

မြန်မာ့ဆန်မှုန့်စံချိန်စံညွှန်း

For Public Comment Use Only

**မြန်မာ့ဆန်မှုန့်စံချိန်စံညွှန်း**

**နယ်ပယ်**

၁။ ဤစံချိန်စံညွှန်းသည် *Oryza sativa* L. မျိုးဖြစ်သည့် ဆန်နှင့် (သို့မဟုတ်) ဆန်ကွဲကို အမှုန့် ကြိတ်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်အမျိုးမျိုးဖြင့် ထုတ်လုပ်ရာမှ ရရှိလာသော ဆန်မှုန့်များအတွက် ဖြစ်ပါသည်။

**အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်**

၂။ ဆန်မှုန့်သည် အောက်ပါအတိုင်းဖြစ်ရမည်-

(က) သန့်ရှင်းရမည်၊ အမှုန့်အရွယ်အစားတူညီ၍ မှည့်ညက်ရမည်။

(ခ) ဆန်၏အရောင်အတိုင်းဖြစ်ရမည်။

(ဂ) လူအများစားသုံးရန်သင့်လျော်ပြီး ဘေးဥပဒ်ကင်းရှင်းရမည်။

(ဃ) မှီစွဲခြင်း၊ ပုံမှန် မဟုတ်သော အနံ့အရသာဖြစ်ပေါ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) မနှစ်မြို့ဖွယ်အနံ့ ထွက်ပေါ်ခြင်း ကင်းရှင်းရမည်။

(င) ပိုးမွှားကင်းရမည်။

(စ) အမှုန့်အတိုင်း ဖြစ်ရမည်။

၃။ အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များ

၃.၁။ အသုံးပြုနိုင်သည့်နယ်ပယ်ကိုလိုက်၍ ဆန်မှုန့်အမျိုးအစားခွဲခြားခြင်း

ဖော်ပြချက်	အမှတ် (၁)	အမှတ် (၂)	အမှတ် (၃)	တိုင်းတာသည့် နည်းစနစ်
အသုံးပြုရန် ရည်ရွယ်ချက်	ဟင်းလျာ ချက်ပြုတ်ခြင်း နှင့် မုန့်ပဲသရေ စာ လုပ်ငန်းများ	ပေါင်မုန့်ထုတ် လုပ်ခြင်း	ခေါက်ဆွဲအမျိုးမျိုး ထုတ်လုပ်ခြင်း (အမှတ်စဉ် ၁ ၏ နယ်ပယ်များနှင့် လည်းတစ်စိတ် တစ်ပိုင်းအကျုံးဝင် ပါသည်)	Laser Diffraction/ Scattering
အရွယ်အစား	> ၇၅ မိုက်ခရုန် မီတာ (75μm) အချင်းရှိသည့် ဆန်မှုန့် ≥ ၅၀ %			

				Grain Size Distribution Measuring / Sieve Grain Size Analysis Test
ကစီဓာတ် ပျက်စီးခြင်း	< ၁၀ %			AACC Method 76-31
အမိုင်းလို့စ် ပါဝင်မှု	< ၂၀%	≥၁၅% - <၂၅ %	≥ ၂၀%	Iodine Colorimetric Method or Near Infrared Spectroscopy
အစိုဓာတ်	≥၁၀ % - <၁၅%			MMS-ISO-712
ဂလူတင် အချိုး (ဖြည့်စွက်ပါက)	-	~ ၁၈-၂၀ % (ဂလူတင် ဖြည့်စွက်ထားကြောင်း ဖော်ပြရမည်။)		-

၃.၂။ အမိုင်းလို့စ်ပါဝင်မှုနှင့်ပတ်သက်၍ အသုံး ပြုသည့် ဥပမာများ

အသေးစိတ်သတ်မှတ်ချက်များခွဲခြားခြင်းနှင့်

အမှတ် (၁)		အမှတ် (၂)	အမှတ် (၃)	
အမိုင်းလို့စ်ပါဝင်မှု			အမိုင်းလို့စ်ပါဝင်မှု	
အပျော့စား	အလတ်စား		အကြမ်းစား	
၁၅% အောက် လျော့နည်း ရမည်။	၁၅% သို့မဟုတ် ယင်းထက်ပို၍ ၂၅ % အောက် လျော့နည်းရမည်။		၂၅% သို့မဟုတ် ယင်းထက် ပိုရမည်။	

ကိတ်မုန့် အနု၊ ကွတ်ကီး	ကိတ်မုန့်အနု၊ ကွတ်ကီး၊ အကြော်မုန့်၊ ပန်ကိတ်ကဲ့သို့သော ကိတ်မုန့်	ပေါင်မုန့်မျိုးစုံ	ခေါက်ဆွဲမျိုးစုံ	ရုန်းအားဆွဲအား ကောင်းသော ခေါက်ဆွဲ၊ကိတ် မုန့်အကြမ်း
------------------------------	---	--------------------	------------------	---

(၁) အမှတ် (၁) ဆန်မှုန့်တွင် အမိုင်းလိုစ်ပါဝင်မှုအပေါ်မူတည်၍ သင့်လျော်သည့် အသုံးပြုနယ်ပယ် ကွာခြားနိုင်ပါသည်။ ဆန်မှုန့်ထုတ်လုပ်ရောင်းချသူသည် အထက်ပါဇယားတွင်ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း အမှတ်စဉ်အလိုက် ကုန်ပစ္စည်း၏ သင့်လျော်သည့် အသုံးပြုနယ်ပယ်ကို စားသုံးသူ နားလည်သဘောပေါက်စေရန် ဖော်ပြပေးရမည်။

(၂) အမှတ် (၃) ဆန်မှုန့်တွင် အမိုင်းလိုစ်ပါဝင်မှု ၂၅ % နှင့်အထက်ပါဝင်သောကြောင့် ရုန်းအားဆွဲအားကောင်းသော ခေါက်ဆွဲပြုလုပ်ရန် သင့်လျော်သောကြောင့် ဆန်မှုန့်ထုတ်လုပ်ရောင်းချသူသည် အထက်ပါဇယားတွင် ဖော်ပြထားသည့် အတိုင်း အမှတ်စဉ်အလိုက် ကုန်ပစ္စည်း၏သင့်လျော်သည့်အသုံးပြုနယ်ပယ်ကို စားသုံးသူ နားလည်သဘောပေါက်စေရန် ဖော်ပြပေးရမည်။

၃.၃။ မြန်မာ့ဆန် (အမှုန့်) များအလိုက် အမိုင်းလိုစ်ပါဝင်မှုကို အခြေခံ၍ အသုံးပြုပုံကွဲပြားခြင်း

အမျိုးအစား	ကောက်ညှင်း	ဧည့်မထ/ ဇီယာ	ပေါ်ဆန်း/ ငကျွဲ	ငစိန်/ မြီးတုံးအုပ်စု
အမိုင်းလိုစ်ပါဝင်မှု%	၀-၅.၁	၂.၆ - ၁၆.၅	၁၇.၂ - ၂၄.၄	>၂၄.၅
အသုံး ပြုသည့် နယ်ပယ်	ကိတ်	ခေါပုတ်၊ မုန့်ပေါင်း	မုန့်ပေါင်း	မုန့်ပြား သလပ်၊ မုန့်လိပ်ပြာ မုန့်လိပ်ပြာ၊ ဘိန်းမုန့်၊ ခေါက်မုန့်
	မုန့်ချို	ငှက်ပျော ပူတင်း၊ နနွင်းမကင်း၊		မုန့်ကျွဲသဲ

		ထိုးမှန်			
	အကြော်	မှန်လုံးကြီး ကြော်၊ မှန်ဆီကြော်	ပဲမှန်ကြော်၊ ပဲကပ်ကြော်၊ မှန်လုံးကြီး ကြော်		
	ခေါက်ဆွဲ	ရှမ်းခေါက်ဆွဲ	ရှမ်းခေါက်ဆွဲ		မှန်ဖတ်၊ ဆန်ကြာဆံ

၄။ ညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများပါဝင်မှု သတ်မှတ်ချက်

၄.၁။ သတ္တုအဆိပ်ပါဝင်မှု

ဤစံချိန်စံညွှန်းပါပြဋ္ဌာန်းချက်များတွင် အကျုံးဝင်သော ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများသည် စားသုံးသူကို အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်သည့် ပမာဏရှိသော သတ္တုအဆိပ်ပစ္စည်းများပါဝင်မှု ကင်းရှင်းရမည်။

၄.၂။ ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းများ

ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းပမာဏသည် Codex Alimentarius Commission က ပြဋ္ဌာန်းထားသော အများဆုံးပါဝင်ခွင့်ပြုသည့် သတ်မှတ်ချက်နှင့်အညီ ဖြစ်ရမည်။

၄.၃။ ပြင်ပအရာဝတ္ထု

ဆန်မှုန့်မှလွဲ၍ သဘာဝနှင့် သဘာဝမဟုတ်သောပစ္စည်းများအားလုံး။

၄.၄။ သဘာဝမဟုတ်သောအရာဝတ္ထု

ခဲ၊ ဖန်၊ မြေမှုန့်နှင့် အခြားသောသတ္တုပစ္စည်းများ။

၄.၅။ သဘာဝအရာဝတ္ထု

ဆန်မှုန့်မှလွဲ၍ မည်သည့် တိရစ္ဆာန်နှင့် အပင်ထွက်ပစ္စည်းမဆို (အစေ့ခွံ၊ ကောက်ရိုးနှင့် ပေါင်းပင်များ)။

၄.၆။ အညစ်အကြေး

အပင်နှင့် တိရစ္ဆာန်များ၏ အညစ်အကြေးများဖြစ်သည့် ပိုးမွှားအသေများ၊ အမွှေးအမျှင်များနှင့် ကျင်ကြီးကျင်ငယ်များ။

**၅။ ကျန်းမာသန့်ရှင်းမှု**

၅.၁။ ဤစံချိန်စံညွှန်းပါပြဋ္ဌာန်းချက်များတွင် အကျုံးဝင်သော ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းကို အခြေခံအစားအစာသန့်ရှင်းစင်ကြယ်မှုစည်းမျဉ်း (Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene) (CAC/RCP 1-1969) နှင့် CODEX မှ ပြဋ္ဌာန်းထားသော အခြားသောလက်တွေ့ကျင့်စဉ်များနှင့်အညီ ကိုင်တွယ်ခြင်း၊ ထုတ်လုပ် ခြင်း ပြုရမည်။

၅.၂။ ကောင်းမွန်သောထုတ်လုပ်မှုကျင့်စဉ် (Good Manufacturing Practice-GMP) နှင့်အညီ အတတ်နိုင်ဆုံးဆောင်ရွက်ရမည်ဖြစ်ပြီး တားမြစ်ကန့်သတ်ထားသော အရာများ ပါဝင်မှု ကင်းရှင်းရမည်။

၅.၃။ သင့်လျော်သော နည်းလမ်းများအသုံးပြု၍ နမူနာရယူခြင်း၊ စမ်းသပ်စစ်ဆေးခြင်းများ ပြီးဆုံးပါက ကုန်ပစ္စည်းသည် -

- စားသုံးသူကျန်းမာရေးကို ဘေးဥပဒ် ဖြစ်စေနိုင်လောက်သည့် အဏုဇီဝပိုး ပါဝင်မှု သတ်မှတ်ချက်ထက် ကျော်လွန်ခြင်းမရှိစေရ။
- စားသုံးသူကျန်းမာရေးကို ဘေးဥပဒ်ဖြစ်စေနိုင်လောက်သည့် ကပ်ပါးပိုး ပါဝင်ခြင်း မရှိစေရ။
- စားသုံးသူကျန်းမာရေးကို ဘေးဥပဒ်ဖြစ်စေနိုင်သည့် မှိုအပါအဝင် အဏုဇီဝများမှ ထွက်ရှိသည့်အဆိပ်အတောက်ပါဝင်မှုသတ်မှတ်ချက်ထက် ကျော်လွန်ခြင်းမရှိစေရ။

**၆။ ထုပ်ပိုးခြင်း**

၆.၁။ ဆန်မှုန့် ထုပ်ပိုးမည့်ပစ္စည်းများသည် သန့်ရှင်းမှုအရဖြစ်စေ၊ အာဟာရပါဝင်မှုအရ ဖြစ်စေ၊ နည်းပညာအရဖြစ်စေ၊ စားသောက်ကုန်၏မူလအရောင်အဆင်းအနံ့၊ အရသာ စသည့် အရည်အသွေးများကိုဖြစ်စေ ကာကွယ်ထိန်းသိမ်းနိုင်မှု ရှိရမည်။

၆.၂။ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းအပါအဝင် ထည့်သွင်းမည့်ကုန်သေတ္တာများကို အသုံးပြုမည့်ရည်ရွယ်ချက် နှင့် ကိုက်ညီမှုရှိပြီး လုံခြုံစိတ်ချရသည့် ပစ္စည်းများနှင့်သာ ပြုလုပ်သင့်သည်။ မလိုလားအပ်သည့် အနံ့နှင့် အဆိပ်အတောက်များ ဆန်အပေါ်ကျရောက်မှု မရှိစေရ။

၆.၃။ ထုပ်ပိုးရာတွင် အသုံးပြုသည့်အိတ်များသည် သန့်ရှင်းရမည်။ ကြံ့ခိုင်ရမည်။ သေသပ်စွာ ချုပ်လုပ်၍ အလုံပိတ်နိုင်ရမည်။

**၇။ အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း**

ကြိုတင်ထုပ်ပိုးထားသော အစားအစာများ အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ရာတွင် (Codex) အထွေထွေ စံချိန်စံညွှန်းပါလိုအပ်ချက်များ (Codex STAN 1-1985) အပြင် အောက်ပါသီးသန့်လိုအပ်ချက်များကို လည်း ဖြည့်ဆည်းဆောင်ရွက်ရမည်-

**၇.၁။ ကုန်ပစ္စည်းအမည်**

အမှတ်တံဆိပ်ပေါ်တွင် ဖော်ပြမည့် ကုန်စည်၏အမည်သည် ကုန်သွယ်မှုတွင် အသုံးပြု သော အမည်ဖြစ်ရမည်။

**၇.၂။ ကုန်သေတ္တာကြီးများတွင် အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း**

ကုန်ပစ္စည်းအမည်၊ အတွဲလိုက်အမှတ်အသား၊ ထုတ်လုပ်သူ (သို့မဟုတ်) ထုပ်ပိုးသူ၏ အမည်နှင့်နေရပ်လိပ်စာတို့ကို ကုန်သေတ္တာပေါ်တွင် ဖော်ပြရမည်ဖြစ်ပြီး အခြားကုန် ပစ္စည်းဆိုင်ရာ သတင်းအချက်အလက်များကို ကုန်သေတ္တာပေါ်တွင်ဖြစ်စေ၊ ကုန်ပစ္စည်း နှင့်အတူပါရှိသော အထောက်အထားစာရွက်စာတမ်းများပေါ်တွင်ဖြစ်စေ ဖော်ပြနိုင် သည်။ သို့သော် အသိအမှတ်ပြုအမှတ်အသားကို ပူးတွဲပါရှိမည့် စာရွက်စာတမ်းများပေါ် တွင် ရှင်းလင်းတိကျစွာ ဖော်ပြနိုင်မည်ဆိုပါက အတွဲလိုက်အမှတ်အသား သို့မဟုတ် ထုပ်ပိုးသူ၏အမည်နှင့် နေရပ်လိပ်စာကို အဆိုပါအမှတ်အသားဖြင့် အစားထိုး၍ ဖော်ပြ နိုင်သည်။

**၈။ နမူနာရယူခြင်းနှင့်စမ်းသပ်သည့်နည်းလမ်းများ**

နမူနာရယူခြင်းနှင့် စမ်းသပ်သည့်နည်းလမ်းများကိုသက်ဆိုင်ရာ Codex ညွှန်းဆိုချက်များတွင် ကြည့်ရှုနိုင်သည်။

**ကိုးကားချက်များ**

1. Diverse Utilization of Myanmar Rice with Varied Amylose Contents, YE TINT TUN, Kenji IRIE, THAN SEIN, Kazuto SHIRATA, Hidekazu TOYOHARA, Fumio KIKUCHI and Hiroshi FUJINIAKI. Japanese. Journal. Tropical. Agriculture. 50 (1): 42-50, 2006.
2. Rice Flour Standards and Labelling Guidelines Established\_Tokyo\_Japan\_6-28-2017.
3. Rice Flour Standard, TANZANIA BUREAU OF STANDARDS, **AFDC 16 (6758) P3.**
4. Myanmar Rice Standard

For Public Comment Use Only



---

**Myanmar Rice Flour (Powder) Standard**

---

For Public Comment Use Only

## Myanmar Rice Flour (Powder) Standard

### 1. Scope

This Standard apply to rice flour obtained by various processing method of commercial varieties rice, including milled rice and/or broken milled rice, which grown from the species *Oryza sativa* L.

### 2. Minimum requirements

Rice flour shall be:

- (a) clean, wholesome, uniform fine granulation,
- (b) characteristic colour of rice
- (c) safe and suitable for human consumption;
- (d) free from abnormal flavour, musty, or other undesirable odour.; and
- (e) free from pests
- (f) powdery consistency

### 3. Provision Concerning Quality

#### 3.1 Classification of rice flour with the uses

Use Indication	Number 1	Number 2	Number 3	Measurement Method
<b>Main Use</b>	Confectionary and Cooking	Bread	Noodles (partial inclusion of confectionary and cooking use)	
<b>Grain Size</b>	50 % or more of the grains are no more than 75 $\mu\text{m}$ in diameter			Laser Diffraction/ Scattering Grain Size

				Distribution Measuring / Sieve Grain Size Analysis Test
<b>Starch Damage</b>	Less than 10 %			AACC Method 76-31
<b>Amylose Content</b>	Less than 20 %	Iodine Colorimetric Method or Near Infrared Spectroscopy	20 % or more	Iodine colorimetric method or near infrared spectroscopy
<b>Moisture</b>	10 % or more but less than 15 %			MMS-ISO-712
<b>Ratio of gluten (additive)</b>		Around 18 – 20%		
		Adding gluten must be stated		

### 3.2. Use Details According to Amylose Content and Examples of Specific Use

Number 1		Number 2	Number 3	
Amylose Content			Amylose Content	
<i>Soft type</i>	<i>Middle type</i>			<i>Hard type</i>
Less than 15%	15 % or more but less than 25 %			25 % or more
Soft sponge cake such as chiffon cake, and cookies	Sponge cake, cookies, batter for deep fried, <i>Okonomiyaki</i> , etc	Bread in general	Noodles in general	High elasticity noodles, hard cakes

1. For Number 1 rice flour, suitable uses may differ depending on the levels of amylose content. Accordingly, rice flour manufacturers shall include information on suitable use for consumers in reference to the above table.
2. Number 3 rice flour, with 25 percent or more amylose content, is highly suitable for high elasticity noodles, and rice flour manufacturers shall indicate the information on suitable use for consumers in reference to the above table.

### 3.3. Difference uses of Myanmar Rice (Flour) which related with their amylose content of each group

Type or Group		Kouk Hnyin	Kouk Sei	Kouk Chaw/ Gyi	Kouk Kyan
Amylose Content %		0 – 5.1	2.6 - 16.5	17.2 – 24.4	> 24.5
Uses	Cake, Sponge Cake	Khaw Pote, Mont Pound	Mont Pound	Mont Pyae Thalatt, Mont Late Pyar	Mont Pyae Thalatt, Mont Late Pyar, Bain Mont, Khout Mont
	Pudding	Banana Puttin, Sa Nwin Ma kinn, Htoe Mont		Mont Kywel Thae	
	Fritter	Mont Lone gyi Kyaw, Mont Se	Pae Mont Kyaw, Pae Kat Kyaw		

		Kyaw	Mont Lone gyi Kyaw		
	Noddels	Shan Khout Swel	Shan Khout Swel		Mont Phat, San Kyae San

#### 4. CONTAMINANTS

##### 4.1 Heavy metals

The products covered by the provisions of this standard shall be free from heavy metals in amounts which may represent a hazard to human health.

##### 4.2 Pesticide residues

Rice shall comply with those maximum residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for this commodity.

##### 4.3 Foreign matter/extraneous matter

All organic and inorganic material other than rice flour.

##### 4.4 Inorganic matter

Stones, glass, pieces of soil and other mineral matter

##### 4.5 Organic matter

Any animal or plant matter (seed coats, straws, weeds) other than rice flour.

##### 4.6 Filth

Impurities of plant and animal origin including dead insects, rodent hair and excreta

#### 5. HYGIENE

5.1 It is recommended that the product covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), and other Codes of Practice

recommended by the Codex Alimentarius Commission which are relevant to this product.

5.2 To the extent possible in good manufacturing practice, the product shall be free from objectionable matter.

5.3 When tested by appropriate methods of sampling and examination, the product:

- shall be free from micro-organisms in amounts which may represent a hazard to health;
- shall be free from parasites which may represent a hazard to health; and
- shall not contain any substance originating from micro-organisms, including fungi, in amounts which may represent a hazard to health.

## 6. PACKAGING

6.1 Rice flour shall be packaged in containers which will safeguard the hygienic, nutritional, technological, and organoleptic qualities of the food.

6.2 The containers, including packaging material, shall be made of substances which are safe and suitable for their intended use. They should not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

6.3 When the product is packaged in sacks, these must be clean, sturdy, and strongly sewn or sealed.

## 7. LABELLING

In addition to requirements of the Codex *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), the following specific provisions apply:

### 7.1 Name of the product

The name of the product to be shown on the label shall be in accordance with the commercial use.

## 7.2 Labelling of non-retail containers

Information on non-retail containers shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container. However, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

## 8. Method of Sampling and Analysis

See relevant Codex texts on methods of analysis and sampling.

## References

1. Diverse Utilization of Myanmar Rice with Varied Amylose Contents, YE TINT TUN, Kenji IRIE, THAN SEIN, Kazuto SHIRATA, Hidekazu TOYOHARA, Fumio KIKUCHI and Hiroshi FUJINIAKI. Japanese. Journal. Tropical. Agriculture. 50 (1): 42-50, 2006.
2. Rice Flour Standards and Labelling Guidelines Established\_Tokyo\_Japan\_6-28-2017.
3. Rice Flour Standard, TANZANIA BUREAU OF STANDARDS, AFDC 16 (6758) P3.
4. Myanmar Rice Standard