

附表、112 年精饌米獎選拔-評審項目及計分標準

項目		配分	審查內容	備註	
第一階段	等級標示	5	1. 外包裝標示 1 等米之參賽樣品 5 分，2 等米 3 分，3 等米 1 分、等外者 0 分 2. 無標示或倘標示與外觀品質分析結果不符者，取消參賽者資格	參賽產品包裝標示。	
	品牌形象 通路普及度	7	針對參賽產品於市售通路普及度給分 一、實體通路： （一）臺灣好米組：1~5 家通路販售：1 分；6~10 家通路販售：2 分；11~20 家通路販售：3 分；21~30 家通路販售：4 分；31 家以上通路販售：5 分 （二）臺灣有機米組：1~4 家通路販售：1 分；5~8 家通路販售：2 分；9~12 家通路販售：3 分；13~16 家通路販售：4 分；17 家以上通路販售：5 分 二、非實體通路：以每家平台（如網路、手機 APP 等）0.5 分累加，滿分 3 分 三、滿分 7 分，累積超過 7 分者，以滿分 7 分計		
	外觀品質	白米 （外觀品質分析）	30	熱損害粒、被害粒、異型粒、碎粒、白粉質粒、米粒飽滿度、粒型均勻度及光澤。	得分=30-各（單項百分率/CNS 一等最高限）總和。
	食味	粗蛋白 （化學分析）	5	白米粗蛋白含量。	得分=10-(粗蛋白含有率 x100)。
		食味值	8	依食味計測得之食味值進行評比。	得分=食味計測出之食味數值 x 10%。
第二階段	食味	感官品評 （評審評分）	45	白米之外觀、氣味、口感、黏彈性、硬性、總評。	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。