

附件五、評審項目及標準

項目		配分	審查內容	備註	
外觀	規格 (第一階段)	稻穀	5	容重量、破損稻穀	得分=(實際容重量÷610)×5 *低於CNS一等標準(560G/L)者，以0分計。 *參賽稻穀樣品倘其破損稻穀率超過2%以上者，將以棄權論，且不分析其它規格
		糙米	20	夾雜物、稻穀、熱損害粒、發芽粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒、未熟粒	得分=20-各(單項百分率/CNS一等最高限)總和
		白米	15	夾雜物、稻穀、糙米、熱損害粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒	得分=15-各(單項百分率/CNS一等最高限)總和
	性狀 (第二階段)	糙米	10	米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤	現場評定
食味	化學分析 (第一階段)	粗蛋白	5	白米之粗蛋白質含量	得分=10-(粗蛋白含有率×100)
	感官品評 (第二階段)	評審評分	45	白米飯之外觀、氣味、口感、黏彈性、硬性、總評。其中「氣味」係指米飯是否有異味或不良氣味。	1. 委員針對所有參賽產品採用序位排列，並將所有委員序位轉換的分數加總平均，做為感官品評分數。 2. 序位級距及分數由評審委員於評審會議中討論。