

ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ ๓๔๓๘ (พ.ศ. ๒๕๕๕)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. ๒๕๑๑

เรื่อง ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

น้ำพริกแกง

และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

น้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำพริกแกง มาตรฐานเลขที่ มอก. 429-2525

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๕ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. ๒๕๑๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๖๔๐ (พ.ศ. ๒๕๒๕) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. ๒๕๑๑ เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำพริกแกง ลงวันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๕ และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส มาตรฐานเลขที่ มอก. 429-2548 ขึ้นใหม่ ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลนับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

สุริยะ จรุงเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

น้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ ครอบคลุมน้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสซึ่งนำไปใช้ได้ทันที ในการปรุงร่วมกับส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อทำเป็นอาหาร

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 น้ำพริกแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องแกงและเครื่องปรุงต่าง ๆ โดยมีพริกและพืชมุนไพรเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมกะทิหรือน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อน โดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของน้ำพริกแกงนั้น ๆ ไว้ สามารถนำไปใช้ได้ทันที เพื่อทำเป็นแกงชนิดใดชนิดหนึ่ง ตามชนิดของน้ำพริกแกงนั้น เช่น แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงมัสมั่น
- 2.2 เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบต่าง ๆ โดยมีเครื่องปรุงกลิ่นรสและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อนโดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น ๆ ไว้ สามารถนำไปใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสได้ทันที เพื่อทำเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งตามชนิดของเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น เช่น เครื่องปรุงอบหม้อดิน เครื่องปรุงผัดใบกะเพรา

3. ส่วนประกอบ

ส่วนประกอบที่ใช้ทำน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ต้องมีสมบัติเหมาะสมต่อการบริโภค และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- 3.1 ส่วนประกอบจากพืชมุนไพรและเครื่องเทศต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง ตะไคร้ ผีวมะกรูด หัวหอม กระเทียม ขิง ข่า รากผักชี ลูกผักชี ยี่หระ พริกไทย
- 3.2 ส่วนประกอบที่อาจมีได้ เช่น กะปิ กะทิ น้ำมันบริโภค หรืออื่น ๆ
- 3.3 เครื่องปรุงกลิ่นรส เช่น เกลือบริโภค น้ำปลา น้ำซอส น้ำตาล มะขามเปียก หรืออื่น ๆ

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องมีสี กลิ่น และกลิ่นรสตามชนิดของน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น ๆ โดยต้องไม่มีลักษณะใดเปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะปกติจนรู้สึกได้

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 10.1 แล้วต้องมีคะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 2.8 คะแนน และต้องไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

4.2 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม แมลง ขนสัตว์

การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 11.2

5. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

5.1 วัตถุกันหืน อย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมรวมกัน ต้องไม่เกินร้อยละ 0.005 โดยน้ำหนัก (ในกรณีที่ใช้ น้ำมัน หรือน้ำกะทิเป็นส่วนประกอบ)

5.1.1 บิวทิลเลเตด ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole)

5.1.2 บิวทิลเลเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene)

5.1.3 เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (tert-butylhydroquinone)

5.1.4 โพรพิล แกลเลต (propyl gallate)

การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 983.15

5.2 วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ดังต่อไปนี้ให้ใช้ได้ ในปริมาณที่เหมาะสม

5.2.1 โมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต (monosodium L-glutamate)

5.2.2 ไดโซเดียมอินโนซิเนต (disodium inosinate)

5.2.3 ไดโซเดียมกัวนิเลต (disodium guanylate)

5.2.4 ไดโซเดียม 5' ไรโบนิวคลีโอไทด์ (disodium 5' ribonucleotide)

5.3 สีผสมอาหาร

ห้ามใช้สีทุกชนิดเว้นแต่สีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ

การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม Pearson's Chemical Analysis of Food, 9th edition 1991 หน้า 102 ถึง หน้า 109

6. สารปนเปื้อน

6.1 อะฟลาทอกซิน ไม่เกิน 20 ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 990.33

7. สุขลักษณะ

- 7.1 สุขลักษณะในการทำน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ให้เป็นไปตาม มอก.34
- 7.2 จุลินทรีย์ที่อาจมีในน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
- | | | |
|---|---------|-------------------|
| 7.2.1 รา โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง | ไม่เกิน | 100 |
| 7.2.2 <i>คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (Clostridium perfringens)</i>
ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง | | ต้องไม่พบ |
| 7.2.3 <i>เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli)</i>
โดยวิธี MPN ต่อกรัมของตัวอย่าง | | น้อยกว่า 3 |
| 7.2.4 <i>สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)</i>
ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง | | ต้องไม่พบ |
| 7.2.5 <i>ซาลโมเนลลา (Salmonella)</i> ใน 25 กรัมของตัวอย่าง | | ต้องไม่พบ |
| 7.2.6 <i>บาซิลลัส ซีเรียส (Bacillus cereus)</i> โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง | ไม่เกิน | 1.0×10^3 |
- การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 11.3

8. การบรรจุ

- 8.1 ให้บรรจุน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสในภาชนะที่สะอาดแห้ง และปิดได้สนิท
- 8.2 น้ำหนักสุทธิของน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

9. เครื่องหมายและฉลาก

- 9.1 ที่ภาชนะบรรจุน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียด ต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) ข้อความแสดงการใช้ และชนิดของวัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร (ถ้ามี)
 - (3) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
 - (4) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรบริโภคก่อน
 - (5) วิธีทำเพื่อรับประทาน
 - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- 9.2 ที่กล่องบรรจุน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสทุกกล่อง อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่ายชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) จำนวน
 - (3) เดือน ปีที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรบริโภคก่อน
 - (4) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

10. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

10.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

11. การทดสอบและการวิเคราะห์

11.1 ลักษณะทั่วไป

11.1.1 สีและกลิ่น ให้ตรวจสอบน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสก่อนเติมน้ำเดือด

11.1.2 กลิ่นรส ให้เจือจางตัวอย่างน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสโดยใช้น้ำเดือดแทนส่วนของกะทิหรือของเหลว อื่นตามส่วนที่ระบุไว้ที่ฉลาก ถ้าไม่มีการระบุไว้ให้เจือจางด้วยน้ำเดือดร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก

11.1.3 วิธีตรวจสอบ

11.1.3.1 คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

11.1.3.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

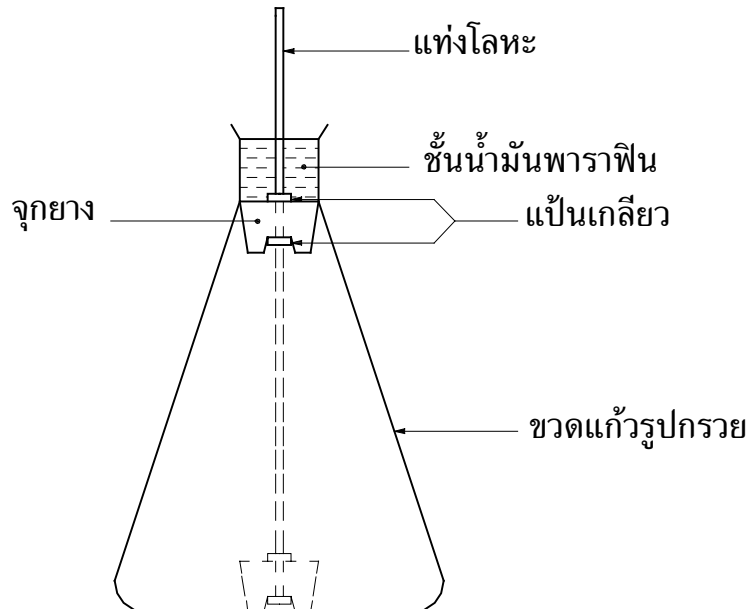
ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ 11.1.3.2)

สมบัติที่ตรวจ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
สี	มีสีตามธรรมชาติของน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น ๆ และสีสม่ำเสมอ	4
	มีสีต่างไปจากธรรมชาติเพียงเล็กน้อยแต่สีสม่ำเสมอ	3
	มีสีต่างไปจากธรรมชาติเพียงเล็กน้อยและสีไม่สม่ำเสมอ	2
	มีสีต่างไปจากธรรมชาติอย่างเห็นได้ชัดและสีไม่สม่ำเสมอ	1
กลิ่น	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น ๆ	4
	มีกลิ่นแปลกไปจากธรรมชาติเล็กน้อยแต่ยังเป็นที่ยอมรับ	3
	มีกลิ่นอับหรือกลิ่นหืนเล็กน้อยแต่ยังเป็นที่ยอมรับ	2
	มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน หรือกลิ่นไม่พึงประสงค์	1
กลิ่นรส	มีกลิ่นหอม และรสชาติชวนรับประทาน	4
	มีกลิ่นหอมเล็กน้อย และรสชาติปานกลาง	3
	มีกลิ่นและรสชาติแปลกไปจากธรรมชาติของน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสชนิดนั้น ๆ เล็กน้อย	2
	มีกลิ่นและรสชาติผิดไปจากธรรมชาติของน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสชนิดนั้น ๆ อย่างชัดเจน	1

11.2 สิ่งแปลกปลอม

ชั่งตัวอย่างประมาณ 100 กรัม ใส่ในขวดแก้วไวล์ดแมน (Wildman trap flask) ขนาด 1 ลิตร (รูปที่ 1) เติมน้ำร้อน 200 มิลลิลิตร คนเบาๆ ให้ตัวอย่างกระจาย เติมน้ำ 500 มิลลิลิตร และเติมน้ำมันพาราฟิน 20 มิลลิลิตร คนอีกครั้งเติมน้ำจนถึงคอขวด ปล่อยให้เย็นแยกชั้น แล้วตรวจพินิจสิ่งแปลกปลอมในชั้นของน้ำมันพาราฟินโดยใช้เลนส์ที่มีกำลังขยาย 10 เท่า



รูปที่ 1 ขวดแก้วไวล์ดแมน

(ข้อ 11.2)

11.3 จุลินทรีย์

11.3.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 7 ข้อ 7.62

11.3.2 รา ให้ปฏิบัติตาม FDA Bacteriological Analytical Manual 8th edition (Revision A) 1998 Chapter 18 Pour-plate method

11.3.3 คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 976.30

11.3.4 เอสเชอริเชีย โคไล ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 8 ข้อ 8.91 ถึง 8.92

11.3.5 สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 987.09

11.3.6 ซาลโมเนลลา ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 967.25 ถึง 967.28

11.3.7 บาซิลลัส ซีเรียส ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 32

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 10.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง น้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสที่มีส่วนประกอบเหมือนกัน ที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน เครื่องจักรชุดเดียวกันและบรรจุในคราวเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
 - ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
 - ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก การบรรจุ แล้วจึงตรวจสอบลักษณะทั่วไป
 - ก.2.1.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.1 และข้อ 9. และจำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 8. ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตาราง ที่ ก.1 จึงจะถือว่าน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่าง

(ข้อ ก.2.1.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 4 800	6	1
4 801 ถึง 24 000	13	2
24 001 ถึง 48 000	21	3
48 001 ถึง 84 000	29	4
84 001 ถึง 144 000	48	6
144 001 ถึง 240 000	84	9
เกิน 240 000	126	13

- ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการตรวจสอบสิ่งแปลกปลอม
 - ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 6 ภาชนะบรรจุ
 - ก.2.2.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2 จึงจะถือว่าน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบวัตถุกันชื้น สีส้มอาหาร และอะฟลาทอกซิน

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างจากรุ่นเดียวกันจำนวน 20 ภาชนะบรรจุ นำมาผสมรวมกันให้ได้น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม บรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดได้สนิท

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.1 ข้อ 5.3 และข้อ 6.1 จึงจะถือว่าเป็นน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.4 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

ก.2.4.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่มอีก 6 ภาชนะบรรจุ นำมาผสมรวมกันให้ได้น้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม

ก.2.4.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 7.2 จึงจะถือว่าเป็นน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 ข้อ ก.2.3.2 และข้อ ก.2.4.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าเป็นน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้