

安心安全への取り組み

- 1** 平成19年度に当協会独自の発芽玄米品質基準（自主規格基準）を制定しました。

| 項目 | 基準 |
|-----------|---------------------------------|
| ① 外観 | 玄米の色を呈し、米粒が良好であるもの |
| ② 風味 | 玄米特有の風味を有し、異味・異臭のないもの |
| ③ 異物 | 異種穀粒、夾雑物のないもの |
| ④ 一般生菌数 | 1 × 10 ⁴ 個 / g 以下のもの |
| ⑤ 耐熱性芽胞菌数 | 300 個 / g 以下のもの |
| ⑥ 大腸菌群 | 陰性であるもの |
| ⑦ 黄色ブドウ球菌 | 陰性であるもの |
| ⑧ カドミウム | 0.4 ppm 未満のもの |

- 2** 平成20年度から定期的に第三者機関の（財）日本穀物検定協会による検査を実施して自主規格基準が守られているかをチェックしています。

