

เลขที่

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงเศรษฐการ

เรื่อง

กำหนดมาตรฐานข้าว

ให้ถือปฏิบัติตั้งแต่

20 พฤษภาคม 2500

ด้วยอำนาจหน้าที่จาก
คณะกรรมการตรวจข้าว
สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย

(TRANSLATION)

RICE STANDARDS

IN EFFECT FROM 20 MAY 1957

WITH THE COMPLIMENTS
OF

Rice Inspection Committee

BOARD OF TRADE OF THAILAND
BANGKOK

กระทรวงเศรษฐกิจ

การกำหนดมาตรฐานข้าว

ด้วยกระทรวงเศรษฐกิจเห็นว่า ข้าวสารซึ่งรวมทั้ง
ต้นข้าว ข้าวหักและปลายข้าวนั้น แบ่งออกเป็นหลายชนิดด้วยกัน
แต่ยังมีได้มีการกำหนดมาตรฐานกันไว้แน่นอนว่า ข้าวชนิดใดจะ
ต้องประกอบด้วยลักษณะอย่างใด กระทรวงเศรษฐกิจเห็นว่า
ถ้าได้มีการกำหนดมาตรฐานขึ้นไว้เป็นที่แน่นอน และให้ทราบ
กันโดยทั่วไปแล้ว ย่อมจะช่วยบรรเทาปัญหาพิพาทต่าง ๆ ใน
เรื่องเกี่ยวกับคุณภาพข้าวได้ ทั้งจะทำให้คุณภาพของข้าวไทย
เป็นที่เชื่อถือของต่างประเทศยิ่งขึ้นด้วย โดยเหตุนี้ กระทรวง
เศรษฐกิจจึงได้กำหนดมาตรฐานข้าวชนิดต่าง ๆ ขึ้น ตาม
ประกาศเรื่องกำหนดมาตรฐานข้าว ลงวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๐๐

กระทรวงเศรษฐกิจ

๒๐ พฤษภาคม ๒๕๐๐

ประกาศกระทรวงเศรษฐการ
เรื่อง การกำหนดมาตรฐานข้าว

ลักษณะ ๑ ข้อความทั่วไป

- คำจำกัดความที่ใช้ในการกำหนดมาตรฐานข้าวสาร
๑. พูนขาว หมายถึงข้าวสารแต่ละชนิดที่นำมาผสมกันเข้าตามสัดส่วน เพื่อให้เป็นข้าวสารแต่ละชนิด ซึ่งได้กำหนดไว้ในมาตรฐานนี้ (ดูลักษณะ ๓)
 ๒. ข้าวสาร คือข้าวเต็มเมล็ดหรือไม่เต็มเมล็ดที่ได้ผ่านการสีซึ่งแยกแกลบและรำทั้งหมด หรือบางส่วนของข้าวสารมี ๒ ประเภท คือ ข้าวจ้าวและข้าวเหนียว
 ๓. ส่วนของข้าว ในการพิจารณาขนาดของเมล็ดข้าวสาร ให้ถือความยาวของข้าวเมล็ดนั้นเมื่อไม่หักเลยเป็น ๑๐ ส่วน
 ๔. ขนาดของเมล็ดข้าวสาร แบ่งออกเป็น ๔ ขนาด ได้แก่ (ก) ข้าวเต็มเมล็ด (head rice) (ข) ต้นข้าว (big brokens) (ค) ข้าวหัก (brokens) และ (ง) ปลายข้าว (Small brokens)

- ก. ข้าวเต็มเมล็ด (head rice) คือเมล็ดข้าวสาร
ที่มีความยาวตั้งแต่ ๘ ดั้วขึ้นไป
- ข. ตนข้าว (big-brokens) คือเมล็ดข้าวซึ่งมีความ
ยาวตั้งแต่ ๕ ดั้วขึ้นไปตามมาตรฐานของชนิด
ข้าวที่กำหนดไว้ แต่ไม่ถึงความยาวของข้าว
เต็มเมล็ด
- ค. ข้าวหัก (brokens) คือเมล็ดข้าวหักซึ่งมีความ
ยาวตั้งแต่ ๒.๐ ดั้วขึ้นไปตามมาตรฐานของ
ชนิดข้าวที่กำหนดไว้ แต่ไม่ถึงความยาวขั้นต่ำ
ของต้นข้าวตามมาตรฐานที่กำหนดไว้สำหรับข้าว
ชนิดนั้น
- ง. ปลายข้าว (Small brokens) คือเมล็ดข้าวหักซึ่ง
มีความยาวต่ำกว่า ๒.๐ ดั้ว มีขนาดตาม
มาตรฐานของชนิดปลายข้าวที่กำหนดไว้ แต่มี
ขนาดอย่างต่ำไม่ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ ๖ (ขนาด
รู .๐๕๕ นิ้ว)
๕. ชนิดข้าว ในการพิจารณาชนิดข้าว ให้ถือดั้วของข้าวหัก
ที่ปรากฏในตัวอย่างตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานของ
ชนิดข้าว ตลอดจนคุณภาพตามชั้นของข้าวสาร

๖. ข้าวเส้นแดง (red streaked kernels) คือข้าวสารเต็มเมล็ด หรือข้าวหักซึ่งมีเส้นแดง หรือสีวนของเส้นแดงอยู่ ทางด้านใดด้านหนึ่งของเมล็ด เส้นแดงเหล่านี้อาจมีความยาวครึ่งหนึ่ง หรือเกินกว่าครึ่งความยาวของเมล็ดข้าวสาร เมื่รวมเส้นแดงเหล่านี้เข้าด้วยกันแล้ว จะต้องมเหนือตากวาร์ร้อยละ ๒๕ ของเมล็ดข้าว
๗. ข้าวเมล็ดแดง (red rice) คือข้าวสารเต็มเมล็ด หรือข้าวหัก หรือปลายข้าวที่มีปลอกสีแดงหุ้มอยู่ร้อยละ ๒๕ ของเมล็ดหรือมากกว่า
๘. ข้าวเมล็ดตาย (chalky rice) คือเมล็ดข้าวอันเกิดขึ้นจาก ข้าวที่ไม่แก่หรือข้าวที่ไม่เจริญเต็มที่ และมีสีขาว เหมือนขี้ดก
๙. ข้าวเสีย (damaged kernels) คือข้าวสารเต็มเมล็ดหรือข้าวหัก หรือปลายข้าวที่เสื่อมคุณภาพอย่างเห็นได้โดยชัดแจ้ง เนื่องด้วยสาเหตุหลายอันเกิดจากความ ร้อน หนาว แดด โรค หรืออื่น ๆ
๑๐. ข้าวเมล็ดเหลือง (yellow kernels) คือข้าวสารเต็มเมล็ด หรือข้าวหัก หรือปลายข้าวที่แปรสภาพเป็นสีเหลือง
๑๑. ข้าวเปลือก คือเมล็ดข้าวซึ่งมีเปลือกอยู่ด้วย โดยปกติมี

เปลือกหุ้มทงเมล็ด

๑๒. ข้าวกล้อง คือข้าวที่ถูกกระเทาะเปลือกออกเท่านั้น คำว่า
ข้าวกล้องนี้ ใช้สำหรับข้าวที่มีชื่อในตลาดข้าวว่า
เบรอันไรซ์ (brown rice) คาร์โกไรซ์ (cargo rice)
และดณเซนไรซ์ (loonzain rice) ”

๑๓. วัตถุดิบ ๗ คือสิ่งอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ข้าวตำเต็มเมล็ด หรือ
ข้าวหัก ปลายข้าวรำและข้าวเปลือก

๑๔. เมล็ดอชรวพืช (seeds) ซึ่งถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบ ๗
(foreign matter) คือเมล็ดทงเมล็ดหรือเมล็ดหัก
ของพืชอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ข้าวธรรมดา

๑๕. ชั้นของการดี แบ่งออกเป็น ๔ ชั้นคือ :-

ก. ดีดพิเศษ คือการดีเอาเปลือก, เซอพันธ์ (germ)
และรำทางชั้นนอกและชั้นใน (รำข้าวกล้องและ
รำข้าวขาว) ออกทั้งหมด จนข้าวมีลักษณะได้
งามเป็นพิเศษ

ข. ดีด คือการดีเอาเปลือก, เซอพันธ์ (germ) และ
รำทางชั้นนอก และชั้นใน (รำข้าวกล้องและรำ
ข้าวขาว) ออกทั้งหมด จนข้าวมีลักษณะขาว
งาม แต่หย่อนกว่าความใต้งามของข้าวที่ดีด
พิเศษเล็กน้อย

ค. ดีปานกลาง คือการดีเขาเปลือก, เชื้อพันธุ์ (germ) ไร่ช่นนอกและไร่ช่นในสัดส่วนมากออก จนข้าวมีลักษณะขาวงามพอสมควร ความขาวงามหย่อนกว่าข้าวที่ดีเล็กน้อย

ง. ดีตา คือการดีเขาเปลือก, เชื้อพันธุ์ (germ) บางส่วนและไร่ช่นนอกออก (ไร่ช่นกลาง) แต่ไร่ช่นใน (ไร่ช่นขาว) ยังคงมีอยู่ การดีไม่ต้งถึงขนาดเต็มทีสีขาวปานกลาง และต่ำกว่าข้าวดีปานกลางเล็กน้อย

๑๖. ตะแกรงร่อนเบอร์ 7 $\frac{1}{4}$ คือตะแกรงโลหะตามมาตรฐานของ อังกฤษ หนา ๐.๐๓๒ นิ้ว พนเป็นรูปกลม มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๐.๐๗๒ นิ้ว

๑๗. ตะแกรงร่อนเบอร์ 7 คือตะแกรงโลหะตามมาตรฐานของ อังกฤษ หนา ๐.๐๓๒ นิ้ว พนเป็นรูปกลม มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๐.๐๖๘ นิ้ว

๑๘. ตะแกรงร่อนเบอร์ 6 $\frac{1}{2}$ คือตะแกรงโลหะตามมาตรฐานของ อังกฤษ หนา ๐.๐๓๒ นิ้ว พนเป็นรูปกลม มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๐.๐๕๘ นิ้ว

๑๙. ตะแกรงร่อนเบอร์ 6 คือตะแกรงโลหะตามมาตรฐานของ

อังกฤษ หนา ๐.๐๓๒ นิ้ว พนเป็นรูปกลม มีเส้นผ่า
ศูนย์กลาง ๐.๐๕๕ นิ้ว

๒๐. มาตรฐานข้าว คือลักษณะและส่วนผสมของข้าวสารตามที่ได้
กำหนดขึ้นไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด สีของข้าวและ
การดีเยี่ยมผันแปรไปตามฤดูกาล ตามตัวอย่างที่
กำหนดไว้เป็นระยะๆ เพื่อประโยชน์แห่งการพิจารณา
เปรียบเทียบ
๒๑. เปอร์เซ็นต์ข้าวหัก คือส่วนของข้าวหักและปลายข้าวที่มีอยู่
ในข้าวแต่ละชนิดตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน การ
คำนวณเปอร์เซ็นต์ ตั้งแต่ประกาศฉบับลงวันที่ ๓๑
ธันวาคม ๒๕๐๐ ให้ใช้วิธีวัดเป็นปริมาตร ต่อจากนั้น
ให้ใช้วิธีชั่งน้ำหนัก
๒๒. ข้าวตามตัวอย่าง คือข้าวที่ได้ผสมขึ้นเป็นพิเศษ มีลักษณะ
ผิดไปจากเงื่อนไขที่ระบุไว้ในมาตรฐาน

ลักษณะ ๒ การกำหนดชั้นของข้าวสาร

ข้าวสารแบ่งออกเป็นชั้นต่าง ๆ ดังนี้ :-

๑. เมล็ดยาวชน 1 คือข้าวสารที่เมล็ดขนาดความยาวเกิน
๗.๐ มม. ปนอยู่ในปริมาณตั้งแต่ ๘๐% ขึ้นไป ส่วน

ที่หลอดต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่าข้าวสารเมล็ดยาวชั้น ๒

๒. เมล็ดยาวชั้น ๒ คือข้าวสารที่มีเมล็ดขนาดความยาวเกิน ๖.๕ มม. แต่ไม่เกิน ๗.๐ มม. ปนอยู่ในปริมาณตั้งแต่ ๘๐% ขึ้นไป ส่วนที่เหลือต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่าข้าวสารเมล็ดยาวชั้น ๓

๓. เมล็ดยาวชั้น ๓ คือข้าวที่มีเมล็ดขนาดความยาวเกิน ๖.๐ มม. แต่ไม่เกิน ๖.๕ มม. ปนอยู่ในปริมาณตั้งแต่ ๘๐% ขึ้นไป ส่วนที่เหลือต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่าข้าวสารเมล็ดสั้นชั้น ๑

๔. เมล็ดสั้นชั้น ๑ คือข้าวสารที่มีเมล็ดขนาดยาวเกิน ๕.๕ มม. แต่ไม่เกิน ๖.๐ มม. ปนอยู่ในปริมาณตั้งแต่ ๘๐% ขึ้นไป ส่วนที่เหลือต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่าข้าวสารเมล็ดสั้นชั้น ๒

๕. เมล็ดสั้นชั้น ๒ คือข้าวสารที่มีเมล็ดขนาดความยาวเกิน ๕.๐ มม. แต่ไม่เกิน ๕.๕ มม.

ลักษณะ ๓ มาตรฐานชนิดข้าว

มาตรฐานชนิดข้าวดังที่กำหนดไว้ในลักษณะนี้ ให้ใช้เป็นระเบียบสำหรับข้าวสารทั้ง ๒ ประเภท คือข้าวเจ้าและข้าวเหนียว เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

๑. ชาวเหนียวทุกชนิต หากมิได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น จะมีชาวซึ่งไม่ใช่ชาวเหนียวปนอยู่ด้วยได้ไม่เกิน ๑๐%

๒. ชาวจาวทุกชนิตจะมีชาวเหนียวปนได้ไม่เกิน ๐.๕%

ก. ชนิตของข้าวกว

๑. ข้าวกวชนิต 100% ชาวทมิฬขนาดตั้งแต่ ๘ ต่อกวนขึ้นไปถือเป็นต้นข้าว ข้าวตั้งแต่ ๘ ต่อกวนลงไป จนถึง ๕ ต่อกวนถือเป็นข้าวหัก

ข้าวชนิต ๑๐๐% แบ่งออกเป็น ๓ อันดับ คือ

อันดับ "เอ" A พันข้าว เมล็ดยาวชน ๑ ๗๐ %

เมล็ดยาวชน ๒ ไม่เกิน ๒๕ %

เมล็ดยาวชน ๓ ไม่เกิน ๕ %

ส่วนผสม มีข้าวเต็มเมล็ดอย่างน้อย ๗๕ %

ต้นข้าว อย่างมาก ๑๓ %

ข้าวหัก อย่างมาก ๒ %

อันดับ "บี" B พันข้าว เมล็ดยาวชน ๑ ๕๐ %

เมล็ดยาวชน ๒ ไม่เกิน ๔๐ %

เมล็ดยาวชน ๓ ไม่เกิน ๑๐ %

ส่วนผสม	มีข้าวเต็มเม็ดตายน้อย	๘๕ %	
	ต้นข้าว	อย่างมาก	๑๒ %
	ข้าวหัก	อย่างมาก	๓ %

อันดับ "ซี" C พันข้าว

เม็ดยาวชั้น ๑		๓๕ %
เม็ดยาวชั้น ๒	ไม่เกิน	๕๐ %
เม็ดยาวชั้น ๓	ไม่เกิน	๑๕ %

ส่วนผสม	มีข้าวเต็มเม็ดตายน้อย	๘๕ %	
	ต้นข้าว	อย่างมาก	๑๑ %
	ข้าวหัก	อย่างมาก	๔ %

"ข้าวขาว ๑๐๐%" ทั้ง ๓ อันดับนี้ ยอมรับให้มีข้าวเม็ดตายน้อยได้
ไม่เกิน ๐.๕%

การดีของข้าว 100 % ทั้ง ๓ อันดับ การดี สัดพิเศษ (ดูลักษณะ
๑ ข้อ ๑๕)

๒. "ข้าวขาวชนิด 5%" ข้าวที่มีขนาดตั้งแต่ ๗.๕ ดัชนีขึ้นไป
ถือเป็นต้นข้าว ข้าวขนาดตั้งแต่ ๗.๕ ดัชนีลงไปจน
ถึง ๓.๕ ดัชนี ถือเป็นข้าวหัก

พันข้าว	เม็ดยาวชั้น ๑	๑๕ %
	เม็ดยาวชั้น ๒	๔๐ %
	เม็ดยาวชั้น ๓	๔๕ %

ตามกำหนดคนให้เกินหรือขาดได้ไม่เกิน ๒ %

ส่วนผสม

ชาวชนิตนต้องมีชาวขนาดเต็มเมล็ด ๗๘ %
 ต้นข้าว ๑๕-๑๗ %
 ข้าวหัก ๕-๗ %

ในข้าวชาวชนิต ๕ %
 ดงน :-

ข้าวเมล็ดตาย ไม่เกิน ๑ %
 ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๑ เมล็ดต่อ ๑๐๐ ซี.ซี.
 ข้าวเสีย ไม่เกิน ๐.๒๕ %
 ข้าวเต็มแดง ไม่เกิน ๒ %

พินข้าวตามส่วนผสมที่กำหนดไว้ยอมให้คัดเอาเมล็ดอื่นได้ไม่เกิน ๒ %

การดี สดี (ดูลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

๓. "ข้าวชาวชนิต 10%" ข้าวขนาดตั้งแต่ ๗.๐ ส่วนขึ้นไป

เป็นต้นข้าว และข้าวขนาดตั้งแต่ ๗.๐ ส่วนลงไปจน
 ถึง ๓.๕ ส่วน ถือเป็นข้าวหัก

พินข้าว เมล็ดยาวชน ๒ ๒๕ %
 เมล็ดยาวชน ๓ ๖๐ %
 เมล็ดสั้นชน ๑ ๑๕ %

ตามกำหนดคนให้เกินหรือขาดได้ไม่เกิน ๒ %

ส่วนผสม	ชาวชนิตนตองมขาวเต็มเม็ด	๗๖ %
	ต้นขาว	๑๒-๑๔ %
	ขาวหัก	๑๐-๑๒ %

ในข้าวขาวชนิด ๑๐ % ยอมให้มีข้าวเหล่านปนได้ไม่เกินปริมาณ
ดังนี้:-

ข้าวเมล็ดตาย	ไม่เกิน	๒ %
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน ๒ เมล็ดต่อ ๑๐๐ ซี.ซี.	
ข้าวเสีย	ไม่เกิน	๐.๕๐ %
ข้าวเส้นแดง	ไม่เกิน	๓ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกิน	๑ %

พนขาวตามลัณนผสมที่กำหนดไว้ยอมให้คลาดเคลื่อนได้ไม่เกิน ๒ %

การดี สีดี (คุณลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

๔. “ข้าวขาวชนิด 15%” ข้าวขนาดตั้งแต่ ๖.๕ ลัณนขึ้นไป
ถือเป็นต้นขาว ข้าวขนาดต่ำกว่า ๖.๕ ลัณนลงไปจน
ถึง ๓.๐ ลัณน ถือเป็นขาวหัก
- | | | |
|-------|---------------|------|
| พนขาว | เมล็ดยาวลัน ๓ | ๕๐ % |
| | เมล็ดลันลัน ๑ | ๕๐ % |
- ตามกำหนดนให้เกินหรือขาดได้ไม่เกิน ๒ %
- ส่วนผสม ข้าวชนิตนตองมขาวเต็มเม็ด ๖๕ %

ต้นข้าว ๑๘-๒๐ %
 ข้าวหัก ๑๕-๑๗ %
 ในข้าวขาวชนิด ๑๕ % ยอมให้มีข้าวเหล่านี้นปนได้ไม่เกินปริมาณ
 ดังนี้ :-

ข้าวเมล็ดตาย	ไม่เกิน	๓ %
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน ๓ เมล็ดต่อ	๑๐๐ ซี.ซี.
ข้าวเดี่ย	ไม่เกิน	๑ %
ข้าวเส้นแดง	ไม่เกิน	๔ %
ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกิน	๑ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกิน	๑ %
วัตถุอื่นปนได้	ไม่เกิน	๐.๒๕ %

พ่นข้าวตามลวดร่อนที่กำหนดไว้ยอมให้คัดลอกเมล็ดอื่นได้ไม่เกิน ๒ %

การดี สี่ปานกลาง (ดูลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

๕. "ข้าวขาวชนิด 20%" ข้าวขนาดตั้งแต่ ๖.๐ ส่วนขึ้นไปถือเป็นต้นข้าว ข้าวขนาดต่ำกว่า ๖.๐ ส่วนลงไปถึง ๓.๐ ส่วนถือเป็นข้าวหัก
- | | | |
|---------|---------------|------|
| พ่นข้าว | เมล็ดยาวชน ๓ | ๒๕ % |
| | เมล็ดสั้นชน ๑ | ๕๐ % |
| | เมล็ดสั้นชน ๒ | ๒๕ % |

ตามกำหนดให้เกินหรือขาดได้ไม่เกิน ๒ %

ส่วนผสม	ข้าวชนิดนี้ต้องมีข้าวเต็มเมล็ด	๕๕ %
	ต้นข้าว	๒๒--๒๕ %
	ข้าวหัก	๒๐--๒๓ %

และยอมให้มีปลายข้าว ซี. วัน. ขรรคมตาปนได้ไม่เกิน ๑%

ในข้าวขาวชนิด ๒๐ % ยอมให้มีข้าวเหล่านปนได้ไม่เกินปริมาณ ดังนี้ :-

ข้าวเมล็ดตาย	ไม่เกิน	๕ %
ข้าวเปลือก	ไม่เกิน ๓ เมล็ดต่อ	๑๐๐ ซี.ซี.
ข้าวเสีย	ไม่เกิน	๒ %
ข้าวเต็มแดง	ไม่เกิน	๕ %
ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกิน	๒ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกิน	๑ %
วัตถุอื่นปนได้	ไม่เกิน	๐.๒๕ %

พื้นข้าวตามส่วนผสมที่กำหนดไว้ยอมให้คลาดเคลื่อนได้ไม่เกิน ๓ %

การดี สี่ปานกลาง (ดูลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

๖. “ข้าวขาวชนิด 25%” ข้าวขนาดตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไปถือเป็นต้นข้าว ข้าวขนาดต่ำกว่า ๕.๐ ส่วนลงไปถึง ๒.๕

ส่วนถือเป็นข้าวหัก

พันธุ์ข้าว เมล็ดชั้น ๑ ๒๐ %

เมล็ดชั้น ๒ ๔๐ %

ตามที่กำหนดให้เกิน หรือขาดได้ไม่เกิน ๓ %

ส่วนผสม ข้าวชนิดนี้ต้องมีข้าวเต็มเมล็ด ๔๕ %

ต้นข้าว ๒๗-๓๐ %

ข้าวหัก ๒๕-๒๘ %

ยอมให้มีปลายข้าว ซี. วัน. ขรวมตบได้ไม่เกิน ๒ %

ในข้าวขาวชนิด ๒๕ % นี้ ยอมให้มีข้าวเหล่านปนได้ไม่เกินปริมาณ ดังนี้ :-

ข้าวเมล็ดตาย ไม่เกิน ๑๐ %

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๔ เมล็ดต่อ ๑๐๐ ซี.ซี.

ข้าวเดี่ย ไม่เกิน ๓ %

ข้าวเด็นแดง ไม่เกิน ๖ %

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกิน ๔ %

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกิน ๑ %

วัตถุอื่นปนได้ ไม่เกิน ๐.๕๐ %

พันธุ์ข้าวตามส่วนผสมที่กำหนดไว้ยอมให้คลาดเคลื่อนได้ไม่เกิน ๓ %

การตี สี่ปานกลาง (ดูลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

๓. "ข้าวขาวชนิด 35%" ข้าวขาวขนาดตั้งแต่ ๕.๐ ตั้วจนถึงไปถือ
เป็นต้นข้าว ข้าวขนาดต่ำกว่า ๕.๐ ตั้วจนถึงไปจนถึง

๒.๕ ตั้วถือเป็นข้าวหัก

ส่วนข้าว เมล็ดต้นชั้น ๑ ๕๐ %

เมล็ดต้นชั้น ๒ ๕๐ %

ตามที่กำหนดไว้ใน ให้เกิน หรือ ขาดได้ไม่
เกิน ๕ %

ส่วนผสม ข้าวชนิดนี้ต้องมีข้าวเต็มเมล็ด ๓๕ %

ต้นข้าว ๒๕-๓๐ %

ข้าวหัก ๓๕-๔๐ %

ยอมให้มีปลายข้าว ซี. จัน. รวมตาปนได้ไม่เกิน ๓ %

ในข้าวขาวชนิด ๓๕ % นี้ ยอมให้มีข้าวเหล่านปนได้ไม่เกินปริมาณ

ดังนี้ :-

ข้าวเมล็ดตาย ไม่เกิน ๑๕ %

ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๕ เมล็ดต่อ ๑๐๐ ซี.ซี.

ข้าวเสีย ไม่เกิน ๔ %

ข้าวเส้นแดง ไม่เกิน ๗ %

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกิน ๕ %

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกิน ๑ %

วัตถุอื่นปนได้ ไม่เกิน ๐.๕๐ %

๕ พนข้าวตามตัวอย่างที่กำหนดไว้ยอมให้คัดลอกเคลื่อนได้ไม่เกิน ๕ %

การดี สี่ตัว (ตัดลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

๘. “ข้าวขาวชนิด 45 %” ข้าวขนาดตั้งแต่ ๕.๐ ส่วนขึ้นไป

ถือเป็นต้นข้าว ข้าวขนาดต่ำกว่า ๕.๐ ส่วนลงไป

ถึง ๒.๐ ส่วน ถือเป็นข้าวหัก

๕ พนข้าว เม็ดสั้นชน ๑ ๔๐ %

๕ เม็ดสั้นชน ๒ ๒๐ %

ตามที่กำหนดไว้ใน ให้เกิน หรือขาดได้ไม่

เกิน ๕ %

๕ ส่วนผสม ข้าวชนิดนี้ต้องมีข้าวเต็มเม็ด ๒๕ %

๕ ต้นข้าว ๒๕-๓๐ %

๕ ปลายข้าว ๔๕-๕๐ %

๕ ยอมให้มีปลายข้าว ซี. วัน. รวมคาปนได้ไม่เกิน ๓ %

๕ ในข้าวชนิด ๔๕ % ยอมให้มีข้าวเหล่านปนได้ไม่เกินปริมาณดังนี้:-

๕ ข้าวเมล็ดตาย ไม่เกิน ๑๕ %

๕ ข้าวเปลือก ไม่เกิน ๖ เม็ดต่อ ๑๐๐ ซี.ซี.

๕ ข้าวเสีย ไม่เกิน ๕ %

ข้าวเต็มแดง	ไม่เกิน	๘ %
ข้าวเมล็ดแดง	ไม่เกิน	๖ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	ไม่เกิน	๑ %
วัตถุอื่นปนได้	ไม่เกิน	๐.๕๐ %

ชั้นของข้าวตามด้วงผสมที่กำหนดไว้ ยอมให้คัดลอกเคลื่อนได้ไม่เกิน ๕ %

การดี สีดำ (ดูลักษณะ ๑ ข้อ ๑๕)

ข. “ ชนิดของข้าวหักและปลายข้าว ”

๑. “ ข้าวหักชนิด เอ. วัน. เลิศ. ”

คือข้าวหักและปลายข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๑๐๐,๕, และ ๑๐ %

ในจำนวนยอมให้มีข้าวขนาด ๖.๕ ส่วนหรือยาวกว่าผสม อยู่ด้วยไม่เกิน ๒๒ %

(ข้าวที่ยาวกว่า ๖.๕ ส่วน จะมีได้ไม่เกิน ๖ %) และต้องมี ข้าวขนาดระหว่าง ๖.๕ และ ๔.๐ ส่วนในปริมาณ ๔๐-๕๐%

นอกจากนั้นเป็นข้าวขนาดระหว่าง ๓.๐ ส่วนและ ๔.๐ ส่วนโดย ยอมให้มีปลายข้าว ซี. วัน. ปนได้ไม่เกิน ๔ %

วัตถุอื่นปนได้ไม่เกิน ๐.๕ %

๒. “ข้าวหักชนิด เอ. วัน. พิเศษ”

คือข้าวหักและปลายข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๓๐, และ ๑๕ % เป็นข้าวขนาดตั้งแต่ ๓.๐ ตั้วจนถึง ๖.๐ ตั้ว แต่ต้องมีข้าวขนาดตั้งแต่ ๕.๐ ตั้วจนถึง ๖.๐ ตั้ว ปนอยู่ด้วย ไม่น้อยกว่า ๕๐ % นอกจากนี้เป็นข้าวขนาดเกินกว่า ๓.๐ ตั้วจนถึง ๕.๐ ตั้ว โดยยอมให้มีปลายข้าว ซี. วัน. ปนได้ไม่เกิน ๕ % วัดถือนปนได้ไม่เกิน ๑ %

๓. “ข้าวหักชนิด เอ. วัน. ธรรมดา”

คือข้าวหักและปลายข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๒๐, ๒๕ ๓๕, และ ๔๕% เป็นข้าวขนาดตั้งแต่ ๒.๕ ตั้วจนถึง ๕.๐ ตั้ว โดยยอมให้มี ปลายข้าว ซี. วัน. ปนได้ไม่เกิน ๑๒ % ให้มี ซี. ทรี. ปนได้ไม่เกิน ๕ % และวัดถือนปนได้ไม่เกิน ๓ %

๔. “ปลายข้าวชนิด ซี. วัน. เลิศ”

คือปลายข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๑๐๐, ๕, และ ๓๐ % ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 7½ แต่ไม่ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 7 หรือเป็นข้าวขนาดต่ำกว่า ๓ ตั้ว ยอมให้มีข้าวหักขนาด ๒.๕

ถึง ๕ ส่วนผสมอยู่ได้ไม่เกิน	๓๐ %
ยอมให้มีปลาข้าว ซี. ทรี. ปนได้ไม่เกิน	๔ %
และวัตถุดิบปนได้ไม่เกิน	๐.๕ %

๕. “ปลาข้าวชนิด ซี. วัน. พิเศษ”

คือปลาข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๓๐, และ ๑๕ %	
ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 7½ แต่ไม่ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 7	
และยอมให้มีปลาข้าว ซี. ทรี. ปนได้ไม่เกิน	๑๕ %
วัตถุดิบปนได้ไม่เกิน	๓ %

๖. “ปลาข้าว ซี. วัน. ธรรมดา”

คือปลาข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๒๐, ๒๕, ๓๕, และ ๔๕ %	
ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 7 แต่ไม่ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 6½	
ยอมให้มีปลาข้าว ซี. ทรี. ปนได้ไม่เกิน	๒๐ %
วัตถุดิบปนได้ไม่เกิน	๓ %

๗. “ปลาข้าวชนิด ซี. ทรี. พิเศษ”

คือปลาข้าวหักซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๓๐๐, ๕, ๓๐, และ ๑๕ %	
ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ 6½ ยอมให้มีวัตถุดิบปนได้ไม่เกิน	๑ %

๘. “ปลายนข้าวชนิด ช. ทรี. ธรรมดา”

คือปลายนข้าวซึ่งได้มาจากการดีข้าวชนิด ๒๐, ๒๕, ๓๕, และ ๔๕ %

ผ่านตะแกรงร่อนเบอร์ ๖½ ยอมให้เมล็ดตกปนได้ไม่เกิน ๓%

ลักษณะ & ข้าวกล้อง

ข้าวกล้องคือข้าวเต็มเมล็ด หรือ ข้าวหกกทผ่านการดี
ได้แยกแกลบออกแล้ว

๑. ข้าวกล้องชนิด ๑๐๐% ข้าวที่มีขนาดตั้งแต่ ๗.๕ ดีวนขึ้นไปถือเป็นต้นข้าว และข้าวขนาดต่ำกว่า ๗.๕ ดีวน ถือเป็นข้าวหกก พนข้าวเป็นข้าวเมล็ดยาว ดีวนผสมของข้าวกล้องชนิด ๑๐๐ % ต้องมีต้นข้าวอย่างน้อย ๘๕ % ข้าวหกกไม่เกิน ๕ % ยอมให้เมล็ดตกปนได้ไม่เกินปริมาณดังนี้

ข้าวเมล็ดแดง (Bed grains)	๑ %
ข้าวเปลือก (Paddy)	๑ %
ข้าวเมล็ดตายน (Chalky)	๒ %
ข้าวเมล็ดดัด (Shrivelled)	๒-๓ %
ข้าวเมล็ดอ่อน (Immature)	๒-๓ %

ข้าวเสียหาย	(Damaged)	๑/๔ %
วัตถุอื่น ๆ	(Foreign matter)	๑/๒๑ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	(Yellow)	๑/๔ %
ความชื้น	(Moisture)	๑๔.๕๐ %

๒. ข้าวกล้องชนิด ๕ % ข้าวที่มีขนาดตั้งแต่ ๗.๕ ถึงขนาดที่ไปถือ

เป็นต้นข้าว และข้าวขนาดต่ำกว่า ๗.๕ ถึงขนาดที่เป็นข้าวหัก พันข้าวเป็นข้าวเมล็ดยาว ส่วนผสมของข้าวกล้องชนิด ๕ % ต้องมีต้นข้าวอย่างน้อย ๙๑ % ข้าวหักไม่เกิน ๙ % ย่อมมีไหมข้าวเหล่านี้ปนได้ไม่เกินปริมาณดังนี้

ข้าวเมล็ดแดง	(Red grains)	๒ %
ข้าวเปลือก	(Paddy)	๑ %
ข้าวเมล็ดตาย	(Chalky)	๔ %
ข้าวเมล็ดลีบ	(Shrivelled)	๓/๒๑ %
ข้าวเมล็ดอ่อน	(Immature)	๓/๒๑ %
ข้าวเสียหาย	(Damaged)	๑/๒๑ %
วัตถุอื่น ๆ	(Foreign matter)	๑/๒๑ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	(Yellow)	๑/๒๑ %
ความชื้น	(Moisture)	๑๔.๕๐ %

๓. ข้าวกล้องชนิด ๑๐% ข้าวที่มีขนาดตั้งแต่ ๗.๐ กรัมขึ้นไปถือเป็นต้นข้าว และข้าวขนาดต่ำกว่า ๗.๐ กรัมถือเป็นข้าวหัก พันข้าวเป็นข้าวเมล็ดยาว ส่วนผสมของข้าวกล้องชนิด ๑๐% ต้องมีต้นข้าวอย่างน้อย ๙๖% ข้าวหักไม่เกิน ๑๔% ยอมให้มีข้าวเหล่านี้นปนได้ไม่เกินปริมาณดังนี้

ข้าวเมล็ดแดง	(Red grains)	๔ %
ข้าวเปลือก	(Paddy)	๒ %
ข้าวเมล็ดตาย	(Chalky)	๕ %
ข้าวเมล็ดดัด	(Shrivelled)	๕ %
ข้าวเมล็ดอ่อน	(Immature)	๕ %
ข้าวเสีย	(Damaged)	๒.๑ %
วัตถุอื่น ๆ	(Foreign matter)	๒.๑ %
ข้าวเมล็ดเหลือง	(Yellow)	๔.๓ %
ความชื้น	(Moisture)	๑๔.๕๐ %

ลักษณะ ๕ ขาวนึ่ง

ขาวนึ่ง คือข้าวสารได้จากการดีข้าวเปลือกขาวซึ่ง

ผ่านการเช่าและอุปถัมภ์ไอน้ำ แลดูตากให้แห้งก่อนเข้าทำการ
 สลักแยกเป็นต้นข้าวและปลายข้าว ซึ่งซื้อขายกันตามตัวอย่าง

ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

กระทรวงเศรษฐการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๐๐

(ลงชื่อ) ก. บริรักษ์ยุทธกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเศรษฐการ

ตารางที่ 1 ว่าด้วยต้นข้าวขาว

ลำดับ	ชนิดข้าว	เปอร์เซ็นต์ของพันข้าว					ขาด เกิน ได้ไม่ เกิน	ส่วนของข้าว		ส่วนผสม (เปอร์เซ็นต์ของข้าว)			ข้าว ช.วัน ธรรมดา	ข้าว เมล็ด ตาย	ข้าว เปลือก	ข้าว เสี้ยน	ข้าว เมล็ด แดง	วัตถุ อื่น	ข้าว เมล็ด เหลือง	การสี	
		เมล็ดขาว			เมล็ดสั้น			ต้นข้าว	ข้าวหักหรือ ปลายข้าว	เต็ม เมล็ด	ต้นข้าว	ข้าวหักหรือ ปลายข้าว									
		ชั้น 1	ชั้น 2	ชั้น 3	ชั้น 1	ชั้น 2															
								ส่วน	ส่วน	%	%	%	%	%	เมล็ด ช.ช.	%	%	%	%	%	
1	100 เอ	70	25	5	-	-	-	8.0 +	5.0 +	85	13	2	-	0.5	-	-	-	-	-	-	สีดีพิเศษ สีเอาเปลือก เชื้อพันธุ์ และรำทั้งชั้น
2	100 บี	50	40	10	-	-	-	8.0 +	5.0 +	85	12	3	-	0.5	-	-	-	-	-	-	นอก และ ชั้นในออกทั้งหมดจนข้าวมีลักษณะใส
3	100 ซี	35	50	15	-	-	-	8.0 +	5.0 +	85	11	4	-	0.5	-	-	-	-	-	-	งามเป็นพิเศษ
4	5 %	15	40	45	-	-	2 %	7.5 +	3.5 +	78	15-17	5-7	-	1	1	0.25	2	-	-	-	สีดี สีเอาเปลือก เชื้อพันธุ์ และรำทั้งชั้นนอก
5	10 %	-	25	60	15	-	2 %	7.0 +	3.5 +	76	12-14	10-12	-	2	2	0.50	3	-	-	1	และชั้นในออกทั้งหมดจนข้าวมีลักษณะขาวงาม แต่ห่อนกว่าความใสงามของข้าวที่สีดีเป็นพิเศษ เล็กน้อย
6	15 %	-	-	50	50	-	2 %	6.5 +	3.0 +	65	18-20	15-17	-	3	3	1	4	1	0.25	1	สีปานกลาง สีเอาเปลือก เชื้อพันธุ์ และรำทั้งชั้น
7	20 %	-	-	25	50	25	2 %	6.0 +	3.0 +	55	22-25	20-23	1	5	3	2	5	2	0.25	1	นอกและชั้นในส่วนมากออก ข้าวมีลักษณะขาว
8	25 %	-	-	-	60	40	3 %	5.0 +	2.5 +	45	27-30	25-28	2	10	4	3	6	4	0.50	1	งามพอสมควร ความขาวห่อนกว่าข้าวที่สีดี เล็กน้อย
9	35 %	-	-	-	50	50	5 %	5.0 +	2.5 +	35	25-30	35-40	3	15	5	4	7	5	0.50	1	สีต่ำ สีเอาเปลือก เชื้อพันธุ์ บางส่วนและรำชั้น
10	45 %	-	-	-	40	60	5 %	5.0 +	2.0 +	25	25-30	45-50	3	15	6	5	8	6	0.50	1	นอกออก ส่วนรำชั้นในยังคงมี การสีไม่ถึงขนาด

+ ขาวกว่าขึ้นไป

ตารางที่ 2 ว่าด้วยปลายข้าวขาว

ชนิดปลายข้าว	ได้จากสารสีข้าว	ส่วนของข้าว	ผ่านตะแกรงเบอร์	ไม่ผ่านตะแกรงเบอร์	ส่วนผสม	สิ่งที่ปนอยู่ได้			หมายเหตุ
						ช. วัน	ช. ตรี	วัตถุอื่น	
เอ. วันเลิศพิเศษ	100 % , 5 %	6.0-8.0	-	-	-	-	-	-	เกณฑ์ผ่อนผันตามหนังสือกรมการค้าต่างประเทศที่ 1353/2502 ลงวันที่ 6 ส.ค. 2502 <u>ปลายข้าวขาว เอ. วัน เลิศพิเศษ</u>
เอ. วันเลิศ	100 % , 5 % , 10 %	3.0-6.5	-	-	มีข้าวขนาด 6.5 ส่วน หรือยาวกว่าไม่เกิน 22 % (จำนวนนี้มีขนาดเกิน 6.5 ส่วนได้ไม่เกิน 6 %) 4.0-6.5 ส่วน มี 40-50 % นอกนั้นเป็น 3.0-4.0 ส่วน	4 %	-	0.5 %	
เอ. วันพิเศษ	10 % , 15 %	3.0-6.0	-	-	ขนาด 4.0-6.0 ส่วน ไม่น้อยกว่า 40 % นอกนั้นเป็น 3.0-4.0 ส่วน	4 %	-	1 %	<u>ปลายข้าวขาว เอ. วัน เลิศ</u>
เอ. วันธรรมดา	20 % , 25 % , 35 % , 45 %	2.5-5.0	-	-	-	12 %	4 %	3 %	1. มีข้าวขนาดยาวเกินกว่า 6.5 ส่วนผสมอยู่ไม่เกิน 10 % ถือเป็นข้าวตามกฎหมาย 2. ขนาดเกิน 6.5 ส่วน เกิน 10 % แต่ไม่เกิน 15% ผ่อนผันให้บรรทุกได้โดยเพิ่มพรีเมียมเฉพาะส่วนที่เกิน 6 % 3. ขนาดยาวเกินกว่า 6.5 ส่วน เกิน 15 % ระวังการบรรทุก
ช. วันเลิศ	100 % , 5 % , 10 %	ต่ำกว่า 3.0	7 ¼	7	2.5-5.0 ส่วน ผสมได้ไม่เกิน 10 %	-	4 %	0.5%	
ช. วันพิเศษ	10 % , 15 %	-	7 ¼	7	-	-	15 %	1 %	
ช. วันธรรมดา	20 % , 25 % , 35 % , 45 %	-	7	6 ½	-	-	20 %	3 %	
ช. ตรีพิเศษ	100 % , 5 % , 10 % , 15 %	-	6 ½	-	-	-	-	1 %	<u>ปลายข้าวขาว เอ. วัน พิเศษ</u>
ช. ตรีธรรมดา	20 % , 25 % , 35 % , 45 %	-	6 ½	-	-	-	-	3 %	ผ่อนผันให้ ช. วัน ผสมได้ไม่เกิน 6 %

NOTICE OF THE MINISTRY OF ECONOMIC AFFAIRS
RE : STANDARDS OF RICE

CHAPTER I. General Provisions

Definition of terms used in the determination of standards of milled rice.

1. Grain Classification of Milled Rice is the division of milled rice into classes according to grain quality, and the mixing of these contrasting quality classes into uniform standards.
2. Milled Rice is paddy, whole and/or broken, from which the husk has been removed and the layers of bran wholly or partly removed. There are two types of milled rice, namely white rice and glutinous rice.
3. Parts of Rice In the determination of the size of rice, one whole grain rice is to be taken as ten parts.
4. Size of Milled Rice It shall be divided into 4 categories, namely: (a) head rice; (b) big brokens; (c) brokens; and (d) small brokens.
 - (a) "Head Rice" shall be kernels measuring 8/10th or more.
 - (b) "Big Brokens" shall be kernels measuring 5/10th or more according to grade specification but not exceeding the size of head rice.
 - (c) "Brokens" shall be kernels measuring 2/10th or more according to grade specification but not exceeding the size of the big brokens.
 - (d) "Small brokens" shall be kernels measuring less than 2/10th according to grade specification, but the smallest of small brokens shall be able to pass through sieve no. 6 (with a diameter of 0.55 inch).

5. The Grade of Milled Rice shall be determined by the percentage of broken, quality and class of the grain according to grade specification.
6. Red Streaked Kernels shall be kernels of which not more than 25% of the surface area is covered with red streaks.
7. Red Rice shall be kernels of which 25% or more of the surface area is red.
8. Chalky Kernels shall be immature or not fully developed kernels and the color of which is white like the color of the chalk.
9. Damaged Kernels shall be kernels damaged by heat, water, insects, diseases or others.
10. Yellow Kernels shall be kernels which have turned partly or wholly yellow.
11. Paddy shall be rice seeds from which the husk has not been removed.
12. Husked Rice shall be rice from which only the husk has been removed. Husked rice is known commercially as brown rice, cargo rice and loonzain rice.
13. Foreign Matters shall be all matters other than rice, bran, husk and paddy.
14. Seeds which are regarded as part of foreign matter shall be seeds of other agricultural produce.
15. Grades of Milled Rice are divided into four degrees of milling:-
 - (a) "EXTRA WELL MILLED" shall mean that the husk, the germ and both the outer and inner layers of bran (bran and white meal) have been removed until the appearance of the rice kernel is really white and translucent.

- (b) "WELL MILLED" shall mean that the husk, part of the germ and both the outer and inner layers of bran (bran and white meal) have been removed until the appearance of the rice kernel is white and translucent but slightly grey as compared with "EXTRA WELL MILLED".
- (c) "REASONABLY WELL MILLED" shall mean that the husk, part of the germ and both the outer and inner layers of bran (bran and white meal) have been removed until the appearance of the rice kernel is fairly white but of a light brownish grey appearance as compared with "WELL MILLED".
- (d) "UNDERMILLED" shall mean that the husk, part of the germ, the entire outer bran layer but not all of the inner layer have been removed so that the rice kernel shall be of reasonable whiteness but of brownish grey appearance as compared with "REASONABLY WELL MILLED".
16. $7\frac{1}{4}$ Sieve shall be a metal sheet 0.032 of 1 inch thick, perforated with round holes 0.072 of 1 inch in diameter, as per British Standard.
17. 7 Sieve shall be a metal sheet 0.032 of 1 inch thick, perforated with round holes 0.069 of 1 inch in diameter, as per British Standard.
18. $6\frac{1}{4}$ Sieve shall be a metal sheet 0.032 of 1 inch thick, perforated with round holes 0.058 of 1 inch in diameter, as per British Standard.
19. 6 Sieve shall be a metal sheet 0.032 of 1 inch thick, perforated with round holes 0.055 of 1 inch in diameter, as per British Standard.
20. Rice Standards shall be rice samples which conform to the rules laid down in the present specifications in respect of

- grain quality, milling and colour to be established periodically for the various grades to serve as a basis of comparison.
21. Percentage of Brokens shall be the quantity of broken kernels and small broken allowed in each grade, to be determined by volume measurement as from the date of this announcement till December 31, 1957 and henceforth to be determined by weight measurement.
 22. Rice in accordance with Samples shall be rice samples specially established not in conformity with the rules laid down in the present specifications.

CHAPTER 2. Classes of Milled Rice

Milled rice shall be classified as follows:

1. Long Grain Class 1 shall be rice of which at least 80% of the kernels have a minimum length of 7.0 millimetres, the balance of 20% to be equal or better than "Long Grain Class 2".
2. Long Grain Class 2 shall be rice of which at least 80% of the kernels have a minimum length of 6.5 millimetres and a maximum length of 7.0 millimetres, the balance of 20% to be equal or better than "Long Grain Class 3".
3. Long Grain Class 3 shall be rice of which at least 80% of the kernels have a minimum length of 6.0 millimetres and a maximum length of 6.5 millimetres, the balance of 20% to be equal or better than "Short Grain Class 1".
4. Short Grain Class 1 shall be rice of which at least 80% of the kernels have a minimum length of 5.0 millimetres and a maximum length of 6.0 millimetres, the balance of 20% to be equal or better than "Short Grain Class 2".
5. Short Grain Class 2 shall be rice of which kernels have a minimum length of 5.0 millimetres and a maximum length of 5.5 millimetres.

CHAPTER 3 Grades of Rice

The definition and classification herein given shall apply to both white rice and glutinous rice unless otherwise stated.

1. Glutinous rice shall be deemed as such provided the composition of the rice grains does not contain more than 10% of white rice.
2. White rice shall be deemed as such provided the composition of the rice grains does not contain more than 0.5% of glutinous rice.

A. Grades of White Rice

1. White Rice 100% shall be composed of rice kernels measuring respectively as follows:

Head Rice	8/10th or more
Brokens	5/10th or more

100% rice shall be divided into 3 classes:

a) Class AGrain classification

Long grain class 1	70%
Long grain class 2	25% (maximum)
Long grain class 3	5% (maximum)

Composition

Head rice	85% (minimum)
Big brokens	13% (maximum)
Brokens	2% (maximum)

b) Class BGrain classification

Long grain class 1	50%
Long grain class 2	40% (maximum)
Long grain class 3	10% (maximum)

Composition

Head rice	85% (minimum)
Big brokens	12% (maximum)
Brokens	3% (maximum)

c) Class CGrain classification

Long grain class 1	35%
Long grain class 2	50% (maximum)
Long grain class 3	15% (maximum)

Composition

Head rice	85% (minimum)
Big brokens	11% (maximum)
Brokens	4% (maximum)

In the above three grades the following shall be allowed:
Chalky kernels : 0.5%

The milling degree shall be "Extra well milled" (See Chapter 1, No. 15)

2. White Rice 5% shall be composed of rice kernels measuring respectively as follows:

Big brokens	7.5/10th or more
Brokens	3.5/10th or more to less than 7.5/10th

Grain classification

Long grain class 1	: 15%
Long grain class 2	: 40%
Long grain class 3	: 45%
These percentages may vary plus/minus 2%	

Composition

Head rice	: 78%
Big brokens	: 15-17%
Brokens	: 5- 7%

In White Rice 5% the following shall be allowed:

Chalky kernels : not more than 1%
 Paddy : not more than 1 grain per
 100 c.c.

Damaged kernels : not more than 0.25%

Red streaked rice : not more than 2%

The error in grain composition may not be over 2%

The milling degree shall be "well milled". (See Chapter 1, No. 15)

3. White Rice 10% shall be composed of rice kernels measuring respectively as follows:

Big brokens : 7/10th or more
 Brokens : 3.5/10th or more to less
 than 7/10th

Grain classification

Long grain class 2 : 25%

Long grain class 3 : 60%

Short grain class 1 : 15%

These percentages may vary plus/minus 2%

Composition

Head rice : 76%

Big brokens : 12-14%

Brokens : 10-12%

In White Rice 10% the following shall be allowed.

Chalky kernels : not more than 2%

Paddy : not more than 2 grains per
 100 c.c.

Damaged kernels : not more than 0.50%

Red streaked kernels : not more than 3%

Yellow kernels : not more than 1%

The error in grain composition may not be over 2%

The milling degree shall be "well milled" (See Chapter 1, No. 15)

4. White Rice 15% shall be composed of rice kernels measuring respectively as follows:

Big brokens	: 0.5/10th or more
Brokens	: 3/10th or more to less than 6.5/10th

Grain classification

Long grain class 3	: 50%
Short grain class 1	: 50%

This percentages may vary plus/minus 2%

Composition

Head rice	65%
Big brokens	18-20%
Brokens	15-17%

In "White Rice 15%" the following shall be allowed:

Chalky kernels	: not more than 3%
Paddy	: not more than 3 grains per 100 c.c.
Damaged kernels	: not more than 1%
Red streaked kernels	: not more than 4%
Red rice	: not more than 1%
Yellow kernels	: not more than 1%
Foreign matter	: not more than 0.25%

The error in the grain composition may not be over 2%

The degree of milling shall be "reasonably well milled"
(See Chapter 1, No. 15)

5. White Rice 20% shall be composed of kernels measuring as follows:

Big brokens	: 6/10th or more
Brokens	: 3/10th or more to less than 6/10th

Grain classification

Long grain class 3	: 25%
Short grain class 1	: 50%
Short grain class 2	: 25%

These percentages may vary plus/minus 2%

Composition

Head rice	: 55%
Big brokens	: 22-25%
Brokens	: 20-23%

Small brokens (C 1 ordinary) : 1% (maximum)

In "White Rice 20%" the following shall be allowed:

Chalky kernels	: not more than 5%
Paddy	: not more than 3 grains per 100 c.c.
Damaged kernels	: not more than 2%
Red streaked rice	: not more than 5%
Red rice	: not more than 2%
Yellow kernels	: not more than 1%
Foreign matters	: not more than 0.25%

The error in grain composition may not be over 2%

The milling degree shall be "reasonably well milled"
(See Chapter 1, No. 15)

6. White Rice 25% shall be composed of kernels measuring as follows:

Big brokens	: 5/10th or more
Brokens	: 2.5/10th to less than 5/10th

Grain classification

Short grain class 1	: 60%
Short grain class 2	: 40%

These percentages may vary plus/minus 3%

Composition

Head rice	45%
Big brokens	27-30%
Brokens	25-28%
Brokens (C 1 ordinary)	2% (maximum)

In White Rice 25% the following shall be allowed:

Chalky kernels	: not more than 10%
Paddy	: not more than 4 grains per 100 c.c.
Damaged kernels	: not more than 3%
Red streaked kernels	: not more than 6%
Red rice	: not more than 4%
Yellow kernels	: not more than 1%
Foreign matters	: not more than 0.50%

The error in the grain composition may not be over 3%

The milling degree shall be "reasonably well milled"
(See Chapter 1, No. 15)

7. **White Rice 35%** shall be composed of rice kernels measuring as follows:

Big brokens	5/10th or more
Brokens	2/10th to less than 5/10th

Grain classification

Short grain class 1	50%
Short grain class 2	50%
These percentages may vary plus/minus 5%	

Composition

Head rice	35%
Big brokens	25-30%
Brokens	35-40%
Brokens (C 1 ordinary)	3% (maximum)

In White Rice 35% the following shall be allowed:

Chalky kernels	: not more than 15%
Paddy	: not more than 5 grains per 100 c.c.
Damaged kernels	: not more than 4%
Red streaked kernels	: not more than 7%
Red rice	: not more than 5%
Yellow grain	: not more than 1%
Foreign matters	: not more than 0.50%

The error in the grain composition may not be over 5%

The milling degree shall be "undermilled" (See Chapter 1, No. 15)

8. **White Rice 45%** shall be composed of rice kernels measuring as follows:

Big brokens	5/10th or more
Brokens	2/10th or more to less than 5/10th

Grain classification

Short grain class 1	40%
Short grain class 2	60%

These percentages may vary plus/minus 5%

Composition

Head rice	25%
Big brokens	25-30%
Brokens	45-50%
Brokens (C 1 ordinary)	3% (maximum)

In White Rice 45% the following shall be allowed:

Chalky kernels	: not more than 15%
Paddy	: not more than 6 grains per 100 c.c.
Damaged kernels	: not more than 5%

Red streaked kernels	: not more than 8%
Red Rice	: not more than 6%
Yellow grain	: not more than 1%
Foreign matters	: not more than 0.50%

The error in the grain composition may not be over 5%

The milling degree shall be "undermilled" (See Chapter 1, No. 15)

B. Classes of Broken and Small Broken

1. **Broken A 1 Super** shall be broken and small broken obtained from the milling of 100, 5 and 10% rice. It shall not contain more than 22% of rice kernels measuring 6.5/10th or more (rice kernels measuring more than 6.5/10th may be allowed in this rice not over 6%) but shall contain 40-50% of rice kernels measuring 6.5/10th to 4/10th. The remainder of the composition shall be rice kernels measuring 3/10th to 4/10th. The composition of small broken C 1 and foreign matters may not be over 4% and 0.5% respectively.
2. **Broken A 1 Special** shall be broken and small broken obtained from the milling of 10 and 15% rice. It shall contain rice kernels measuring 3/10th to 6/10th but 40% of which must be composed of rice kernels measuring 4/10th to 6/10th. The remainder of the composition shall be rice kernels measuring 3/10th to 4/10th. The composition of small broken C 1 and foreign matters may not be over 4% and 1% respectively.
3. **Broken A 1 Ordinary** shall be broken and small broken obtained from the milling of 20, 25, 35, and 45% rice. It shall contain rice kernels measuring 2.5/10th to 5/10th. In A 1 Ordinary the following shall be allowed:

Small brokens C 1	: 12% (maximum)
Small brokens C 3	: 4% (maximum)
Foreign matters	: 3% (maximum)

4. **Small Brokens C 1 Super** shall be small brokens obtained from the milling of 100, 5 and 10% rice which can be passed through sieve No. 7 $\frac{1}{2}$ but not sieve No. 7. It shall contain rice kernels measuring less than 3/10th. In C 1 Super the following shall be allowed:

Brokens measuring	
2.5/10th to 5/10th	: 10% (maximum)
Small brokens C 3	: 4% (maximum)
Foreign matters	: 0.5% (maximum)

5. **Small Brokens C 1 Special** shall be small brokens obtained from the milling of 10 and 15% rice which can be passed through sieve No. 7 $\frac{1}{2}$ but not sieve No. 7. The composition of C 3 and foreign matters shall not exceed 15% and 1% respectively.
6. **Small Brokens C 1 Ordinary** shall be small brokens obtained from the milling of 20, 25, 35 and 45% rice which can be passed through sieve No. 7 but not sieve No. 6 $\frac{1}{2}$. The composition of C 3 and foreign matters shall not exceed 20% and 3% respectively.
7. **Small Brokens C 3 Special** shall be small brokens obtained from the milling of 100, 5, 10 and 15% rice which can be passed through sieve No. 6 $\frac{1}{2}$. Content of foreign matters shall not exceed 1%.
8. **Small Brokens C 3 Ordinary** shall be small brokens obtained from the milling of 20, 25, 35 and 45% rice which can be passed through sieve No. 6 $\frac{1}{2}$. Content of foreign matters shall not exceed 3%.

Chapter 4. Husked Rice

Husked rice shall be head rice or brokens from which the husk has been removed only.

1. Husked rice 100% shall be composed of long grains measuring as follows:

Big brokens	: 7.5/10th or more
Brokens	: less than 7.5/10th

Grain composition

Big brokens	: 95% (minimum)
Brokens	: 5% (maximum)

In husked rice 100% the following shall be allowed:

Red grains	: 1%
Paddy	: 1%
Chalky grains	: 2%
Shrivelled grains	: $2\frac{1}{2}\%$
Immature grains	: $2\frac{1}{2}\%$
Damaged grains	: $\frac{1}{4}\%$
Foreign matters	: $\frac{1}{2}\%$
Yellow grains	: $\frac{1}{4}\%$
Moisture	: 14.50%

2. Husked rice 5% shall be composed of long grains measuring as follows:

Big brokens	: 7.5/10th or more
Brokens	: less than 7.5/10th

Grain composition

Big Brokens	: 91% (minimum)
Brokens	: 9% (maximum)

In husked rice 5% the following shall be allowed:

Red grains	: 2%
Paddy	: 1%
Chalky grains	: 4%
Shrivelled grains	: $3\frac{1}{2}\%$
Immature grains	: $3\frac{1}{2}\%$

Damaged grains	: $\frac{1}{2}$ %
Foreign matters	: $\frac{1}{3}$ %
Yellow grains	: $\frac{1}{2}$ %
Moisture	: 14.50%

3. Husked rice 10% shall be composed of long grains measuring as follows:

Big brokens	: 7/10th or more
Brokens	: less than 7/10th

Grain composition

Big brokens	: 86% (minimum)
Brokens	: 14% (maximum)

In husked rice 10% the following shall be allowed:

Red grains	: 4%
Paddy	: 2%
Chalky grains	: 5%
Shrivelled grains	: 5%
Immature grains	: 5%
Damaged grains	: $\frac{1}{2}$ %
Foreign matters	: $\frac{1}{3}$ %
Yellow grains	: $\frac{3}{4}$ %
Moisture	: 14.50%

Chapter 5 Parboiled Rice

Parboiled rice shall be rice kernels, big brokens and brokens, obtained from the milling of paddy which has been passed through the following processes: soaked, steamed and dried.

Effective from May 20, 1957.

Note: The above is merely an unofficial translation of the standards of rice. Official references must be made to the Thai version.