

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก. - ธกส.

กาแฟกระป๋อง

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์นี้ครอบคลุมเฉพาะกาแฟพร้อมดื่ม บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ กาแฟกระป๋อง หมายถึง เครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่ได้จากการนำกาแฟผงมาสกัดด้วยน้ำร้อนหรือน้ำกาแฟผงสำเร็จรูปมาละลายน้ำร้อน ปั่นแต่งรสด้วยน้ำตาลหรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล อาจเติมส่วนผสมจำพวกนมหรือครีมเทียม บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท โดยผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนก่อนหรือหลังการบรรจุ

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นของเหลว อาจตกตะกอนได้บ้างเล็กน้อย

๓.๒ สี กลิ่นและรส

ต้องมีสี กลิ่นและรสที่คิดตามธรรมชาติของส่วนผสมที่ใช้ ปราศจากกลิ่นและรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ รสเปรี้ยว

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยจากผู้ตรวจสอบไม่น้อยกว่า ๑ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๓ ถึงแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ชิ้นส่วนหรือปฏิจุลจากมนุษย์ หรือสัตว์ คิน ทราข กรวาล

๓.๔ กาแฟอื่น

ต้องไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อ ๑๐๐ ลูกบาศก์เซนติเมตร

๓.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

๓.๕.๑ ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด

๓.๕.๒ สารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๖ จุลินทรีย์

๓.๖.๑ ต้องไม่มียีสต์และรา

๓.๖.๒ ต้องไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

๓.๖.๓ โคลิฟอร์ม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๒.๒ ต่อตัวอย่าง ๑๐๐ กรัม

๔. คุณสมบัติ

๔.๑ คุณสมบัติในการทำกาแฟกระป๋อง ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุกาแฟในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๕.๒ ปริมาตรสุทธิของกาแฟกระป๋องในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุกาแฟกระป๋องทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น กาแฟ Robusta กาแฟดำ
 - (๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ
 - (๓) ปริมาณกาแฟอิน
 - (๔) ปริมาตรสุทธิ
 - (๕) วัน เดือน ปีที่ผลิต และ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (๖) ชื่อแนะนำในการบริโภค
 - (๗) ชื่อผู้ผลิต หรือสถานที่ผลิต พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง กาแฟกระป๋องที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ผลิตโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่าง

ต้องเป็นไปตาม ข้อ ๓.๓ ข้อ ๕ และข้อ ๖ จึงจะถือว่ากาแฟกระป๋องรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่นและรส ให้ชักตัวอย่างโดย

วิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑

และข้อ ๓.๒ จึงจะถือว่ากาแฟกระป๋องรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบกาแฟอินและวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธี

สุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร เมื่อตรวจสอบ

แล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ และ ๓.๕ จึงจะถือว่ากาแฟกระป๋องนั้นเป็นไปตาม เกณฑ์ที่กำหนด

๑.๒.๔ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากถังเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า ๑ ลิตร เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ จึงจะถือว่ากาแฟกระป๋องนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๑.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างกาแฟกระป๋องต้องเป็นไปตามข้อ ๑.๒.๑ ถึงข้อ ๑.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่ากาแฟกระป๋องนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-รทส. นี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่นและรส

๘.๑.๑ ให้คณะผู้ตรวจสอบ ซึ่งประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบกาแฟกระป๋องอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ เทตัวอย่างกาแฟกระป๋องลงในแก้วใสโดยมีกระดาษสีขาวเป็นฉากหลัง ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ไม่ยอมรับ
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นของเหลว อาจตก ตะกอนได้บ้างเล็กน้อย	๔	๓	๒	๑
สี กลิ่นและรส	ต้องมีสี กลิ่นและรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ รสเปรี้ยว	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบภาชนะและวัสดุเจือปนอาหาร ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบปริมาณธาตุ

ให้ใช้เครื่องวัดปริมาณที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ผลิต

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขัง และแสงแดดส่อง

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า คาร์บอน วัสดุสกปรก

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่ที่นำรังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายต่อการบำรุงรักษา การทำความสะอาด สะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่ทนทาน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ผลิตออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือ ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณที่ผลิต

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ควรทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ถ้าทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาด มีปริมาณเพียงพอ เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนลงในอาหาร สามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการผลิต

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต ต้องสะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ผลิตตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ ถึงส้วม และน้ำทิ้งอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ ควรใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด หรือกำจัดแมลงและสัตว์นำเชื้อในปริมาณและเวลาที่เหมาะสม และควรเก็บแยกจากบริเวณที่ผลิต เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกลับสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๕ บุคลากรและสัญลักษณ์ของผู้ผลิต

บุคลากรในสายการผลิตทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหรือสิ่งอื่นใดหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว สวมมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก