

มาตรฐานผลิตภัณฑ์มก.ชกส. มะขามแช่อิ่ม

ขอบข่าย

มาตรฐานผลิตภัณฑ์มก.ชกส.ครอบคลุมเฉพาะมะขามแช่อิ่มที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

นิยาม

มะขามแช่อิ่ม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำมะขามสดมาปอกเปลือก คว้านเมล็ด มีการดองเกลือก่อนนำไปแช่อิ่ม อาจมีการนำไปแช่น้ำปูนใส และอาจนำไปผ่านความร้อนด้วยก็ได้ แล้วแช่ในน้ำเชื่อมที่อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น เกลือ กรดซิตริก เปลี่ยนน้ำเชื่อมที่แช่พร้อมทั้งปรับความเข้มข้นของน้ำเชื่อมให้เพิ่มขึ้นจนอิ่มตัว อาจนำไปทำให้แห้งโดยแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่นด้วยก็ได้

น้ำหนักเนื้อ หมายถึง น้ำหนักของเนื้อมะขามแช่อิ่มในภาชนะบรรจุที่ไม่รวมส่วนที่เป็นน้ำเชื่อม

คุณลักษณะที่ต้องการ

ลักษณะทั่วไป ต้องมีลักษณะฉ่ำน้ำตาล ไม่มีขื่นและ

สี ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของมะขามแช่อิ่ม

กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของมะขามแช่อิ่ม ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์เช่น กลิ่นหมัก รสเปรี้ยว

ลักษณะเนื้อ ต้องไม่นิ่มและหรือแข็งจนเกินไป

สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

วัตถุเจือปนอาหาร

- หากมีการใช้วัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด
- ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด
- ห้ามใช้โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์)
- สารช่วยทำให้กรอบ แคลเซียมคลอไรด์ แคลเซียมแลกเตต หรือแคลเซียมกลูโคเนต อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ห้ามใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล

วอเตอร์แอกทิวิตี ต้องไม่เกิน 0.85

หมายเหตุ วอเตอร์แอกทิวิตี เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหาร และเป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญ และการสร้างสปอร์พิษของจุลินทรีย์

น้ำตาลทั้งหมด ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 โดยน้ำหนัก

จุลินทรีย์

- จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
- เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

การบรรจุ

- บรรจุมะขามแช่อิ่มลงในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้จากสิ่งสกปรกภายนอกได้

- น้ำหนักเนื้อของมะขามแช่อิ่มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

เครื่องหมายและฉลาก

ที่ภาชนะบรรจุสมุนไพรแช่อิ่มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ มะขามแช่อิ่ม
- ส่วนประกอบที่สำคัญ
- ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)
- น้ำหนักเนื้อ
- วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า " ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี) "
- ข้อแนะนำในการเก็บรักษา
- ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น