

B- SPECIFICATION :

White rice with the following Specifications :

1- -Fit for Human Consumption at final destination (discharge ports) and being consumed in the country of origin .
2-Moisture : no more than 14% preferred , but up to 15% maximum allowed with penalty 1:1 basis of contract price) Analysis method will be based on AACC 44-11

3- Broken kernels: 5 % maxim

4- Red kernels and other kinds : up to 1.5% maxim

5- The milled rice should be unified polish in one consignment ,and appropriate to the taste of the Iraqi consumer in terms of the cooking specifications : non sticky .

6-Damaged kernels and breakage by heat up to 0.5 % maxim

7-Chalky kernels : no more than 2% preferred, but up to 3% maximum allowed, with penalty 1:1 basis of contract price)

8-Paddy kernels : up to 0.1% maximum

9-Yellow kernels : up to 0.5% maximum

10-Foreign materials : up to 0.1% maximum

11-Pesticide residues to be within international limit

12- Heavy metals (Mercury , Lead and Cadmium) according to the international limits.

13-Free of any abnormal odor that indicates any damage to the rice.

14-Not modified genetically (Non GMO)

15- radiation according to Iraqi specifications and the dioxin to be within the allowed international limits.

16- Free of live insects and their larvae , if any live insects infection on the cargo found at discharge port to be fumigated process with no more than three dead insects / 1 kg .

ب- المواصفات :

رز ابيض وبالمواصفات التالية :

١- صالح للاستهلاك البشري عند نقطة الوصول النهائية (ميناء التفريغ) ويتم استهلاكه في بلد المنشأ .

٢- الرطوبة : كحد اعلى ١٤ % (مسموح لغاية ١٥ % بخصم قدره ١ : ١ على اساس سعر العقد) " طريقة الفحص " AACC ٤٤-١١

٣- الكسرة : ٥ % كحد اعلى

٤- الحبوب الحمراء والانواع الاخرى: ١.٥ % كحد اعلى

٥- ان يكون الرز المبيض متجانس التبييض في الارشالية الواحدة و ملائم لذوق المستهلك العراقي من حيث المواصفات الطبخية : غير متعجن و منفرد عند الطبخ .

٦- الحبوب المتضررة والمتضررة بالحرارة : ٠.٥ % كحد اعلى

٧- الحبوب الطباشيرية ٢ % حد اعلى ومسموح به لغاية ٣ % بخصم قدره ١ : ١ على اساس سعر العقد).

٨- الشلب : ٠.١ % كحد اعلى.

٩- الحبوب الصفراء : ٠.٥ % كحد اعلى .

١٠- المواد الغريبة : ٠.١ % كحد اعلى

١١- يجب ان تكون نسبة بقايا المبيدات ضمن الحدود العالمية.

١٢- يجب ان تكون نسبة المواد الثقيلة : مثل (الرصاص، الزئبق الكاديوم) وفقا للحدود العالمية.

١٣- يجب ان تكون خالية من أي روائح غريبة تشير الى تضرر الرز

١٤- يجب ان تكون خالية من التعديلات الوراثية

١٥- النشاط الاشعاعي حسب المواصفة العراقية والديوكسين ضمن الحدود المسموح بها دوليا

١٦- الرز خالي من الاصابة الحشرية الحية ويرقاتها وفي حالة

17-New crop(2014) .

18-(Aflatoxin) – no less than 5 ppb maximum

19-Discharge inspection to be according to the concerned inspection authority.

20 – rice should be fit for human consumption for 24 months of production date . production date should be specified .

وجودها يتم تبخيرها لغرض القضاء على الحشرات الحية قبل
تفريغ حمولة الباخرة على ان لا تزيد نسبة الحشرات الميتة ٣
حشرة/١ كغم .
١٧- إن يكون المحصول جديد (٢٠١٤) .

١٨- ان تكون نسبة السموم الفطرية (الفلاتوكسين) اقل من
خمسة اجزاء بالبلليون كحد اعلى .

١٩- يكون الفحص في ميناء التفريغ وفقا لسلطة الفحص
المعنية

٢٠- يكون الرز صالح للاستهلاك البشري لمدة ٢٤ شهر من
تاريخ الانتاج مع تثبيت تاريخ الانتاج