

大阪府学校給食用精米の品質規格

1. 品位基準

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

(注) 項目欄の用語の定義は次による。

①百分率

全量に対する重量比をいう。

②形質

ぬか層のはく離及びぬかの付着の程度をいう。

③水分

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

④粉状質粒

粒質が粉状又は米粉状の粒をいう。

⑤被害粒

汚染し又は損傷を受けた粒（砕粒を除く。）をいう。

⑥着色粒

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

⑦砕粒

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

⑧異種穀粒

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

⑨異物

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

2. 白度

白度計により算出される数値で、38.0%以上とする。

3. 理化学規格

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

強化米の品質規格

1. 強化米

ビタミンB1 を強化した米（国内産）とする。

2. 強化成分

ビタミンB1 ……強化米100g中に120mg含有（塩酸塩基準）

ビタミンB2 ……強化米100g中に6mg含有

3. 規 格

外 観 ……黄色の米粒でわずかに特異臭あり。

乾 燥 減 量 ……15%以下

異 物 ……米以外の異物は含まない。

碎 米 ……10%以下

ビタミンB1含量 ……120mg～216mg／強化米100g中

4. 標準成分

強化米100g中に

エネルギー 356 kcal

水 分 15.5 g

たん白質 6.1 g

脂 肪 0.9 g

炭水化物 77.1 g

繊 維 0.5 g

灰 分 0.4 g

5. 混入率

強化米の混入率は、内容量の0.3%とする。