

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กล้วยในน้ำผึ้ง

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมกล้วยในน้ำผึ้งที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ กล้วยในน้ำผึ้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยสุก เช่น กล้ายน้ำว้า กล้ายเล็บมือนาง มาปอกเปลือก ล้างทำความสะอาด ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น ตัดแต่ง หั่นไว้ให้เย็น นำไปบรรจุในภาชนะบรรจุ อาจเติมสมุนไพรอบแห้ง เช่น พริกไทยดำ โสม แล้วเน้นผึ้งให้ท่วมปิดฝา หมักทิ้งไว้อよถ่าน้อย ๒ สัปดาห์
- ๒.๒ น้ำผึ้ง หมายถึง ของเหลวสหวาน ซึ่งผึ้งผลิตขึ้นจากน้ำหวานของดอกไม้หรือจากส่วนใดส่วนหนึ่งของต้นไม้แล้วสะสมไว้ในร่างผึ้ง

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ชนิดของกล้วยต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากและอยู่ในน้ำผึ้งที่มีลักษณะเป็นของเหลวข้นและใส

๓.๒ สี

น้ำผึ้งต้องมีสีเหลืองอ่อนถึงสีน้ำตาล กล้ายมีสีเหลืองอ่อนถึงสีน้ำตาล ซึ่งขึ้นกับระยะเวลาที่หมัก

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีรสหวานหอม ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ รสเปรี้ยว

๓.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

กล้ายต้องไม่แข็งกระด้าง

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบคนทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ต่ำกว่า ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๕ สิ่งแปรกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปรกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผึ้ง ดิน ทรัพย์ กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

๓.๖ สารป่นเปื้อน

- ๓.๖.๑ ตะก้า ต้องไม่เกิน ๐.๔ มิลลิกรัมต่อ กิโลกรัม
๓.๖.๒ สารหนู ต้องไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อ กิโลกรัม

๓.๗ วัตถุเจือปนอาหาร

- ห้ามใช้สีและวัตถุกันเสียทุกชนิด
๓.๘ น้ำตาลรีดิวชิง (ค่าน้ำหนึบเป็นน้ำตาลอินเวอร์ต)

ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ โดยน้ำหนักของน้ำผึ้ง

๓.๙ ชูโครส

ต้องไม่เกินร้อยละ ๕ โดยน้ำหนักของน้ำผึ้ง

๓.๑๐ จุลินทรีย์

- ๓.๑๐.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทึบหมุด ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคลoniต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
๓.๑๐.๒ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคลoniต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
๓.๑๐.๓ เอสเซอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม
๓.๑๐.๔ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคลoniต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สุขาภิบาล

๔.๑ สุขาภิบาลในการทากลัวยในน้ำผึ้ง ให้เป็นไปตามค่าแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุกลัวยในน้ำผึ้งในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการป่นเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้
๕.๒ น้ำหนักสุทธิของกลัวยในน้ำผึ้งในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุกลัวยในน้ำผึ้งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ชัดเจน
(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น กลัวยในน้ำผึ้ง กลัวยน้ำวัวในน้ำผึ้ง กลัวยเล็บมีดนางดองน้ำผึ้ง กลัวยน้ำวัว นมกันน้ำผึ้ง
(๒) ชนิดของกลัวย
(๓) ส่วนประกอบที่สำคัญ
(๔) น้ำหนักสุทธิ

- (๕) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
- (๖) ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา
- (๗) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
ในการที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง กลวยในน้ำผึ้งที่ทำจากกลวยชนิดเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การซักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการซักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๗.๒.๑ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลิ่งแปลงปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ ข้อ ๔. และข้อ ๖. จึงจะถือว่ากลวยในน้ำผึ้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๒ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่ากลวยในน้ำผึ้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสารปนเปื้อน วัตถุเจือปนอาหาร น้ำตาลรีดิวชั่ง และซูโครส ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ซักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ ถึงข้อ ๓.๘ จึงจะถือว่ากลวยในน้ำผึ้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๔ การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ซักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๙ จึงจะถือว่ากลวยในน้ำผึ้งรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน
ตัวอย่างกลวยในน้ำผึ้งต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่ากลวยในน้ำผึ้งรุ่นนี้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๔. การทดสอบ

๔.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

- ๔.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบกล้ายในน้ำผึ้งอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- ๔.๑.๒ เทตัวอย่างกล้ายในน้ำผึ้งลงในแก้วใสโดยมีกระดาษสีขาวเป็นฉากหลัง ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิน
- ๔.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๔.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ชนิดของกล้ายต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากและอยู่ในน้ำผึ้งที่มีลักษณะเป็นของเหลวข้นและใส	๕	๓	๒	๑
สี	น้ำผึ้งต้องมีสีเหลืองอ่อนถึงสีน้ำตาล กลายมีสีเหลืองอ่อนถึงสีน้ำตาลซึ่งเชื่อมกับระยะเวลาที่หมัก	๕	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีส่วนผสม ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอัน รสเปรี้ยว	๕	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อสัมผัส	กล้ายต้องไม่แข็งกระด้าง	๕	๓	๒	๑

๔.๒ การทดสอบสิ่งแปรปรวน ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

๔.๓ การทดสอบสารปนเปื้อน วัตถุเจือปนอาหาร น้ำตาลรีติวชิง และซูโครส

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๔.๔ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๔.๕ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

- ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่โภคเดียง ออยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำกิจการปนเปื้อนได้ง่าย โดย
 - ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและสกปรก
 - ก.๑.๑.๒ ออยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เช่น ควัน มากผิดปกติ
 - ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ
- ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย
 - ก.๑.๒.๑ พื้น ผาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา
 - ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำออยู่ในบริเวณที่ทำ
 - ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายน้ำอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

- ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ท้าจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย
- ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

- ก.๓.๑ วัตถุดินและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้
- ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การชนช้ำ และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

- ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ
- ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำการตามความเหมาะสม
- ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทึบ อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์
- ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

- ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก