



ประกาศกระทรวงพาณิชย์
เรื่อง มาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี
พ.ศ. 2547

โดยที่เป็นการสมควร กำหนดมาตรฐานข้าวหอมปทุมธานีไว้เพื่อประโยชน์ในการส่งออกข้าวไทย ให้เป็นที่เชื่อถือและยอมรับในตลาดต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้ เรียกว่า “ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง มาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี พ.ศ. 2547 ”

ข้อ 2 ให้กำหนดมาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี ไว้ตามรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 4 ตุลาคม พ.ศ. 2547

(นายวัฒนา เมืองสุข)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

มาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี

ข้อ 1. คำนิยาม

(1) “ข้าวหอมปทุมธานี (THAI PATHUMTHANI FRAGRANT RICE) หมายถึง ข้าวกล้องและข้าวขาวที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกเจ้า พันธุ์ข้าวหอมที่ไม่ไวต่อช่วงแสง ซึ่งผลิตในประเทศไทย และกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกาศรับรองว่าเป็นพันธุ์ปทุมธานี 1 ซึ่งมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติขึ้นอยู่กับว่าเป็นข้าวใหม่หรือข้าวเก่า เมื่อหุงเป็นข้าวสวยแล้วเมล็ดข้าวสวยจะอ่อนนุ่ม

(2) “อมิโลส” (Amylose) หมายถึง แป้งชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในเมล็ดข้าว เมื่อหุงแล้วทำให้ข้าวสวยมีความอ่อนนุ่มหรือกระด้าง แตกต่างกันไปตามปริมาณอมิโลส

(3) ข้าว (Rice) หมายถึง ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว (*Oryza sativa* L.) ไม่ว่าจะอยู่ในรูปใด

(4) ข้าวเปลือก (Paddy) หมายถึง ข้าวที่ยังไม่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออก

(5) ข้าวกล้อง (Cargo rice, Loonzain rice, Brown rice, Husked rice) หมายถึง ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเอาเปลือกออกเท่านั้น

(6) ข้าวขาว (White rice) หมายถึง ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเจ้าไปขัดเอารำออกแล้ว

(7) ข้าวเหนียวขาว (White glutinous rice) หมายถึง ข้าวที่ได้จากการนำข้าวกล้องเหนียวไปขัดเอารำออกแล้ว

(8) ส่วนของเมล็ดข้าว (Parts of rice kernels) หมายถึง ส่วนของข้าวเต็มเมล็ดแต่แต่ละส่วนที่แบ่งตามความยาวของเมล็ดออกเป็น 10 ส่วนเท่า ๆ กัน

(9) ข้าวเต็มเมล็ด (Whole kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่อยู่ในสภาพเต็มเมล็ด ไม่มีส่วนใดหักและให้รวมถึงเมล็ดข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 9 ส่วนขึ้นไป

(10) ดันข้าว (Head rice) หมายถึง เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวมากกว่าข้าวหัก แต่ไม่ถึงความยาวของข้าวเต็มเมล็ด และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ตั้งแต่ร้อยละ 80 ของเมล็ด

(11) ข้าวหัก (Broken) หมายถึง เมล็ดข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 2.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึงความยาวของดันข้าว และให้รวมถึงเมล็ดข้าวแตกเป็นซีกที่มีเนื้อที่เหลืออยู่ไม่ถึงร้อยละ 80 ของเมล็ด

(12) ปลายข้าวซีวัน (Small broken C1) หมายถึง เมล็ดข้าวหักขนาดเล็กที่ร่อนผ่านตะแกรงเบอร์ 7

(13) ข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน (Undermilled kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่ผ่านการขัดสีต่ำกว่าระดับการสีที่กำหนดไว้สำหรับข้าวแต่ละชนิด

(14) ข้าวเมล็ดแดง (Red kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่มีรำสีแดงหุ้มอยู่ทั้งเมล็ดหรือติดอยู่เป็นบางส่วนของเมล็ด

(15) ข้าวเมล็ดเหลือง (Yellow kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่มีบางส่วนของเมล็ดกลายเป็นสีเหลืองอย่างชัดเจน

(16) ข้าวเมล็ดท้องไข (Chalky kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวเจ้าที่เป็นสีขาวขุ่นเหมือนชอล์คมีเนื้อที่ตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไปของเนื้อที่เมล็ดข้าว

(17) ข้าวเมล็ดเสีย (Damaged kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่เสียอย่างเห็นได้ชัดเจนด้วยตาเปล่าซึ่งเกิดจากความชื้น ความร้อน เชื้อรา แมลง หรืออื่น ๆ

(18) ข้าวเมล็ดดิบ (Undeveloped kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่ไม่เจริญเติบโตตามธรรมชาติควรจะเป็น มีลักษณะแฟบแบน

(19) ข้าวเมล็ดอ่อน (Immature kernels) หมายถึง เมล็ดข้าวที่มีสีเขียวอ่อนได้จากข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่

(20) เมล็ดพืชอื่น (Other seeds) หมายถึง เมล็ดพืชอื่น ๆ ที่มีในเมล็ดข้าว

(21) วัตถุอื่น (Foreign matter) หมายถึง สิ่งอื่น ๆ ที่มีในข้าวรวมทั้งแกลบและรำที่หลุดจากเมล็ดข้าว

(22) ระดับการสี (Milling degree) หมายถึง ระดับของการขัดสีข้าว

(23) สีดีพิเศษ (Extra well milled) หมายถึง การขัดสีเอารำออกทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นพิเศษ

(24) สีดี (Well milled) หมายถึง การขัดสีเอารำออกทั้งหมดจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามดี

(25) สีดีปานกลาง (Reasonably well milled) หมายถึง การขัดสีเอารำออกเป็นส่วนมากจนเมล็ดข้าวมีลักษณะสวยงามพอสมควร

(26) สีธรรมดา (Ordinarily milled) หมายถึง การขัดสีเอารำออกแต่เพียงบางส่วน

(27) ตะแกรงเบอร์ 7 (Seive No.7) หมายถึง ตะแกรงโลหะรูปกลม หนา 0.79 มิลลิเมตร (0.031 นิ้ว) และเส้นผ่านศูนย์กลางรู 1.75 มิลลิเมตร (0.069 นิ้ว)

(28) ร้อยละ หมายถึง ร้อยละโดยน้ำหนัก

ข้อ 2. ให้แบ่งข้าวหอมปทุมธานี ออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) ข้าวขาว

(2) ข้าวกล้อง

ข้อ 3. ให้แบ่งข้าวหอมปทุมธานีออกเป็น 2 ชั้น ตามปริมาณข้าวหอมปทุมธานี ดังนี้

(1) ข้าวหอมปทุมธานี ชั้นดีเลิศ (Prime quality) ต้องมีข้าวหอมปทุมธานีไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

(2) ข้าวหอมปทุมธานี ชั้นดีพิเศษ (Superb quality) ต้องมีข้าวหอมปทุมธานีไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- ข้อ 4. ให้กำหนดข้าวหอมปทุมธานี ประเภทข้าวขาว เป็น 6 ชนิด ดังนี้
- (1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์
 - (2) ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์
 - (3) ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์
 - (4) ข้าวขาว 15 เปอร์เซ็นต์
 - (5) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ
 - (6) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ
- ข้อ 5. ให้กำหนดข้าวหอมปทุมธานี ประเภทข้าวกล้อง เป็น 4 ชนิด ดังนี้
- (1) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์
 - (2) ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์
 - (3) ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์
 - (4) ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซ็นต์
- ข้อ 6. ข้าวหอมปทุมธานี ทุกประเภทและชนิด ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้
- (1) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14.0
 - (2) มีลักษณะโดยทั่วไปเป็นข้าวเมล็ดยาว และมีขนาดเมล็ด ดังนี้
 - ความยาวเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ด ที่ไม่มีส่วนใดหักต้องไม่ต่ำกว่า 7.0 มิลลิเมตร
 - อัตราส่วนความยาวเฉลี่ยต่อความกว้างเฉลี่ยของข้าวเต็มเมล็ดที่ไม่มีส่วนใดหัก ต้องไม่ต่ำกว่า 3.2 : 1
 - (3) มีคุณสมบัติทางเคมี ดังนี้
 - มีปริมาณอูมิโลส ตั้งแต่ร้อยละ 16.0 แต่ไม่ถึงร้อยละ 20 ที่ระดับความชื้นร้อยละ 14.0
 - มีค่าการสลายเมล็ดข้าวในต่าง ระดับ 6-7
- ข้อ 7. ให้กำหนดมาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี ประเภท และชนิดข้าวขาวตามข้อ 4 ไว้ดังต่อไปนี้
- (1) ข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าวและระดับการสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน

ไม่เกินร้อยละ 4.5 ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน

และไม่ผ่านตะแกรง เบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวชิววัน

ไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นดินข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.2

ข้าวเมล็ดทองไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียวขาว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 7 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ 0.2

ระดับการสี สีดีพิเศษ

(2) ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน

ไม่เกินร้อยละ 7.0 ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน

และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.5 และปลายข้าวขาวชิววัน

ไม่เกินร้อยละ 0.1

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเมล็ดทองไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.25

ข้าวเหนียวขาว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 10 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ 0.3

ระดับการสี สีดี

(3) ข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน

ไม่เกินร้อยละ 12.0 ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.5 ส่วน

และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 0.7 และปลายข้าวขาวชิววัน
ไม่เกินร้อยละ 0.3

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข้ ไม่เกินร้อยละ 7.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้าวเหนียวขาว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 15 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลาย
อย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการสี สีดี

(4) ข้าวขาว 15 เปอร์เซนต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว และระดับการสี ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 55.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน

ไม่เกินร้อยละ 17.0 ในจำนวนนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 3.0 ส่วน

และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ไม่เกินร้อยละ 2.0 และปลายข้าวขาวชิววัน

ไม่เกินร้อยละ 0.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดงและหรือข้าวเมล็ดสีต่ำกว่ามาตรฐาน ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข้ ไม่เกินร้อยละ 7.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียวขาว ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเปลือก ไม่เกิน 15 เมล็ดต่อข้าว 1 กิโลกรัม

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลาย
อย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ 0.4

ระดับการสี สีดีปานกลาง

(5) ข้าวขาวหักเอวันเลิศพิเศษ

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าวดังนี้
ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 5.0 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7

ไม่เกินร้อยละ 10.0 นอกนั้นเป็นข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวเต็มเมล็ดได้ไม่เกินร้อยละ 15.0 และ

ปลายข้าวขาวซีวันไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเหนียวขาวไม่เกินร้อยละ 1.5 ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวขาว

ซีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ 0.5

(6) ข้าวขาวหักเอวันเลิศ

ต้องเป็นข้าวที่ได้จากการสีข้าวขาว 100 เปอร์เซ็นต์ ข้าวขาว 5 เปอร์เซ็นต์
และข้าวขาว 10 เปอร์เซ็นต์ และมีส่วนผสมของเมล็ดข้าวดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวหักที่มีความยาวไม่ถึง 6.5 ส่วน และไม่ผ่านตะแกรงเบอร์ 7 ทั้งจำนวน

ในจำนวนทั้งหมดนี้อาจมีข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

และข้าวเต็มเมล็ดรวมกันไม่เกินร้อยละ 15.0 และปลายข้าวขาวซีวัน

ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวและสิ่งนี้อาจมีปนได้

ข้าวเหนียวขาวไม่เกินร้อยละ 1.5 ในจำนวนนี้อาจมีปลายข้าวเหนียวขาว

ซีวันไม่เกินร้อยละ 0.5

วัตถุอื่นไม่เกินร้อยละ 0.5

ข้อ 8. ให้กำหนดมาตรฐานข้าวหอมปทุมธานี ประเภท และชนิดข้าวกล้องตามข้อ 5 ไว้ดังต่อไปนี้

(1) ข้าวกล้อง 100 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 5.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 8.0 ส่วน

ไม่เกินร้อยละ 4.5

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 8.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 0.75

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 0.75

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 5.0

(2) ข้าวกล้อง 5 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 7.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข่ ไม่เกินร้อยละ 6.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น ใดๆอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกันไม่เกินร้อยละ 6.0

(3) ข้าวกล้อง 10 เปอร์เซ็นต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.5 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 7.0 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 12.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 7.0 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข้ ไม่เกินร้อยละ 7.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ 7.0

(4) ข้าวกล้อง 15 เปอร์เซนต์

ต้องมีส่วนผสมของเมล็ดข้าว ดังนี้

ส่วนผสม ประกอบด้วย

ข้าวเต็มเมล็ด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 65.0

ข้าวหักที่มีความยาวตั้งแต่ 3.0 ส่วนขึ้นไป แต่ไม่ถึง 6.5 ส่วน ไม่เกินร้อยละ 17.0

นอกนั้นเป็นต้นข้าวที่มีความยาวตั้งแต่ 6.5 ส่วนขึ้นไป

ข้าวและสิ่งทีอาจมีปนได้

ข้าวเมล็ดแดง ไม่เกินร้อยละ 5.0

ข้าวเมล็ดเหลือง ไม่เกินร้อยละ 1.0

ข้าวเมล็ดท้องไข้ ไม่เกินร้อยละ 7.0

ข้าวเมล็ดเสีย ไม่เกินร้อยละ 1.5

ข้าวเหนียว ไม่เกินร้อยละ 2.5

ข้าวเปลือก ไม่เกินร้อยละ 2.0

ข้าวเมล็ดลีบ ข้าวเมล็ดอ่อน เมล็ดพืชอื่น และวัตถุอื่น อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน ไม่เกินร้อยละ 8.0

ข้อ 9. ข้าวหอมปทุมธานี ที่มีข้าวเจ้าพันธุ์อื่นปนเกินกว่าร้อยละ 20 ไม่ถือว่าเป็นข้าวหอมปทุมธานี ตามมาตรฐานนี้

ข้อ 10. ข้าวหอมปทุมธานีที่ส่งออก ต้องประทับข้อความเป็นภาษาอังกฤษว่า THAI PATHUMTHANI FRAGRANT RICE พร้อมทั้งประทับข้อความเป็นภาษาอังกฤษระบุประเภท ชนิด และชั้นคุณภาพของข้าว บนภาชนะบรรจุ ทั้งภาชนะบรรจุขนาดเล็ก และภาชนะบรรจุขนาดใหญ่ ซึ่งบรรจุภาชนะบรรจุขนาดเล็ก นั้นด้วย โดยให้มีขนาดตัวอักษรซึ่งสามารถเห็นได้ชัดเจน