

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส.

หมูหวานชนิดฝอย

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะหมูหวานชนิดฝอยบรรจุในภาชนะบรรจุไม่รวมถึง หมูหวานชนิดเป็นแผ่น

๒. บทนิยาม

- ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส. มีดังต่อไปนี้
- ๒.๑ หมูหวานชนิดฝอย หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหมูส่วนสะโพกที่เลาะเอาไขมัน เอ็น และพังศึ้อออก แล้วตัดเป็นชิ้นตามความยาวของกล้ามเนื้อ ต้มจนสุกแล้วฉีกเป็นเส้นฝอย บรรจุด้วยเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล เกลือ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ อาจเติมเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น หอมแดง ใบมะกรูด ตะไคร้ ฯลฯ จากนั้นนำไปทอดด้วยน้ำมันพืชแล้วสะเด็ดน้ำมันจนแห้ง

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นเส้นฝอย อาจมีส่วนเป็นผง ได้เล็กน้อย

๓.๒ สี

ต้องมีสีที่สีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ไม่มีรอยไหม้

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่สีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ มีกลิ่นหอม ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน มีรสหวานเค็มพอเหมาะ

๓.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องกรอบ ไม่แข็งกระด้าง

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้วต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนนและ ไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่ง
ปฏิภูลจากสัตว์ เช่น แมลง นก หนู

๓.๖ วัตถุเจือปนอาหาร

๓.๖.๑ ห้ามใช้โซเดียมไนไตรต์หรือโพแทสเซียมไนไตรต์ (ดินประสี) โซเดียมไนไตรต์หรือ
โพแทสเซียมไนไตรต์

๓.๖.๒ ห้ามใช้สีทุกชนิด

๓.๗ วอเตอร์แอกทิวตี้

ต้องไม่เกิน ๐.๖

หมายเหตุ วอเตอร์แอกทิวตี้ เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหาร และเป็นตัวบ่งชี้ถึง
ความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการชื้อรอด การเจริญ และการสร้าง
สารพิษของจุลินทรีย์

๓.๘ จุลินทรีย์

๓.๘.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๘.๒ ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า ๑๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำหมูหวานชนิดฝอยให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุหมูหวานชนิดฝอยในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง สนิทได้เรียบร้อย และสามารถป้องกันกา
ปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๕.๒ น้ำหนักสุทธิของหมูหวานชนิดฝอยในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุหมูหวานชนิดฝอยทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งราย
ละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อผลิตภัณฑ์ เช่น หมูหวานฝอย, หมูหวานฝอยสมุนไพร

(๒) น้ำหนักสุทธิ

- (๓) ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา
- (๔) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)"
- (๕) ชื่อผู้ผลิต สถานที่ผลิต พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง หนุหวานชนิดฝอยที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ที่ทำในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าหนุหวานชนิดฝอยรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๑.๒ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่าหนุหวานชนิดฝอยรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร วอเตอร์แอกทิวิตี และจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ ถึงข้อ ๓.๘ จึงจะถือว่าหนุหวานชนิดฝอยนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างหนุหวานชนิดฝอยต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ และ ข้อ ๗.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าหนุหวานชนิดฝอยรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ช.ก.ส. นี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และเนื้อสัมผัส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบหนุหวานชนิดฝอยอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนน โดยอิสระ

๘.๑.๒ วางตัวอย่างหนุหวานชนิดฝอยในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๘.๑.๓)

| ลักษณะที่ ตรวจสอบ | เกณฑ์ที่กำหนด | ระดับการตัดสิน (คะแนน) | | | |
|----------------------|---|------------------------|----|-------|--------------|
| | | ดีมาก | ดี | พอใช้ | ต้องปรับปรุง |
| ลักษณะทั่วไป | ต้องเป็นเส้นผ้อย อาจมีส่วนที่เป็นผงเล็กน้อย | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| สี | ต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีรอยไหม้ | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| กลิ่นรส | ต้องมีกลิ่นรสที่ตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน มีรสหวานเต็มพอเหมาะ | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |
| ลักษณะเนื้อสัมผัส | ต้องกรอบไม่แข็งกระด้าง | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ |

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบวอเตอร์แอกทีวิตี

ให้ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอกทีวิตีที่ควบคุมอุณหภูมิได้ที่ (25 ± 2) องศาเซลเซียส

๘.๕ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๖ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

๓.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

๓.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์น้ำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๓.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ดำรงมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก