

มาตรฐานกุ้งเยือกแข็ง ชนิด แบบและข้อตໍาหนนิ ซึ่งยอมให้มีได้ เพื่อการค้าระหว่างประเทศ

คณะกรรมการวิชาการสาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ของคณะกรรมการมาตรฐานอาหารเอฟ. เอ. โอดับบลิว. เอช. โอ. (Codex Alimentarius Commission) ได้กำหนดมาตรฐานของกุ้งเยือกแข็งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ใช้เป็นมาตรฐานค้าขายระหว่างประเทศ สำหรับประเทศสมาชิกขององค์กรอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติและองค์กรอนามัยโลก

การกำหนดมาตรฐานกุ้งเยือกแข็งนี้ นอกจากรายการกำหนดโดยทั่ว ๆ ไปแล้ว ที่ควรสนใจเป็นพิเศษ ก็ได้แก่การกำหนดชนิดและแบบ และข้อตໍาหนนิที่ยอมให้มีได้ไว้ ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่ได้ส่งผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เป็นสินค้าข้าอกอกที่ทำรายได้สูงให้กับประเทศไทย หากมีการยอมรับใช้มาตรฐานกุ้งเยือกแข็งแล้ว ข้อกำหนดต่าง ๆ ในมาตรฐาน เช่น ชนิดและแบบ และข้อบกพร่องที่ยอมให้มีได้จะเป็นเรื่องสำคัญของผู้ส่งออกที่จะต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้ เพราะประเทศไทยเป็นสมาชิกขององค์กรอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ และองค์กรอนามัยโลก และประเทศไทยผู้ซื้อเกือบทั้งหมดก็เป็นสมาชิกขององค์กรทั้งสองนี้เช่นกัน

เพื่อที่จะให้มีเวลาได้เตรียมตัวรับมาตรฐานการเหล่านี้ กรมวิทยาศาสตร์จึงเห็นควรที่จะได้เผยแพร่ให้ผู้สนใจได้ทราบและนำไปพิจารณาทางทางขั้ค อุปสรรคก้อนอาจเกิดขึ้นได้

ชนิดและแบบ (Presentation)

กุ้งจะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

๑. Whole หมายถึงกุ้งที่มีหัว ตัว เปลือกและแพนหาง อย่างทุกส่วนครบตามธรรมชาติ

๒. Headless หมายถึงหรือได้แก่ กุ้งที่เอาส่วนหัวออกแล้ว แต่ลำตัวกุ้งยังมีเปลือกและหางติดอยู่ตามธรรมชาติตลอดทั้งตัว

๓. Peeled (tail fans on) หมายถึง กุ้งที่เอาส่วนหัวและเปลือกออก แต่ยังคงเหลือเปลือกปล้องสุดท้ายที่ติดกับแพนหาง และแพนหางไว้ ซึ่งแบ่งเป็นแบบต่าง ๆ ดังนี้

๓.๑ Round หมายถึง กุ้งที่มีลักษณะเป็นไปตามข้อ ๓

๓.๒ Round and deveined หมายถึง กุ้งที่มีลักษณะตามข้อ ๓ ผ่าหลังกุ้งส่วนที่ปอกเปลือกกลับไปเล็กน้อยเพื่อชักไส้ออก

๓.๓ Fantail (split or cutlet) หมายถึง กุ้งที่มีลักษณะตามข้อ ๓ ผ่าหลังกุ้งส่วนที่ปอกเปลือกตามความยาวตัวกุ้ง เพื่อแผ่กุ้งได้และชักไส้ออก

๓.๔ Western style หมายถึงกุ้งที่มีลักษณะตามข้อ ๓ ผ่าหลังกุ้งส่วนที่ปอกเปลือกแล้วตามความยาวตัวกุ้งโดยให้เนื้อกุ้งสีปล้องแรกราดออกจากกันโดยสมบูรณ์ และชักไส้ออก

๔. Peeled (tail fans removed) หมายถึงกุ้งที่ปราศจากส่วนหัว เปลือกและแพนหาง

๔.๑ Peeled หมายถึงกุ้งที่มีลักษณะเป็นไปตามข้อ ๔

๔.๒ Peeled and deveined หมายถึงกุ้งที่มีลักษณะตามข้อ ๔ ผ่าส่วนหลังกุ้งลงไปเล็กน้อยเพื่อชักไส้ออก

๕. Pieces หมายถึงกุ้งแช่แข็งที่ปราศจากการเคลือบ มีจำนวนมากกว่า ๑๕๐ ตัวต่อ ๑ กิโลกรัม (หรือมากกว่า ๗๐ ตัวต่อปอนด์) หรือเป็นชิ้นส่วนของกุ้งที่มีเนื้อกุ้งอยู่น้อยกว่า ๔ ปล้อง

กุ้งแช่แข็งที่ปราศจากการเคลือบมีจำนวน ๑๕๐ ตัวหรือน้อยกว่าใน ๑ กิโลกรัม (< ๗๐ ตัว/ปอนด์) ชิ้นส่วนกุ้งที่มีเนื้อกุ้งน้อยกว่า ๔ ปล้อง จัดเข้าเป็นเศษกุ้ง (piece) เศษกุ้งนี้จะมีในผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๑, ๒, ๓, และ ๔ ได้ตามข้อกำหนดซึ่งยอมให้มีได้ตามภาคผนวก B และ C หากน้ำเศษกุ้ง (piece) บรรจุเพื่อขายในลักษณะนี้ จะ

ต้องมีเครื่องหมายบอกตามระบุในคลาก

๖. ชนิดและแบบอื่นๆ (other presentation)

ชนิดและแบบอื่น ๆ ของผลิตภัณฑ์ที่อนุญาตให้มีได้ คือ

๖.๑ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะแตกต่างเห็นได้ชัดจากชนิดและแบบที่กำหนด

๖.๒ คุณสมบัติอื่นๆ ต้องเป็นไปตามมาตรฐานนี้

๖.๓ ข้อความที่ระบุบนคลากจะต้องปั๊บเจนเพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

ภาคผนวก B

คำจำกัดความของข้อมูลพร่องในกุ้งเบื้อกแข็ง (ทำการตรวจสอบในผลิตภัณฑ์ที่ละลายน้ำแข็งแล้ว)

a) Dehydration

หมายถึงการสูญเสียน้ำ ซึ่งจะปรากฏเป็นสีขาว บริเวณที่เนื้อหัวเปลือกกุ้งซึ่งจะมีผลทำให้คุณภาพของกุ้งลดลง

b) Discoloration

หมายถึงการที่สีของกุ้งเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะเห็นเป็นสีเหลือง

c) Blackening

หมายถึงกุ้งที่มีสีดำ

d) Black Spot

หมายถึงจุดดำบนเนื้อกุ้งหัวเปลือกกุ้ง

e) Headless

หมายถึงกุ้งที่ส่วนหัวหลุดออกหงั้น หรือ กุ้งที่เด็ดส่วนหัวออกหมด

f) Partially headless

หมายถึงกุ้งที่มีส่วนหัวบางส่วนติดอยู่ หรือ กุ้งที่เด็ดส่วนหัวออกไม่สมบูรณ์

g) Cut or torn, damaged, piece :-

i) Cut or torn หมายถึงกุ้งที่มีรอยแตกบริเวณเนื้อกุ้งมากกว่า $\frac{๑}{๔}$ ของความหนาตัวกุ้ง

ii) Damaged หมายถึงรอยตำหนิ ซึ่งอาจเป็นรอยบิบหรือฉีก บนตัวกุ้งซึ่งเห็นได้ชัด

iii) Piece หมายถึงส่วนของกุ้งที่น้อยกว่า ๔ ปล้อง สำหรับขนาดที่น้อยกว่า ๑๕๐ ตัว/กิโลกรัม (๗๐ ตัว/ปอนด์) และส่วนของกุ้งที่น้อยกว่า ๔ ปล้อง สำหรับขนาดที่มากกว่า ๑๕๐ ตัว/กิโลกรัม (๗๐ ตัว/ปอนด์)

h) Improperly Peeled หมายถึงกุ้งที่ปอกเปลือกไม่เรียบร้อย

i) Incompletely deveined หมายถึงกุ้งที่ชักไส้ออกไม่เรียบร้อย

j) Legs, Loose shells, antennae :

- i) Legs ขากรุ้งซึ่งอาจติดบนตัวกรุ้ง หรือหลุดจากตัวกรุ้ง
- ii) Loose shell เศษของเปลือกที่หลุดจากตัวกรุ้ง
- iii) Antennae หนวดกรุ้ง
- k) Extraneous materials สิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ที่ไม่ใช่กรุ้ง แต่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

ภาคผนวก C

ข้อคำหนี-ข้อมูลพร่อง

C. 1

ชนิดของข้อคำหนี	ใช้กับชนิดและแบบตามข้อ ๑-๖						ปริมาณที่ยอมให้มี ได้ในผลิตภัณฑ์โดย นับเป็นกรณีแรก	ปริมาณที่นับ ได้ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งนับเป็นกรณี ต่อ ๆ ไป
	๑	๒	๓	๔	๕	๖		
ขนาดไม่มากกว่า ๔๕๐ ตัว/กก. หรือ (๒๐๐ ตัว/ปอนด์)								
การเสียบหัวหรือการแห้งแข็ง กรุ้งที่มีสีเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ (สีเหลือง หรือ สีดำ)	×	×	×	×	×	×	๕% โดยจำนวน	+ ๓%
จุดด้ำ	{ บริเวณเนื้อ	×	×	×	×	×	๕% โดยจำนวน	+ ๓%
		×	×	×	×	×	๕% โดยจำนวน	+ ๖%
กรุ้งที่ปราศจากส่วนหัว	×						๕% โดยน้ำหนัก	+ ๓%
กรุ้งที่แกะส่วนหัวไม่หมด	×						๕% โดยน้ำหนัก	+ ๕%
รอยแตก รอยนิบ รอยฉีก	×	×	×	×		×	๕% โดยน้ำหนัก	+ ๕%
ชี้นหรือเศษกรุ้ง	×	×	×	×		×	๕% โดยน้ำหนัก	+ ๕%
การปอกเปลือกไม่เรียบร้อย			×	×			๕% โดยน้ำหนัก	+ ๓%
การซักใส่ไม่เรียบร้อย			×	×	×	×	๕% โดยจำนวน	+ ๓%
หัว, ส่วนของหัว, กรุ้งเปลือกนิ่ม		×					๓% โดยน้ำหนัก	+ ๒%
ขา, เศษเปลือก, หนวด			×	×	×	×	๕% โดยจำนวน	+ ๓
สิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ที่ไม่ใช่กรุ้ง แต่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	×	×	×	×	×	×	๒% โดยจำนวน	+ ๑

ชนิดของข้อต່າหนີ	ใช้กับชนิดແລະແບນຕາມຂົວ ๑-๖						ປຣມາຜົນທີ່ຍອມໄຫຼື່ ໄດ້ໃນຜລິກັນທີ່ໂດຍ ນັບເປັນກຣົນແຮກ	ປຣມາຜົນທີ່ນັບ ໄດ້ໃນຜລິກັນທີ່ ຊັງນັບເປັນກຣົນ ຕ່ອງ ຖໍ່ໄປ
ขนาด ມາກກວ່າ ๔๕๐ ຕັວ/ກກ. ຫຼື (๒๐๐ ຕັວ/ປອນດົກ)	๑	໨	໩	໤	໬	໧		
ກາຮເສີນ້າຫຼືກາຮແຫ້ງແຂ້ງ	×	×	×	×	×	×	๕% ໂດຍຈຳນວນ	+ ๓%
ຈຸດໍາ { ບຣິເວັດເນື້ອ ບຣິເວັດເປັລືອກ	×	×	×	×	×	×	๕% ໂດຍຈຳນວນ	+ ๕%
ຮອຍແຕກ ຮອຍບືນ ຮອຍຈຶກ	×	×	×	×	×	×	๑๙% ໂດຍຈຳນວນ	+ ๖%
ຂັ້ນຫຼືເສຍກຸ່ງ	×	×	×	×		×	๙% ໂດຍນ້ຳຫັນກ	+ ๕%
ກາຮປອກເປັລືອກໄໝເຮັຍບ້ອຍ			×	×			๕% ໂດຍນ້ຳຫັນກ	+ ๓%
ກາຮໜັກໄສ້ໄໝເຮັຍບ້ອຍ			×	×	×	×	๕% ໂດຍຈຳນວນ	+ ๓%
ຫວ້າ, ສ່ວນຂອງຫວ້າ, ກຸ່ງເປັລືອກນື່ມ ຂາ, ເສຍເປັລືອກ		×					๓% ໂດຍນ້ຳຫັນກ	+ ๒%
ສິ່ງແປລກປລອມອື່ນ ທີ່ໄໝໃຫ້ກຸ່ງ ແຕ່ໄໝເປັນອັນຕຽຍຕ່ອງຜູ້ບຣິໂກຄ	×	×	×	×	×	×	๒๐ ໂດຍຈຳນວນ	+ ๕
	×	×	×	×	×	×	๒ ໂດຍຈຳນວນ	+ ๑

ເກີຍກັບຂ້ອຕ່າຫີໃຫ້ຄົດຈາກນ້ຳຫັນກ ๔๐๐ ກຣັມເປັນເກເນົ້າແລະໃນຕັວຢ່າງ ๔๐๐ ກຣັມ ຄໍາມື້ຕ່າຫີ ທີ່ນີ້ມີຕ່າຫີ ທີ່ນີ້ເຕີມ

ຫຼືອໜ້າຍໜີດຽວມ່ານ້ຳສັນມີມາກກວ່າ ๔ ກຣົນ ໃຫ້ຄືວ່າຜລິກັນທີ່ນັ້ນ ມີຂ້ອນກພ່ວ່ອງ

C. 2 ຄວາມສໍາເສົມຂອງຂາດຕັ້ງກຸ່ງ (ຕາມທີ່ກຳທັນດີໃນກາປັນວາກ D)

ຄວາມສໍາເສົມຂອງຂາດຕັ້ງກຸ່ງ ຕຽບສອນໂດຍການນັບຈຳນວນກຸ່ງຕ່ອງ ๑ ກິໂລກຣັມ ຢ້ອປອນດົກຂອງຕັວຢ່າງ ຊຶ່ງ
ຍອມໄຫຼື່ຂ້ອແຕກຕ່າງດັ່ງນີ້

๑. ๖๐% ຂອງຈຳນວນກຸ່ງ ຕ້ອງມີຈຳນວນອູ້ໃນຂອບເຂດທີ່ກຳທັນດີຕາມຂາດນີ້
- ໨. ມີກຸ່ງທີ່ມີຂາດເລື້ອກວ່າຂາດທີ່ຮະບຸ ແລະ ຂາດ ເພີ້ງ ๒๐% ແລະ ທີ່ເຫຼືອເປັນກຸ່ງທີ່ມີຂາດໃຫຍ່ກວ່າຂາດທີ່ຮະບຸອື້ນ ๒๐%

ภาคผนวก D
ขนาดของกุ้งแช่แข็งที่ปราศจากการเคลือบนา

D. 1

<u>กุ้งทรงตัว</u>	<u>กุ้งชนิดอื่น ๆ</u>	<u>กุ้งใน ๑ ปอนด์</u>
จำนวนกุ้งใน ๑ กิโลกรัม	จำนวนกุ้งใน ๑ กิโลกรัม	จำนวนกุ้งใน ๑ ปอนด์
≤ ๙	≤ ๒๗	≤ ๙
๗๐ - ๑๔	๒๒ - ๓๓	๗๐ - ๑๔
๑๖ - ๒๗	๓๔ - ๔๕	๑๖ - ๒๐
๒๙ - ๓๒	๔๖ - ๕๕	๒๑ - ๒๕
๓๓ - ๔๒	๕๖ - ๖๖	๒๖ - ๓๐
๔๓ - ๕๓	๖๗ - ๗๗	๓๑ - ๓๕
๕๕ - ๖๕	๗๘ - ๘๘	๓๖ - ๔๐
๖๖ - ๗๘	๘๙ - ๑๑๐	๔๑ - ๔๕
๗๙ - ๙๙	๑๑๑ - ๑๓๙	๔๖ - ๖๐
๑๐๐ - ๑๒๐	๑๓๙ - ๑๕๕	๖๑ - ๗๐
	๑๕๕ - ๑๗๙	๗๑ - ๘๐
	๑๗๙ - ๑๙๘	๘๑ - ๙๐
	๑๙๘ - ๒๑๘	๙๑ - ๑๐๐
	๒๑๘ - ๒๔๐	๑๐๑ - ๑๓๐
	๒๔๐ - ๒๖๐	๑๓๑ - ๑๖๐
	๒๖๐ - ๒๘๐	๑๖๑ - ๑๘๐
	๒๘๐ - ๓๐๐	๑๘๑ - ๑๙๐
	≥ ๓๐๐	≥ ๕๐๑

D. 2 การจำแนกขนาดกุ้งวัชชอน

การจำแนกขนาดกุ้ง ซึ่งเป็นการจำแนกกุ้งที่ไม่ได้เคลือบนาแข็ง โดยการกำหนดจำนวนกุ้งต่อหนึ่งหน่วยน้ำหนัก กุ้งตัวที่ใหญ่ที่สุดในภาชนะบรรจุจะมีน้ำหนักมากกว่าน้ำหนักเฉลี่ยไม่เกิน ๑๐% กุ้งตัวที่เล็กที่สุดจะต้องมีน้ำหนักน้อยกว่าน้ำหนักเฉลี่ยไม่เกิน ๑๐%