels without broken parts not less than 3.2:1
(6) Chemical properties as follows:
  – Amylose content not more than 20.0% at the moisture level of 14.0%
  – Alkali spreading value at level 6 – 7

Clause 8 The test methods for Amylose content, Moisture, Alkali-spreading value, Cooked rice kernels in boiling water and Iodine staining test according to Appendix A, B, C, D or E appended to "Notification, Subject: Criteria for inspection of Thai Hom Mali rice" currently in use shall be applicable mutatis mutandis.

In case the inspection for the purity of Thai Fragrant rice of any stack or portion cannot be determined clearly by the methods as in Appendix A, C, D or E the inspection by DNA finger prints method is also possible.

Clause 9 Thai Fragrant rice exported in bags or other containers shall be labelled on such the names in English "THAI FRAGRANT RICE or THAI JASMINE RICE or THAI AROMATIC RICE or any other names of same meaning, but not "THAI HOM MALI RICE". The size of the letters shall be clearly eligible on such containers.

Clause 10 In case of the purchase/sale of Thai Fragrant rice as per sample or conditions other than the specifications in Clause 6 or 7 of this standards, such Thai Fragrant rice as per sample or conditions shall have Thai Fragrant rice purity no less than 80%, and the proportion of the blending to be stipulated on the permit.

Clause 11 In case of any dispute or controversy relating to the various characteristics of rice kernels, the determination by Department of Foreign Trade shall be final.

Clause 12 The export of rice that has content of fragrant rice of Kao Dok Mali 105 variety and or RD 15 variety blended equal to or more than 92.0% shall be considered as the export of Thai Hom Mali Rice according to the related Notification of Ministry of Commerce.

Notes: The standards in Thai version are authentic and valid in case of dispute

(Unofficial Translation)

NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE

Subject: Standards of Rice

B.E. 2559

By virtue of the power in the provision under Article 4, first paragraph (2) of the Export Commodity Standards Act B.E. 2503 as amended by the Export Commodity Standards Act (second edition) B.E. 2522, the Minister of Commerce, with the advice of the Committee of Commodity Standards, hereby issues the notification as follows:

Clause 1 This notification is called "Notification of Ministry of Commerce, Subject: Standards of Rice B.E. 2559".

Clause 2 This notification shall come into force after the lapse of 60 days as from the date of its publication in the Government Gazette.

Clause 3 To annul Notification of Ministry of Commerce, Subject: Standards of Rice B.E. 2540 dated 31 March B.E. 2540.

Clause 4 To prescribe the standards of rice according to the details appended to this notification.

Notified as on 30 September B.E. 2559

(Mrs. Apiradi Tantraporn)
Minister of Commerce

(Unofficial Translation)

STANDARDS OF RICE

Appended to Notification of Ministry of Commerce

Subject: Standards of Rice B.E. 2559

Section 1: Definitions

Clause 1 The meaning of the terminology in this Standards is as follows:

(1) **Standards of Rice** means the minimum specifications for rice of each type and grade for domestic and international trade.

(2) **Rice** means non-glutinous and glutinous rice *(Oryza sativa L.)* in whatever form.

(3) **Paddy** means rice that is not yet dehusked.

(4) **Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice** means rice that is dehusked only.

(5) **White rice** means rice that is obtained by removing bran from Cargo non-glutinous rice.

(6) **White glutinous rice** means rice that is obtained by removing bran from Cargo glutinous rice.

(7) **Parboiled rice** means non-glutinous rice that has passed through the parboiling process and has its bran removed.

(8) **Rice classification** means rice kernels of various lengths as specified which are the mixture of rice kernels of each class in accordance with the specified proportion.

(9) **Classes of rice kernels** means classes of rice kernels which are classified in accordance with the length of the whole kernel.

(10) **Parts of rice kernels** means each part of the whole kernel that is divided lengthwise into 10 equal parts.

(11) **Whole kernels** means rice kernels that are in whole condition without any broken part and including the kernels that have the length as from 9 parts onward.

(12) **Head rice** means fragments whose lengths are more than those of brokens but have not reached the length of the whole kernel. This includes split kernels that retain the area as from 80% of the whole kernel.

(13) **Brokens** means fragments that have the length as from 2.5 parts but not reaching the length of Head rice. This includes split kernels that retain the area less than 80% of the whole kernel.

(14) **Small brokens C1** means small fragments that pass through round hole metal sieve No.7.

(15) **Undermilled kernels** means milled rice kernels that have the milling degree below that specified for each grade of rice.

(16) **Red kernels** means rice kernels that have red bran covering the kernels wholly or partly.

(17) **Yellow kernels** means rice kernels that obviously turn yellow colour wholly or partly. In case of parboiled rice, Yellow kernels are kernels that are obviously dark yellow either partly or wholly.

(18) **Black kernels** means parboiled rice kernels that are black wholly including kernels that are dark brown wholly.

(19) **Partly black kernels** means parboiled rice kernels that have black or dark brown area on the kernels as from 2.5 parts onward but not reaching the whole kernels.

(20) **Peck kernels** means parboiled rice kernels that have obviously black or dark brown area on the kernels not reaching 2.5 parts.

(21) **Chalky kernels** means non-glutinous rice kernels that are opaque like chalk and have the area as from 50% onward of the area of the kernels.

(22) **Damaged kernels** means kernels that are obviously damaged as can be seen by the naked eyes due to moisture, heat, fungi, insects or other.

(23) **Undeveloped kernels** means kernels that do not develop normally as should be, and are flat.

(24) **Immature kernels** means rice kernels that are light green, obtained from immature paddy.

(25) **Other Seeds** means seeds of other plants than rice kernels.

(26) **Foreign matter** means other matter than rice. This includes rice husk and bran detached from rice kernels.

(27) **Milling degree** means the degree to which the rice is milled.

(28) **Sieve No.7** means round hole metal sieve that is 0.79 mm (0.031 inch) thick and with hole diameter 1.75 mm (0.069 inch).

(29) The unit "**per cent**" means percentage by weight except for per cent of grain classification which is percentage by quantity.

Section 2: Classes of rice kernels and Milling degree

Clause 2 Classes of rice kernels are divided into 4 classes as follows:

(1) **Long grain Class 1** means whole kernel having the length exceeding 7.0 mm.

(2) **Long grain Class 2** means whole kernel having the length exceeding 6.6 mm up to 7.0 mm.

(3) **Long grain Class 3** means whole kernel having the length exceeding 6.2 mm up to 6.6 mm.

(4) **Short grain** means whole kernel having the length not exceeding 6.2 mm.

Clause 3 **Milling degree is divided into 4 degrees as follows:**

(1) **Extra well milled** means the removal of bran almost entirely to the extent that the rice kernel has an especially beautiful appearance.

(2) **Well milled** means the removal of bran almost entirely to the extent that the rice kernel has a beautiful appearance.

(3) **Reasonably well milled** is the removal of a large amount of bran to the extent that the rice kernel has a reasonably beautiful appearance.

(4) **Ordinarily milled** means the removal of some portions of bran only.

Section 3: Types and Grades of rice

Clause 4 **Types of rice are divided into 4 types as follows:**

(1) White rice

(2) Cargo rice

(3) White glutinous rice

(4) Parboiled rice

Clause 5 **Grades of White rice are divided into 12 grades as follows:**

(1) White rice 100% Grade A

(2) White rice 100% Grade B

(3) White rice 100% Grade C

(4) White rice 5%

(5) White rice 10%

(6) White rice 15%

(7) White rice 25% Super

(8) White rice 25%

(9) White rice 35%

(10) White rice 45%

(11) White broken rice A1 Extra Super

(12) White broken rice A1 Super

Clause 6 **Grades of Cargo rice are divided into 6 grades as follows:**

(1) Cargo rice 100% Grade A

(2) Cargo rice 100% Grade B

(3) Cargo rice 100% Grade C

(4) Cargo rice 5%

(5) Cargo rice 10%

(6) Cargo rice 15%

Clause 7 **Grades of White glutinous rice are divided into 3 grades as follows:**

(1) White glutinous rice 10%

(2) White glutinous rice 25%

(3) White glutinous broken rice A1

Clause 8 **Grades of Parboiled rice are divided into 9 grades as follows:**

(1) Parboiled rice 100% Sorted

(2) Parboiled rice 100%

(3) Parboiled rice 5% Sorted

(4) Parboiled rice 5%

(5) Parboiled rice 10% Sorted

(6) Parboiled rice 10%

(7) Parboiled rice 15%

(8) Parboiled rice 25%

(9) Parboiled broken rice A1

Section 4: Standards of White Rice

Clause 9 **The standards of White rice are specified as follows:**

(1) **White rice 100% Grade A**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1 not less than 70%, the rest shall be Long grain Class 2.

– Of all these there may be Long grain Class 3 not exceeding 5.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 60.0 %

– Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.0 %. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.1%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%

– The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%

– Yellow kernels not exceeding 0.1%

– Chalky kernels not exceeding 3.0 %

– Damaged kernels not exceeding 0.2%

– Glutinous rice not exceeding 1.5 %

– Paddy not exceeding 3 grains per 1 kg of rice

– Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.1%

Milling degree: Extra well milled

(2) **White rice 100% Grade B**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1 not less than 40.0 %, the rest shall be Long

grain Class 2 and or Class 3.

– Of all these there may be Short grain not exceeding 5.0 %

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 60.0 %

– Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.5%. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5 %, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%

– The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%

– Yellow kernels not exceeding 0.2 %

– Chalky kernels not exceeding 6.0 %

– Damaged kernels not exceeding 0.25 %

– Glutinous rice not exceeding 1.5 %

– Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg of rice

– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2 %

Milling degree: Extra well milled

(3) **White rice 100 Grade C**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1 not less than 30.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.

– Of all these there may be Short grain not exceeding 5%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%
- Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 5.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%
- The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%
- Yellow kernels not exceeding 0.2%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.25%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%

Milling degree: Extra well milled

(4) **White rice 5%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 not less than 20.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 10.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%

– Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.1%
– The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
– Yellow kernels not exceeding 0.5%
– Chalky kernels not exceeding 6.0%
– Damaged kernels not exceeding 0.25%
– Glutinous rice not exceeding 1.5%
– Paddy not exceeding 8 grains per 1 kg of rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.3%

Milling degree: Well milled

(5) **White rice 10%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1 not less than 10.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
– Of all these there may be Short grain not exceeding 15.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 55.0%
– Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be

brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No.7 not exceeding 0.7%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.3%

– The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
– Yellow kernels not exceeding 1.0%
– Chalky kernels not exceeding 7.0%
– Damaged kernels not exceeding 0.5%
– Glutinous rice not exceeding 1.5%
– Paddy not exceeding 13 grains per 1 kg of rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Well milled

(6) **White rice 15%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1 not less than 5.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
– Of all these there may be Short grain not exceeding 30.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 55.0%
– Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing

through sieve No. 7 not exceeding 2.0%, and Small white brokens C1 not exceeding 0.5%

– The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 5.0%
– Yellow kernels not exceeding 1.0%
– Chalky kernels not exceeding 7.0%
– Damaged kernels not exceeding 1.0%
– Glutinous rice not exceeding 2.0%
– Paddy not exceeding 13 grains per 1 kg of rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Reasonably well milled

(7) **White rice 25% Super**

shall have Grain Classification, Grain Composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1, Class 2 and Class 3 either singly or combined.
– Of all these there may be Short grain not exceeding 50.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 40.0%
– Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 28.0%. Of this there may be Small white brokens C1 not exceeding 1.0%
– The rest shall be Head rice having the length as from 5.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 5.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 2.0%
- Paddy not exceeding 15 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 1.0%

Milling degree: Reasonably well milled

(8) **White rice 25%**

shall have Grain Classification, Grain Composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1, Class 2 and Class 3 either singly or combined.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 50.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 40.0%
- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 28.0%. Of this there may be Small white brokens C1 not exceeding 2.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 5.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 7.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 8.0%

- Damaged kernels not exceeding 2.0%
- Glutinous rice not exceeding 2.0%
- Paddy not exceeding 20 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 2.0%

Milling degree: Ordinarily milled but not better than Reasonably well milled

(9) **White rice 35%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1, Class 2 and Class 3 either singly or combined.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 50.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 32.0%
- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 40.0%. Of this there may be Small white brokens C1 not exceeding 2.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 5.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 7.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 10.0%
- Damaged kernels not exceeding 2.0%
- Glutinous rice not exceeding 2.0%
- Paddy not exceeding 20 grains per 1 kg of rice

– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 2.0%

Milling degree: Ordinarily milled but not better than Reasonably well milled

(10) **White rice 45%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1, Class 2 and Class 3 either singly or combined.
– Of all these there may be Short grain not exceeding 50.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 28.0%
– Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 50.0%. Of this there may be Small white brokens C1 not exceeding 3.0%
– The rest shall be Head rice having the length as from 5.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 7.0%
– Yellow kernels not exceeding 1.0%
– Chalky kernels not exceeding 10.0%
– Damaged kernels not exceeding 2.0%
– Glutinous rice not exceeding 2.0%
– Paddy not exceeding 20 grains per 1 kg of rice
– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 2.0%

Milling degree: Ordinarily milled but not better than Reasonably well milled

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE RICE

Grades	Grain Classification (%)				Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)					Rice and matter that may be present, not exceeding (%)							Milling degree
	Long grain								Brokens & Small brokens C1										
	(A) Class 1 >7.0 mm.	(B) Class 2 >6.6 - 7.0 mm.	(C) Class 3 >6.2 - 6.6 mm.	(D) Short grain <6.2 mm.			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Total (including Brokens not passing through sieve No. 7 (1) and C1 (2))	(1) Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through sieve No. 7	(2) Small brokens C1	Red and or Under-milled kernels	Yellow kernels	Chalky kernels	Damaged kernels	Glutinous rice	Unde-veloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined	Paddy (Grains per 1 kg.)	
100% Grade A	≥70.0	D1	≤5.0	0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.0	≤0.1	≤0.1	0.5	0.1	3.0	0.2	1.5	0.1	3	Extra well milled
100% Grade B	≥40.0	D2		≤5.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤4.5	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	6.0	0.25	1.5	0.2	5	Extra well milled
100% Grade C	≥30.0	D2		≤5.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥60.0	-	≤5.0	≤0.5	≤0.1	0.5	0.2	6.0	0.25	1.5	0.2	5	Extra well milled
5%	≥20.0	D2		≤10.0	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥60.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	2.0	0.5	6.0	0.25	1.5	0.3	8	Well milled
10%	≥10.0	D2		≤15.0	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.0	7.0	0.5	1.5	0.4	13	Well milled
15%	≥5.0	D2		≤30.0	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥55.0	-	≤17.0	≤2.0	≤0.5	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	0.4	13	Reasonably well milled
25% Super	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥40.0	-	≤28.0		≤1.0	5.0	1.0	7.0	1.0	2.0	1.0	15	Reasonably well milled
25%	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥40.0	-	≤28.0		≤2.0	7.0	1.0	8.0	2.0	2.0	2.0	20	Ordinarily milled but not better than reasona-bly well milled
35%	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥32.0	-	≤40.0		≤2.0	7.0	1.0	10.0	2.0	2.0	2.0	20	Ordinarily milled but not better than reasona-bly well milled
45%	≥50.0			≤50.0	≥5.0	<5.0	≥28.0	-	≤50.0		≤3.0	7.0	1.0	10.0	2.0	2.0	2.0	20	Ordinarily milled but not better than reasona-bly well milled

< less than
> more than
0 = NIL
\- not fixed

≤ equal or less than
≥ equal or more than
D1 =100-(A)-(C)-(D)
D2 =100-(A)-(D)

(A) is Long grain Class 1 means whole kernel having the length exceeding 7.0 mm.
(B) is Long grain Class 2 means whole kernel having the length exceeding 6.6 mm up to 7.0 mm.
(C) is Long grain Class 3 means whole kernel having the length exceeding 6.2 mm up to 6.6 mm.
(D) is Short grain means whole kernel having the length not exceeding 6.2 mm.

(11) **White broken rice A1 Extra Super**

is obtained from the milling of White rice 100% and shall have Grain composition as follows:

Grain composition, comprising of:

- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 10.0%
- The rest shall be brokens having the length as from 5.0 parts onward.
- Of all these there may be Whole kernels not exceeding 15.0%, and Small white brokens C1 not exceeding 1.0%

Rice and matter that may be present:

- Glutinous rice not exceeding 1.5.%, of this there may be Small glutinous brokens C1 not exceeding 0.5%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

(12) **White broken rice A1 Super**

is obtained from the milling of White rice 100%, White rice 5% or White rice 10%, and shall have Grain composition as follows:

Grain composition, comprising of:

- Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through sieve No.7 for the entire quantity. Of this there may be brokens having the length as from 6.5 parts onward and Whole kernels combined not exceeding 15.0%, and Small white brokens C1 not exceeding 5.0%

Rice and matter that may be present:

- White glutinous rice not exceeding 1.5%, of this there may be Small glutinous brokens C1 not exceeding 0.5%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE BROKEN RICE

Grades	Obtained f rom the milling of White rice	Grain Composition (%)						Rice and matter that may be present, not exceeding (%)		
		Whole kernels	Whole kernels and Brokens having the length as from 6.5 parts onward, combined	Brokens having the length as from 5 parts onward	Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through Sieve No.7	Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through Sieve No.7	Small white brokens C1	White glutinous rice		Foreign matter
								Total (including C1)	Small brokens C1	
A1 Extra Super	100%	≤ 15.0	-	≥ 74.0	-	≤ 10.0	≤ 1.0	1.5	0.5	0.5
A1 Super	100%, 5%, 10%	-	≤ 15.0	-	≥ 80.0	-	≤ 5.0	1.5	0.5	0.5

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than
- not specified

Section 5: Standards for Cargo Rice

Clause 10 The standards for Cargo rice are specified as follows:

(1) **Cargo rice 100% Grade A**

shall have Grain classification and Grain composition as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 not less than 70%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 5.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 1.0%
- Yellow kernels not exceeding 0.5%
- Chalky kernels not exceeding 3.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.5%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 0.5%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 3.0%

(2) **Cargo rice 100 % Grade B**

shall have Grain classification and Grain composition as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 not less than 55.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.

– Of all these there may be Short grain not exceeding 6.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 80.0%

– Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.5%

– The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

– Red kernels not exceeding 1.5%

– Yellow kernels not exceeding 0.75%

– Chalky kernels not exceeding 6.0%

– Damaged kernels not exceeding 0.75%

– Glutinous rice not exceeding 1.5%

– Paddy not exceeding 1.0%

– Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0 %

(3) **Cargo Rice 100% Grade C**

shall have Grain classification and Grain composition as follows:

Grain classification, comprising of:

– Long grain Class 1 not less than 40.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.

– Of all these there may be Short grain not exceeding 7.0%

Grain composition, comprising of:

– Whole kernels not less than 80.0%

– Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 5.0%

– The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 0.75%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 0.75%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 1.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(4) **Cargo rice 5%**

shall have Grain classification and Grain composition as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 not less than 30.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
- Of all these there may be Short grains not exceeding 10.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 75.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 6.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%

- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 1.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 6.0%

(5) **Cargo rice 10%**

shall have Grain classification and Grain composition as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 not less than 20.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 15.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 2.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 7.0%

(6) **Cargo rice 15%**

shall have Grain classification and Grain composition as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 not less than 10.0%, the rest shall be Long grain Class 2 and or Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 35.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 65.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels not exceeding 5.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Chalky kernels not exceeding 7.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 2.5%
- Paddy not exceeding 2.0%
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 8.0%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI CARGO RICE

Grades	Grain Classification (%)			Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)			Rice and matter that may be present, not exceeding (%)						
	Long Grain		(D) Short Grain ≤6.2 mm.			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Brokens	Red kernels	Yellow kernels	Chalky kernels	Damaged kernels	White glutinous rice	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, Singly or combined	Paddy
	(A) Class 1 >7.0 mm.	(B) Class 2 + (C) Class 3 >6.2 - 7.0 mm.													
100% Grade A	≥70.0	D2	≤5.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.0	1.0	0.5	3.0	0.5	1.5	3.0	0.5
100% Grade B	≥55.0	D2	≤6.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.5	1.5	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1
100% Grade C	≥40.0	D2	≤7.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤5.0	2.0	0.75	6.0	0.75	1.5	5.0	1
5%	≥30.0	D2	≤10.0	≥7.5	≥3.5 - < 7.5	≥75.0	-	≤7.0	2.0	1.0	6.0	1.0	1.5	6.0	1
10%	≥20.0	D2	≤15.0	≥7.0	≥3.5 - < 7.0	≥70.0	-	≤12.0	2.0	1.0	7.0	1.0	1.5	7.0	2
15%	≥10.0	D2	≤35.0	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥65.0	-	≤17.0	5.0	1.0	7.0	1.5	2.5	8.0	2

< less than
> more than
D2 =100–(A)–(D)
≤ equal or less than
≥ equal or more than
- not fixed

(A) is Long grain Class 1 means whole kernel having the length exceeding 7.0 mm.
(D) is Short grain means whole kernel having the length not exceeding 6.2 mm.

Section 6: Standards for White Glutinous Rice

Clause 11 The standards for White glutinous rice are specified as follows:

(1) **White glutinous rice 10%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 55.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through Sieve No. 7 not exceeding 0.7%, and Small white glutinous brokens C1 not exceeding 0.3%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- White rice (not including Glutinous rice not yet transformed) not exceeding 15.0%
- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.5%
- Damaged kernels not exceeding 0.5%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.5%

Milling degree: Well milled

(2) **White glutinous rice 25%**

shall have Grain composition and Milling degree as follows:

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 40.0%
- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through Sieve No. 7 not exceeding 28.0%. Of this there may be Small white glutinous brokens C1 not exceeding 2.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 5.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- White rice (not including Glutinous rice not yet transformed) not exceeding 15.0%
- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 6.0%
- Yellow kernels not exceeding 4.0%
- Damaged kernels not exceeding 2.0%
- Paddy not exceeding 20 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 3.0%

Milling degree: Ordinarily milled

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE GLUTINOUS RICE

Grades	Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)					Rice and matter that may be present, not exceeding (%)						Milling degree
			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Brokens and Small brokens C1			White rice (excluding glutinous rice not yet transformed)	Red and or Undermilled kernels	Yellow kernels	Damaged kernels	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined	Paddy (Grains per 1 kg)	
					Total (including Brokens not passing through sieve No. 7 (1) and C1 (2))	(1) Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through sieve No. 7	(2) Small brokens C1							
10%	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥55.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	15.0	2.0	1.5	0.5	0.5	10	Well milled
25%	≥5.0	≤5.0	≥40.0	-	≤28.0		≤2.0	15.0	6.0	4.0	2.0	3.0	20	Ordinarily milled

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than
- not fixed

(3) **White glutinous broken rice A1**

is obtained from the milling of White glutinous rice 10% or White glutinous rice 25%, and shall have Grain composition as follows:

Grain composition, comprising of:

- Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through Sieve No. 7 for the entire quantity. Of this there may be brokens having the length as from 6.5 parts onward and Whole kernels combined not exceeding 15.0%, and Small white glutinous brokens C1 not exceeding 5.0%

Rice and matter that may be present:

- White rice not exceeding 15.0%, of this there may be Small white brokens C1 not exceeding 5.0%
- Foreign matter not exceeding 0.5%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI WHITE GLUTINOUS BROKEN RICE

Grades	Obtained from the milling of White glutinous rice	Grain composition (%)			Rice and matter that may be present, not exceeding (%)		
		Whole kernels and Brokens having the length as from 6.5 parts onward, combined	Brokens having the length not reaching 6.5 parts and not passing through sieve No. 7	Small white glutinous brokens C1	White rice		Foreign matter
					Total (Including C1)	Small brokens C1	
A 1	10% or 25%	≤15.0	≥80.0	≤5.0	15.0	5.0	0.5

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than

Section 7: Standards for Parboiled Rice

Clause 12 The standards for Parboiled rice are specified as follows:

(1) Parboiled rice 100% Sorted

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 60.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 10.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 0.1%
- The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%
- Yellow kernels not exceeding 0.25%
- Black kernels not exceeding 0.1%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 1.5%, of which Partly black kernels shall not exceed 0.5%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 3 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%

Milling degree: Extra well milled

(2) **Parboiled rice 100%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 60.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 10.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 5.0 parts onward but not reaching 8.0 parts not exceeding 4.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 0.1%
- The rest shall be Head rice having the length as from 8.0 parts onwards.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 0.5%
- Yellow kernels not exceeding 0.5%
- Black kernels not exceeding 0.25%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 2.5%, of which Partly black kernels shall not exceed 1.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%

Milling degree: Extra well milled

(3) **Parboiled rice 5% Sorted**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 45.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 20.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0% Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 0.1%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 1.0%
- Yellow kernels not exceeding 0.5%
- Black kernels not exceeding 0.15%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 2.0%, of which Partly black kernels shall not exceed 0.75%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%

Milling degree: Well milled

(4) **Parboiled rice 5%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 45.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 20.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 80.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.5 parts not exceeding 7.0%. Of this there might be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.5%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 0.1%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 1.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.0%
- Black kernels not exceeding 0.25%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 3.0%, of which Partly black kernels shall not exceed 1.5%
- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.2%

Milling degree: Well milled

(5) **Parboiled rice 10% Sorted**

shall have Grain Classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 30.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 20.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 75.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.7%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 0.3%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 0.75%
- Black kernels not exceeding 0.2%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 2.5%, of which Partly black kernels shall not exceed 1.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 5 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Well milled

(6) **Parboiled rice 10%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 30.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 20.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 75.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 0.7%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 0.3%
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 2.0%
- Yellow kernels not exceeding 1.5%
- Black kernels not exceeding 0.25%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 3.5%, of which Partly black kernels shall not exceed 2.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 1.5%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.4%

Milling degree: Well milled

(7) **Parboiled rice 15%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not exceeding 25.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 30.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 18.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.0%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 1.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 5.0%
- Yellow kernels not exceeding 2.0%
- Black kernels not exceeding 0.5%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 4.0%, of which Partly black kernels shall not exceed 2.5%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 2.5%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 0.7%

Milling degree: Reasonably well milled

(8) **Parboiled rice 25%**

shall have Grain classification, Grain composition and Milling degree as follows:

Grain classification, comprising of:

- Long grain Class 1 and Class 2 combined not less than 20.0%, the rest shall be Long grain Class 3.
- Of all these there may be Short grain not exceeding 30.0%

Grain composition, comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%
- Brokens having the length not reaching 5.0 parts and not passing through sieve No.7 not exceeding 28.0%. Of this there may be Small parboiled brokens C1 not exceeding 2.0%
- The rest shall be Head rice having the length as from 5.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Red kernels and or Undermilled kernels not exceeding 7.0%
- Yellow kernels not exceeding 3.0%
- Black kernels not exceeding 0.75%
- Partly black kernels and Peck kernels combined not exceeding 4.5%, of which Partly black kernels shall not exceed 3.0%
- Damaged kernels not exceeding 1.5%
- Glutinous rice not exceeding 2.5%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg of rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 1.0%

Milling degree: Ordinarily milled

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI PARBOILED RICE

Grades	Grain Classification (%)			Size of Head rice (parts)	Size of Brokens (parts)	Grain Composition (%)					Rice and matter that may be present, not exceeding (%)									Milling degree
	Long grain							Brokens and Small brokens C1						Partly black and Peck kernels						
	(A) + (B) Class 1+2 >6.6 mm.	(C) Class 3 >6.2 - 6.6 mm.	(D) Short grain <6.2 mm.			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels – brokens)	Total (including Brokens not passing through sieve No. 7 (1) and C1 (2))	(1) Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through sieve No. 7	(2) Small brokens C1	Red and or Under-milled kernels	Yellow kernels	Black kernels	Total	Partly black kernels	Damaged kernels	Glutinous rice	Unde-veloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined	Paddy (Grains per 1 kg.)	
100% Sorted	≥60.0	D3	≤10.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.0	≤0.5	≤0.1	0.5	0.25	0.1	1.5	0.5	1.0	1.5	0.2	3	Extra well milled
100%	≥60.0	D3	≤10.0	≥8.0	≥5.0 - <8.0	≥80.0	-	≤4.0	≤0.5	≤0.1	0.5	0.5	0.25	2.5	1.0	1.0	1.5	0.2	5	Extra well milled
5% Sorted	≥45.0	D3	≤20.0	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥80.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	1.0	0.5	0.15	2.0	0.75	1.0	1.5	0.2	5	Well milled
5%	≥45.0	D3	≤20.0	≥7.5	≥3.5 - <7.5	≥80.0	-	≤7.0	≤0.5	≤0.1	1.0	1.0	0.25	3.0	1.5	1.0	1.5	0.2	10	Well milled
10% Sorted	≥30.0	D3	≤20.0	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥75.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	0.75	0.2	2.5	1.0	1.5	1.5	0.4	5	Well milled
10%	≥30.0	D3	≤20.0	≥7.0	≥3.5 - <7.0	≥75.0	-	≤12.0	≤0.7	≤0.3	2.0	1.5	0.25	3.5	2.0	1.5	1.5	0.4	10	Well milled
15%	≥25.0	D3	≤30.0	≥6.5	≥3.0 - <6.5	≥70.0	-	≤18.0	≤1.0	≤1.0	5.0	2.0	0.5	4.0	2.5	1.5	2.5	0.7	10	Reason-ably well milled
25%	≥20.0	D3	≤30.0	≥5.0	<5.0	≥60.0	-	≤28.0		≤2.0	7.0	3.0	0.75	4.5	3.0	1.5	2.5	1.0	10	Ordinarily milled

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than
- not fixed D3=100–(A)–(D)

(9) **Parboiled broken rice A1**

is obtained from the milling of Parboiled rice of various grades and shall have Grain composition as follows:

Grain composition, comprising of:

– Brokens having the length not reaching 6.0 parts and not passing through sieve No. 7 for the entire quantity. Of this there may be brokens having the length as from 6.0 parts onward and Whole kernels combined not exceeding 10.0%, and Small parboiled brokens C1 not exceeding 6.0%

Rice and matter that may be present:

– Other seeds and Foreign matter not exceeding 1.0%

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS OF THAI PARBOILED BROKEN RICE

Grades	Obtained from the milling of Parboiled rice	Grain Composition (%)			Matter that may be present, not exceeding (%)
		Whole kernels and brokens having the length as from 6.0 parts onward, combined	Brokens having the length not reaching 6.0 parts and not passing through sieve No. 7	Small parboiled brokens C1	Other seeds and Foreign matter
A 1	Various grades	≤10.0	≥84.0	≤6.0	1.0

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than

Section 8: General provision

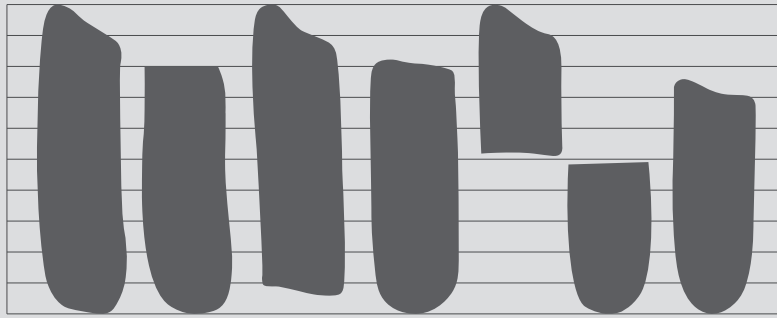
Clause 13 Moisture Content of Rice The moisture content of the rice of all types and grades is specified not exceeding 14.0%

Clause 14 Type sample rice In case of the purchase/sale of rice as per type sample that does not come within the specifications of this standards, the standards of such rice shall be in accordance with the sample and the specifications agreed upon by the buyer and the seller, and shall be approved by Department of Foreign Trade.

Clause 15 Dispute In case of any dispute or controversy relating to the various characteristics of the rice kernels, the determination of Department of Foreign Trade shall be final.

Notes: The standards in Thai version are authentic and valid in case of a dispute.

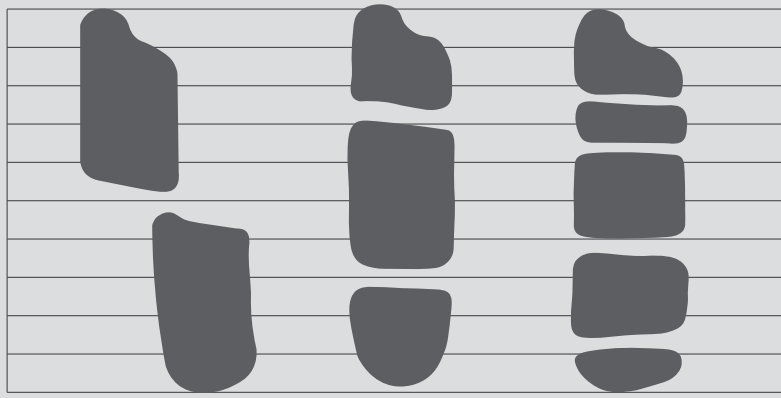
Size of rice kernels



Whole kernels
(9 parts onward)

Head rice
(The length as from 5 parts onward but not reaching 9 parts)

Size of Broken rice kernels



Brokens
(The length as from 2.5 parts onward but not reaching 5 parts)

Small Brokens C1
(size passing through sieve No.7 (1.75 mm.))

TABLE SHOWING SIZE OF BROKEN KERNELS IN PARTS AS EQUIVALENT TO AVERANGE LENGTH

Unit : Millimeter

Grade of rice	Size of Broken kernels (parts)	White rice	Cargo rice	White Glutinous rice	Parboiled rice
100%	≥ 5.0 - < 8.0				
	8.0	5.2	5.4	-	5.2
	5.0	3.25	-	-	3.25
5%	≥ 3.5 - < 7.5				
	7.5	4.6	4.7	-	4.6
	3.5	2.15	-	-	2.15
10%	≥ 3.5 - < 7.0				
	7.0	4.3	4.4	4.2	4.3
	3.5	2.15	-	2.1	2.15
15%	≥ 3.0 - < 6.5				
	6.5	4.0	4.1	-	4.0
	3.0	1.96	-	-	1.96
25%	< 5.0	3.2	-	3.2	3.2
35%	< 5.0	3.2	-	-	-
45%	< 5.0	3.2	-	-	-

< less than ≤ equal or less than
> more than ≥ equal or more than
- not specified

(Unofficial Translation)

NOTIFICATION OF MINISTRY OF COMMERCE

Subject: Standards for Thai Colour Rice

B.E. 2562

Whereas it is expedient to prescribe the standards for Thai Colour Rice for the benefit of promoting the trading of Thai Colour Rice, and of driving Thai Colour Rice to good standards so that it obtains the trust and acceptance of the consumers and to add value to Thai Colour Rice,

By virtue of Article 4, first paragraph (2) of Export Commodity Standards Act B.E. 2503, as amended by Export Commodity Standards Act (second edition) B.E. 2522, the Minister of Commerce, with the advice of the Committee of Commodity Standards, hereby issues the notification as follows:

Clause 1 This notification is called "Notification of Ministry of Commerce, Subject: Standards for Thai Colour Rice B.E. 2562.

Clause 2 This notification shall come into force after the lapse of 60 days as from the date of its publication in the Government Gazette.

Clause 3 To prescribe the Standards for Thai Colour Rice according to the details appended to this notification.

Notified as on 18 February B.E. 2562

Chutima Bunyapraphasara
Deputy Minister of Commerce
Acting Minister of Commerce

(Unofficial Translation)

STANDARDS FOR THAI COLOUR RICE

Appended to Notification of Ministry of Commerce
Subject: Standards for Thai Colour Rice B.E. 2562

Clause 1 Definitions

(1) **Thai Colour Rice** means Cargo rice transformed from paddy of non-glutinous and glutinous rice that is produced in Thailand. The rice has pericarp or seed coat dark or light in colour depending on the temperature, cultivated area and production season. It has nutritional value relating to the colour and varieties of such rice, which are the group of Black, Dark purple and Purple colour, such as non-glutinous type like Riceberry, Black fragrant and glutinous type like Gam Lanna, Luem Phua. And the group of Red colour such as non-glutinous type like Sang-yod Patthalung, Red fragrant rice. The Thai Colour Rice does not mean the Cargo rice as specified in the Notification of Ministry of Commerce, Subject: Standards for Thai rice, Standards for Thai Hom Mali rice and Standards for Thai Fragrant rice.

(2) **Rice** means non-glutinous and glutinous rice *(Oryza sativa L.)* in whatever form.

(3) **Paddy** means rice that is not yet dehusked.

(4) **Cargo rice** (**Loonzain rice, Brown rice, Husked rice**) means rice that is dehusked only.

(5) **Intrinsic colour, Colour of kernels** mean the colour of the pericarp or the seed coat that is the majority feature of the rice kernels in that group. It may be the kernels that are entirely or almost entirely dark or the Off colour kernels.

(6) **Off colour kernels** mean the kernels of the same colour group or variety that the pericarp or the seed coat has more than one colour mixed in same kernel, or the kernels that have the colour lighter than the entirely or almost entirely dark colour kernels in that group.

(7) **Other colour kernels** mean the kernels that the pericarp or the seed coat has the colour other than that of the rice of that group, e.g. white colour kernels or red colour kernels mixed in the group or variety of black, dark purple and purple colour, etc.

(8) **Other type kernels** mean white rice kernels, white glutinous rice kernels or parboiled rice kernels.

(9) **Parts of rice kernels** mean each part of the whole kernel that is divided lengthwise into 10 equal parts.

(10) **Whole kernels** mean rice kernels that are in whole condition without any broken part, and including the kernels that have the length as from 9 parts onward.

(11) **Head rice** means fragments whose lengths are more than those of brokens but have not reached the length of the whole kernel. This includes split kernels that retain the area as from 80% of the whole kernel

(12) **Brokens** mean fragments that have the length as from 2.5 parts but have not reached the length of Head rice. This includes split kernels that retain the area less than 80% of the whole kernel.

(13) **Small brokens C1** mean small fragments that pass through sieve No. 7.

(14) **Damaged kernels** mean rice kernels that are obviously damaged as can be seen by the naked eyes due to moisture, heat, fungi, insects or other.

(15) **Undeveloped kernels** mean rice kernels that do not develop normally as should be, and are flat.

(16) **Immature kernels** mean rice kernels that are light green, obtained from immature paddy.

(17) **Other seeds** mean seeds of other plants than rice kernels.

(18) **Foreign matter** means other matter than rice. This includes rice husk and bran detached from rice kernels.

(19) **Sieve No.** 7 means round hole metal sieve of which the thickness is 0.79 mm (0.031 inch) and the hole diameter is 1.75 mm (0.069 inch).

(20) The unit "**per cent**" means percentage by weight.

Clause 2 The colour rice shall be divided into 2 types as follows:

(1) Non-glutinous rice

(2) Glutinous rice

Clause 3 The non-glutinous rice shall be divided into 2 grades as follows:

(1) Prime quality

(2) Superb quality

Clause 4 The glutinous rice shall be divided into 4 grades as follows:

(1) Prime quality

(2) Superb quality

(3) Best quality

(4) Standard quality

Clause 5 The colour rice of all types and grades shall have the following standards:

(1) Moisture content not exceeding 14.0%

(2) No live insects.

(3) Long grain kernels that have the average length of whole kernels without broken parts exceeding 6.2 mm group.

(4) Intrinsic colour or Colour of kernels shall be uniform by nature relating to that colour

Clause 6 The standards for the colour rice of non-glutinous type shall be specified as follows:

6.1 Black, dark purple and purple colour

(1) Prime quality

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and Matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 80%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 4.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(2) **Superb quality**

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and Matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 65%, the rest shall be Off colour kernels

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 4.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

6.2 Red colour

(1) **Prime quality**

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and Matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 80%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 4.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(2) **Superb quality**

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and Matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 65%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 70.0%
- Brokens having the length as from 3.5 parts onward but not reaching 7.0 parts not exceeding 12.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.5 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 7.0 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 4.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

Clause 7 The standards for the colour rice of glutinous type shall be specified as follows:

7.1 Black, Dark purple and Purple colour

(1) Best quality

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and Matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 30%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 6.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(2) **Standard quality**

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and Matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 15% but not reaching 30%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 6.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

7.2 **Red colour**

(1) **Prime quality**

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 80%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 6.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

(2) **Superb quality**

Shall have Intrinsic colour or Colour of kernels, Grain composition and matter that may be present as follows:

Intrinsic colour or Colour of kernels comprising of:

Kernels of entirely dark or almost entirely dark not less than 65%, the rest shall be Off colour kernels.

Grain composition comprising of:

- Whole kernels not less than 60.0%
- Brokens having the length as from 3.0 parts onward but not reaching 6.5 parts not exceeding 17.0%. Of this there may be brokens having the length not reaching 3.0 parts and not passing through sieve No. 7 not exceeding 1.5% and Small brokens C1 not exceeding 0.5%.
- The rest shall be Head rice having the length as from 6.5 parts onward.

Rice and matter that may be present:

- Damaged kernels not exceeding 1.0%
- Other colour kernels not exceeding 6.0%
- Other type kernels not exceeding 1.0%
- Paddy not exceeding 10 grains per 1 kg rice
- Undeveloped kernels, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter either singly or combined not exceeding 5.0%

Clause 8 In case of the purchase/sale of rice as per type sample or conditions other than the specifications in Clause 6 and Clause 7 of these standards, the exporters shall specify such conditions as agreed upon by the buyer and the seller in the permit, and it shall be approved by Department of Foreign Trade.

Clause 9 Dispute in case of any dispute or controversy relating to the various characteristics of the rice kernels, the determination of Department of Foreign Trade shall be final.

Notes: The standards in Thai version are authentic and valid in case of a dispute.

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR BLACK, DARK PURPLE AND PURPLE RICE (NON-GLUTINOUS)

GRADES	Intrinsic colour / Colour of kernels (%)		Size of Head rice (parts)	Size of brokens (parts)	Grain composition (%)					Rice and Matter that may be present (%)				
							Brokens & Small brokens C1							
	Entirely dark or almost entirely dark kernels	Off colour kernels			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels Brokens)	Total (Including Brokens not passing through Sieve No. 7 and C1)	Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through Sieve No. 7	Small Brokens C1	Damaged kernels	Other colour kernels	Other type kernels	Paddy (grains per 1 kg)	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined
Prime quality	≥80	≤20	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0
Superb quality	≥65	≤35	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< less than
> more than
≤ equal or less than
≥ equal or more than

All types and grades of Colour rice shall have the following standards:

(1) Moisture not exceeding 14.0%
(2) No live insects
(3) Long grain kernels having the average length of unbroken kernels not less than 6.2 mm.
(4) Intrinsic colour / Colour of kernels be uniform by nature relating to that colour group

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR RED RICE (NON-GLUTINOUS)

GRADES	Intrinsic colour / Colour of kernels (%)		Size of Head rice (parts)	Size of brokens (parts)	Grain composition (%)					Rice and Matter that may be present (%)				
							Brokens & Small brokens C1							
	Entirely dark or almost entirely dark kernels	Off colour kernels			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels Brokens)	Total (Including Brokens not passing through Sieve No. 7 and C1)	Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through Sieve No. 7	Small Brokens C1	Damaged kernels	Other colour kernels	Other type kernels	Paddy (grains per 1 kg)	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined
Prime quality	≥80	≤20	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0
Superb quality	≥65	≤35	≥7.0	≥3.5-<7.0	≥70.0	-	≤12.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤4.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< less than
> more than
≤ equal or less than
≥ equal or more than

All types and grades of Colour rice shall have the following standards:

(1) Moisture not exceeding 14.0%
(2) No live insects
(3) Long grain kernels having the average length of unbroken kernels not less than 6.2 mm.
(4) Intrinsic colour / Colour of kernels be uniform by nature relating to that colour group

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR BLACK, DARK PURPLE AND PURPLE RICE (GLUTINOUS)

GRADES	Intrinsic colour / Colour of kernels (%)		Size of Head rice (parts)	Size of brokens (parts)	Grain composition (%)					Rice and Matter that may be present (%)				
							Brokens & Small brokens C1							
	Entirely dark or almost entirely dark kernels	Off colour kernels			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels Brokens)	Total (Including Brokens not passing through Sieve No. 7 and C1)	Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through Sieve No. 7	Small Brokens C1	Damaged kernels	Other colour kernels	Other type kernels	Paddy (grains per 1 kg)	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined
Best quality	≥30	≤70	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0
Standard quality	≥15-<30	>70-≤85	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< less than
> more than
≤ equal or less than
≥ equal or more than

All types and grades of Colour rice shall have the following standards:

(1) Moisture not exceeding 14.0%
(2) No live insects
(3) Long grain kernels having the average length of unbroken kernels not less than 6.2 mm.
(4) Intrinsic colour / Colour of kernels be uniform by nature relating to that colour group

EXPORT STANDARDS SPECIFICATIONS FOR RED RICE (GLUTINOUS)

GRADES	Intrinsic colour / Colour of kernels (%)		Size of Head rice (parts)	Size of brokens (parts)	Grain composition (%)					Rice and Matter that may be present (%)				
							Brokens & Small brokens C1							
	Entirely dark or almost entirely dark kernels	Off colour kernels			Whole kernels	Head rice (100 - Whole kernels Brokens)	Total (Including Brokens not passing through Sieve No. 7 and C1)	Brokens not reaching the minimum specified parts & not passing through Sieve No. 7	Small Brokens C1	Damaged kernels	Other colour kernels	Other type kernels	Paddy (grains per 1 kg)	Undeveloped, Immature kernels, Other seeds and Foreign matter, singly or combined
Prime quality	≥80	≤20	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0
Superb quality	≥65	≤35	≥6.5	≥3.0-<6.5	≥60.0	-	≤17.0	≤1.5	≤0.5	≤1.0	≤6.0	≤1.0	≤10	≤5.0

< less than
> more than
≤ equal or less than
≥ equal or more than

All types and grades of Colour rice shall have the following standards:

(1) Moisture not exceeding 14.0%
(2) No live insects
(3) Long grain kernels having the average length of unbroken kernels not less than 6.2 mm.
(4) Intrinsic colour / Colour of kernels be uniform by nature relating to that colour group

Information Center of Government and Corporate organizations

Bureau of National Imports-Exports Products Standards
Department of Foreign Trade, Ministry of Commerce
563, Nonthaburi Road, Bang Kraso, Muang Nonthaburi, Nonthaburi 11000
Telephone : 66-2547-4747
E-mail : csidft@moc.go.th

Bureau of Rice Trade Administration
Department of Foreign Trade, Ministry of Commerce
563, Nonthaburi Road, Bang Kraso, Muang Nonthaburi, Nonthaburi 11000
Telephone : 66-2547-4820
Fax : 66-2547-4821
E-mail : ricedft.info@gmail.com

Bureau of Foreign Trade Service
Department of Foreign Trade, Ministry of Commerce
563, Nonthaburi Road, Bang Kraso, Muang Nonthaburi, Nonthaburi 11000
Telephone : 66-2547-4755
Fax : 66-2547-4757
E-mail : eximdft@moc.go.th

Thailand Office of Rice Inspection Committee Board of Trade
Board of Trade of Thailand
Sathorn Thani Building. No.2, Floor 16. Sathorn North Road, Silom, Bangkok 10500
Telephone : 66-2233-3416-7
Fax : 66-2233-3418

Thai Rice Exporters Association

37 Soi Ngamduplee, Rama 4 Road, Toongmahamek, Sathorn District, Bangkok 10120

Telephone : 66-2287-2674-7

Fax : 66-2287-2678, 66-2287-2664

E-mail : contact@thairiceexporters.or.th

The Rice Mills Association

81-81/1 Charoenkrung 24 Road, Taladnoi, Samphantawong, Bangkok 10100

Telephone : 66–2234-7289

Fax : 0-2234-7286

Board of Trade of Thailand

150/2 Rajbopit Road, Pranakhon District, Bangkok 10200

Telephone : 0-2018-6888

Fax : 0-2622-1879, 0-2225-3372

E-mail : bot@thaichamber.org



กรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์

563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทรศัพท์: 02-547-4750, E-mail: csidft@moc.go.th



DFT
Department of Foreign Trade

รวมมาตรฐานสินค้าข้าวไทย | Thailand Standards for Rice

