

附表 評審項目及分配表

項 目		配 分	審 查 內 容
性 狀	白 米	10 分	糠層剝離及米糠附著程序、米粒大小、均勻度、心白、腹白、背白及光澤等程序。
規 格	稻 穀	5 分	容重量、碾糙率
	糙 米	15 分	完整粒、變色粒、屑米、發芽粒、白粉質粒、碎粒、異型粒夾雜物。
	白 米	20 分	被害粒、變色粒、白粉質粒、碎粒、異型粒。
食 味	官 能	25 分	外觀、香味、口感、粘彈性、硬性。
	蛋白質含量	10 分	白米
	直鏈性澱粉	10 分	白米
新鮮度	白 米	5 分	白米酸鹼度平均值。