

(2020年7月1日発効)

第4章から第143章の概要 HAWAII 行

政規則 コーレーの基準

完全な基準については、同省のウェブサイト(<http://hdoa.hawaii.gov/wp-content/uploads/2012/12/Chapter-4-143-5.24-14-final.pdf>)をご覧ください。

特性	ハワイ/ エクストラファンシ ハワイ島/ エクストラファンシ カウアイ/ エクストラファンシ ー コナ/ エクストラファンシ マウイ/ エクストラファンシ モロカイ/ エクストラファンシ オアフ/ エクストラファンシ	ハワイ/ファ ハワイ島/ファ カウアイ/フ ァンシーコナ マウイ/ファ モロカイ/ファンシ ー オアフ/ファ	ハワイ NO. ハワイ島 NO. カウアイ NO. 1 コナ NO.1 マウイ NO.1 モロカイ NO.1	ハワイセレクト ハワイ島セレクト カウアイセレクト ト マウイセレクト モロカイセ レクト	ハワイプライムハ ランドプライムカ ライム コナプライムマウ ライム オアフ島プライム	ハワイ NO. 3**	ハワイナチュラルプライ ハワイ島ナチュラルプラ カウアイナチュラ ルプライムコナ マウイ モロカイ ナチュラルプライム	ハワイ/ ミックス ナチュラルプライムハワイ島 / ミックス ナチュラルプライムカウアイ / ミックス ナチュラルプライムコナ/ ミックス ナチュラルプライムマウイ/ ミックス ナチュラルプライムモロカイ / ミックス 綺麗
清潔	綺麗	綺麗	綺麗	綺麗	綺麗	綺麗	綺麗	綺麗
色	均一に良い緑	均一に良い	均一に良い	----	----	----	----	----
焙煎品 質	よし	よし	よし	醸造時に不快な 香りや風味がな	醸造時に不快な香 りや風味がない。	醸造時に不快な香 りや	----	----
欠陥許 容*	8 (300グラムあたりの	12 (300グラムあたり	18 (300グラムあた	5% (欠陥豆を含む	15% (欠陥豆>を含む5%	35% (欠陥豆を含	15% (不良豆>を含む5%の黒色	15% (不良豆>を含む5%の黒色また
最小サ イズ (小さめ 許容誤 差 -	Type I - Size 19 Type II - Size 13	Type I - Size 18 Type II - Size 12	Type I - Size 16 Type II - Size 10	オプション (指定可能)	オプション (指定可能)	----	オプション (指定 可能)	オプション (指定可能)
水分(重 量によ	9 to 12%	9 to 12%	9 to 12%	9 to 12%	9 to 12%	9 to 12%	8 to 13%	8 to 13%
タイプ/ その他 タイプ 可され	1つのタイプ;>3%以外 の種類の豆	1つのタイプ;>3% 以外の種類の豆	1つのタイプ;> 3% 以外の種類の 豆	---- (サイズが指定さ れている場合、 >3%)	---- (サイズ指定の場 合は、>3%)	----	---- (サイズ指定の場合は、>3 %)	---- (サイズ指定の場合は、>3%)

OFFGRADE = ハワイ No. 3 よりも品質が低い。「ハワイ」という用語をオフグレードという用語と組み合わせて使用することは禁止されています。

* 欠陥は、完全な欠陥または完全な欠陥より小さい欠陥として評価されます。

* 完全な欠陥に満たない欠陥は、完全な欠陥の 5 分の 1 として評価されま