

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส.

น้ำวนรังจืด

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์นี้ครอบคลุมเฉพาะน้ำวนรังจืดพร้อมดื่มในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ น้ำวนรังจืด หมายถึง เครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่ได้จากการนำวนรังจืดสดมาล้างให้สะอาดสะอาดแล้ว อบแห้งให้เหลือความชื้นไม่เกิน ๑% น้ำวนรังจืดอบแห้งมาสกัดด้วยน้ำเดือดที่ ๑๐๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลาไม่น้อยกว่า ๑๕ นาที กรองเอาน้ำมาปรุงแต่งรสด้วยน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล บรรจุในภาชนะบรรจุขณะร้อนแล้วทำให้เย็นทันที

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นของเหลว อาจตกตะกอนได้บ้างเล็กน้อย

๓.๒ สีกลิ่นและรส

ต้องมีสีกลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ และปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์

๓.๓ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากมนุษย์ หรือสัตว์ คินทราย กรวด

๓.๔ วัตถุเจือปนอาหาร

๓.๔.๑ วัตถุกันเสียให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๔.๒ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๕ จุลินทรีย์

๓.๕.๑ ต้องไม่มียีสต์และรา

๓.๕.๒ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๓.๕.๓ โคลิฟอร์ม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๒.๒ ต่อตัวอย่าง ๑๐๐ กรัม

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำน้ำว่านรังจืด ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุน้ำว่านรังจืดในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๕.๒ ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิของน้ำว่านรังจืดในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุน้ำว่านรังจืดทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำว่านรังจืด น้ำว่านรังจืดพาสเจอร์ไรซ์

(๒) ปริมาตรสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิ

(๓) วัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๔) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บในตู้เย็น หรือควรเก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส

(๕) คำเตือนได้แก่ “เด็กไม่ควรรับประทาน” “ไม่ให้อาหารทางการแพทย์” หรือ “หยุดบริโภคเมื่อมีอาการผิดปกติ”

(๖) ชื่อผู้ผลิตหรือสถานที่ผลิตพร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง น้ำว่านรังจืดที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๓ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าน้ำว่านรังจืดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

- ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบปริมาณของน้ำว่านรังจืด ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๔ จึงจะถือว่าน้ำว่านรังจืดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่นและรส ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๑ ถึงข้อ ๗.๒ จึงจะถือว่าน้ำว่านรังจืดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๔ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร และความเป็นกรด - ด่าง ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๒ หน่วยภาชนะบรรจุ มารวมกันโดยมีปริมาตรรวมกันไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๕ ถึงข้อ ๗.๖ จึงจะถือว่าน้ำว่านรังจืดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๕ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๒ หน่วยภาชนะบรรจุ มารวมกันโดยมีปริมาตรรวมกันไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๗ จึงจะถือว่าน้ำว่านรังจืดรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน
ตัวอย่างน้ำว่านรังจืดต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ถึงข้อ ๗.๒.๕ ทุกข้อ จึงจะถือว่าน้ำว่านรังจืดรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ช.ก.ส. นี้

๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส
- ๘.๑.๑ ให้คณะผู้ตรวจสอบ ซึ่งประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบน้ำว่านรังจืดอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนน โดยอิสระ
- ๘.๑.๒ เทตัวอย่างน้ำว่านรังจืดลงในแก้วใส โดยมีกระดาษสีขาวเป็นฉาก หลังตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม
- ๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องมีสีลักษณะเป็นของเหลว มีสีเขียวอมเหลือง มีตะกอนวุ้นบางจืดบ้างเล็กน้อย ไม่พบชิ้นส่วนของใบวุ้นบางจืด	๔	๓	๒	๑
สีกลิ่นรส	ต้องมีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติ ของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่น แอลกอฮอล์และปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบเนื้อวุ้นทางจระเข้ วัตถุเจือปนอาหาร และความเป็นกรด - ด่าง
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบจุลินทรีย์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบปริมาณสุทธิหรือน้ำหนักสุทธิ
ให้ใช้เครื่องวัดปริมาณหรือเครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำการเกิดกาปนเปื้อน ได้
ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือ
กำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำ
ความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

- ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่ทน เียบ ท้าความ
สะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา
- ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่
เกี่ยวข้องกับการทำงานอยู่ในบริเวณที่ทำ
- ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำงาน
- ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำ
ความสะอาดได้ง่าย
- ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง
- ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ
- ก.๓.๑ วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้
- ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสีย
ของผลิตภัณฑ์
- ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด
- ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาด เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณ
เพียงพอ
- ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม
- ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่
ผลิตภัณฑ์
- ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และ
เก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้
- ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ
- ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้
เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา
และเมื่อมือสกปรก

นายสมโภชน์ ไหล่เยี่ยม
หัวหน้าโครงการ