

มาตรฐานผลิตภัณฑ์มก.กส.

สมุนไพรเชื่อม

ขอบข่าย

มาตรฐานผลิตภัณฑ์มก.กส. ครอบคลุมเฉพาะสมุนไพรเชื่อมที่บรรจุในภาชนะบรรจุ
นิยาม

สมุนไพรเชื่อม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ เช่น มะกรูด
บอระเพ็ด อาจใช้ทั้งหมดหรือนำมาตัดแต่ง เช่น ปอกเปลือก คว้านเมล็ด ผ่าเป็นชิ้น แกะสลัก
ลวดลาย อาจนำไปล้างด้วยน้ำเกลือหรือน้ำปูนใส และอาจนำไปผ่านความร้อนด้วยก็ได้ แล้วแช่
ในน้ำเชื่อมที่อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น เกลือ กรดซิตริก เปลี่ยนน้ำเชื่อมที่แช่พร้อมทั้งปรับความ
เข้มข้นของน้ำเชื่อมให้เพิ่มขึ้นจนอิ่มตัว อาจนำไปทำให้แห้งโดยแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น
ด้วยก็ได้

น้ำหนักเนื้อ หมายถึง น้ำหนักของเนื้อสมุนไพรเชื่อมในภาชนะบรรจุที่ไม่รวมส่วนที่เป็นน้ำเชื่อม
คุณลักษณะที่ต้องการ

ลักษณะทั่วไป ต้องมีลักษณะฉ่ำน้ำตาล ไม่มีขึ้นและ

สี ต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของสมุนไพรเชื่อม

กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ติดตามธรรมชาติของสมุนไพรเชื่อม ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์
เช่น กลิ่นหมัก รสเปรี้ยว

ลักษณะเนื้อ ต้องไม่นิ่มและหรือแข็งจนเกินไป

สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย
กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

วัตถุเจือปนอาหาร

- หากมีการใช้วัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด
- ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด
- ห้ามใช้โซเดียมบอเรต (บอแรกซ์)
- สารช่วยทำให้กรอบ แคลเซียมคลอไรด์ แคลเซียมแลกเตต หรือแคลเซียมกลูโคเนต

อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้องไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

วอเตอร์แอคทิวิตี ต้องไม่เกิน 0.85

หมายเหตุ วอเตอร์แอคทิวิตี เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บอาหาร และเป็นตัวบ่งชี้
ถึงความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญ และการสร้างสารพิษของ
จุลินทรีย์

จุลินทรีย์

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

การบรรจุ

- บรรจุสมุนไพรแช่แข็งลงในภาชนะบรรจุที่สะอาด ผนึกได้เรียบร้อย สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้จากสิ่งแวดล้อมภายนอกได้

- น้ำหนักเนื้อของสมุนไพรแช่แข็งในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลากเครื่องหมายและฉลาก

ที่ภาชนะบรรจุสมุนไพรแช่แข็งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น มะกรูดแช่แข็ง บอระเพ็ดแช่แข็ง
- ส่วนประกอบที่สำคัญ
- ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)
- น้ำหนักเนื้อ
- วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า " หมดอายุ (วัน เดือน ปี) "
- ชื่อแนะนำในการเก็บรักษา

ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น
อ้างอิงจาก : มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1. ผลไม้กวน มผช.35/2546
2. ผลไม้แห้ง มผช.136/2546
3. ผลไม้แช่แข็ง มผช.161/2546
4. สมุนไพรแช่แข็ง มผช.343/2547
5. สมุนไพรแช่แข็ง มผช.344/2547
6. เยลลี่แห้ง มผช.520/2547