



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร

กรุงเทพฯ 10900

โทร 02 561 2277

www.acfs.go.th

สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม
สามารถ Scan QRcode



มาตรฐานสินค้าเกษตร

ข้าวหอมไทย

(มกษ. 4001 - 2560)



มาตรฐานสินค้าเกษตร

ข้าวหอมไทย

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryza sativa* L. วงศ์ Gramineae หรือ Poaceae (พ.ศ. 4001 - 2560)

ข้าวหอมไทย (Thai Aromatic Rice)

พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของข้าวใหม่หรือข้าวเก่า และเป็นข้าวที่ผลิตในประเทศไทยสำหรับการบริโภคมาตรฐานนี้รวมข้าวเจ้าและข้าวเหนียวในรูปของข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาวที่บรรจุหีบห่อ ยกเว้นข้าวเปลือก อาจไม่บรรจุหีบห่อก็ได้ ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมข้าวที่เติมสารอาหาร เช่น วิตามิน เกลือแร่ ข้าวแข็ง และข้าวสีต่างๆ

ประเภทของข้าวหอมไทย

- 1 ข้าวเปลือก
- 2 ข้าวกล้อง
- 3 ข้าวขาวและข้าวเหนียวขาว

กลุ่มของข้าวหอมไทย

(แบ่งตามปริมาณแอมิโลส)



ข้อกำหนดทั่วไป

1 มีความปลอดภัยและคุณภาพเหมาะสมต่อการบริโภค

2 เมล็ดข้าวมีลักษณะปรากฏสม่ำเสมอ

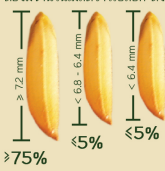
3 ไม่มีกลิ่นผิดปกติ

ชั้นคุณภาพข้าวเปลือก

แบ่งโดยความยาวของข้าวเปลือกได้เป็น 3 ชั้น

ชั้นคุณภาพที่ 1

ต้องมีจำนวนเมล็ดข้าวเปลือก ดังนี้



ชั้นคุณภาพที่ 2

ต้องมีจำนวนเมล็ดข้าวเปลือก ดังนี้



ชั้นคุณภาพที่ 3

ต้องมีจำนวนเมล็ดข้าวเปลือก ดังนี้



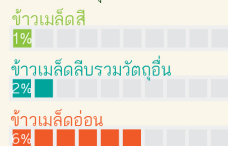
คุณภาพของข้าวหอมไทย

ข้อกำหนดเฉพาะ

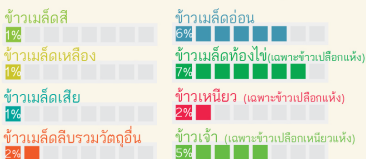
ข้าวเปลือก

- ✓ เมื่อขัดสีแล้วต้องมีกลิ่นหอมโดยธรรมชาติ
- ✓ มีความชื้นไม่เกิน 15%
*กรณีนำไปเก็บรักษาต้องมีความชื้นไม่เกิน 14%
- ✓ ข้าวเปลือกแห้งต้องขัดสีให้ได้ข้าวเต็มเมล็ดและต้นข้าวของข้าวขาวตั้งแต่ 34% ขึ้นไปโดยน้ำหนัก

- ✓ มีข้าวและสิ่งที่ยาจมีปนได้ในข้าวเปลือกสดไม่เกินตามที่ระบุ



- ✓ มีข้าวและสิ่งที่ยาจมีปนได้ในข้าวเปลือกแห้งและข้าวเปลือกเหนียวแห้งไม่เกินตามที่ระบุ



การแสดงฉลาก

ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)

น้ำหนักสุทธิ เป็นระบบเมตริก

ชื่อสินค้า

ให้แสดงข้อความว่า "ข้าวหอมไทย" ภาษาอังกฤษ "THAI AROMATIC RICE" หรือ "THAI FRAGRANT RICE"
* สำหรับกลุ่มข้าวเจ้านุ่ม อาจใช้ภาษาอังกฤษว่า "THAI JASMINE RICE"

วัน เดือน ปี ที่ควรบริโภค/ที่ผลิตหรือบรรจุ

พันธุ์ข้าว

กรณีจำหน่ายเป็นข้าวเฉพาะพันธุ์ต้องมีข้าวหอมพันธุ์ที่ระบุไม่น้อยกว่า 90% โดยปริมาณ

ข้อมูลผู้ผลิต บรรจุ จำนวน ส่งออก

ระบุชื่อและประเทศที่เป็นแหล่งกำเนิด

ประเภทและกลุ่มข้าวหอมไทย

ข้าวกล้อง ข้าวขาว และข้าวเหนียวขาว

- ✓ มีกลิ่นหอมโดยธรรมชาติ
- ✓ ปราศจากแมลงและไรที่มีชีวิต
- ✓ มีความชื้นไม่เกิน 14%
- ✓ มีข้าวในกลุ่มเดียวกันไม่น้อยกว่า 80% โดยปริมาณ

ข้าวกล้องและข้าวขาว ในกลุ่มข้าวเจ้านุ่ม

- ✓ มีกลุ่มข้าวเจ้านุ่มไม่น้อยกว่า 80% โดยปริมาณ
- ✓ มีปริมาณแอมิโลสไม่เกิน 20% โดยน้ำหนักที่ระดับความชื้น 14%
- ✓ ค่าการสลายเมล็ดในต่างประเทศ 6 ถึงระดับ 7

การบรรจุหีบห่อ

การบรรจุกระสอบควรสะอาด แข็งแรงและมีการเย็บหรือปิดผนึกแน่น

ทนทานต่อการขนส่ง

วัสดุที่ใช้ต้องสะอาด

ภาชนะบรรจุควรเก็บรักษาเมล็ดข้าวได้เป็นอย่างดี

ป้องกันความเสียหายที่มีผลต่อคุณภาพ



คำแนะนำการใช้หรือการหุงต้ม

ภาษา

จำหน่ายในประเทศไทยให้ภาษาไทย แต่อาจมีภาษาต่างประเทศปนได้ กรณีส่งออกให้ใช้ภาษาต่างประเทศได้