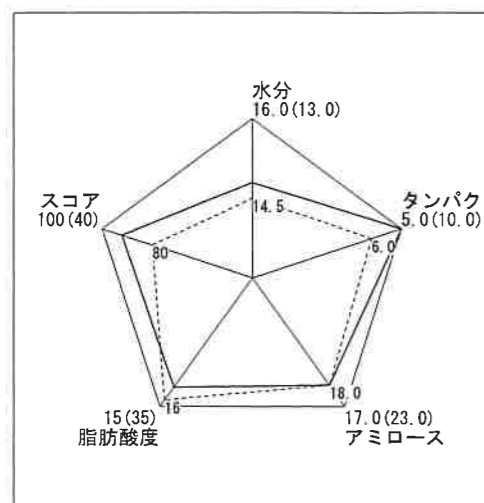


食味品質評価票（玄米）

サンプル情報			
サンプルNo	00001133	支所コード	025
測定年月日	2019/10/17	生産者コード	0504255
電話番号	9058121313	等級	1等
郵便番号		品種	コシヒカリ
生産者名	覚張 健	備考	10/17 3 1
住所	魚沼市雁坂下		

食味成分・特性							
測定項目	測定値	目標範囲	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い
水分	14.8%	14.5~15.5%					★
タンパク	4.4%	6.0%以下					★
アミロース	18.0%	18.0%以下					★
脂肪酸度	18	16以下				★	
スコア	92	85以上					★
食味格付	SS	SS					★

外観品質							
測定項目	測定値	目標範囲	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い
整粒	84.8%	80.0%以上					★
未熟粒	14.0%	10.0%以下				★	
被害粒	1.1%	5.0%以下					★
胴割粒	0.5%	3.0%以下					★
砕粒	0.5%	3.0%以下					★
他被害	0.1%	3.0%以下					★
死米	0.0%	5.0%以下					★
着色粒	0.1	0.0%				★	
外観格付	SS	SS					★



総合評価 **SS**

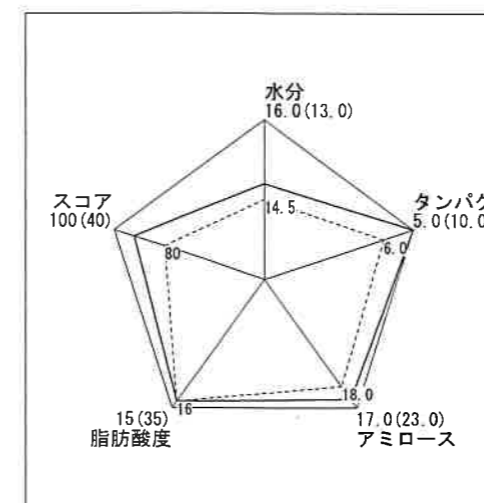
JA北魚沼
米品質食味基準システム

食味品質評価票（玄米）

サンプル情報			
サンプルNo	00001132	支所コード	025
測定年月日	2019/10/17	生産者コード	0504255
電話番号	9058121313	等級	1等
郵便番号		品種	コシヒカリ
生産者名	覚張 健	備考	10/17 4 No.2
住所	魚沼市雁坂下		

食味成分・特性							
測定項目	測定値	目標範囲	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い
水分	14.8%	14.5~15.5%					★
タンパク	4.5%	6.0%以下					★
アミロース	17.4%	18.0%以下					★
脂肪酸度	16	16以下					★
スコア	92	85以上					★
食味格付	SS	SS					★

外観品質							
測定項目	測定値	目標範囲	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い
整粒	84.4%	80.0%以上					★
未熟粒	14.5%	10.0%以下				★	
被害粒	1.0%	5.0%以下					★
胴割粒	0.5%	3.0%以下					★
砕粒	0.3%	3.0%以下					★
他被害	0.2%	3.0%以下					★
死米	0.1%	5.0%以下					★
着色粒	0.1	0.0%				★	
外観格付	SS	SS					★



総合評価 **SS**

JA北魚沼
米品質食味基準システム