

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส.

น้ำตะลิงปลิง

1. ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส. นี้ครอบคลุมเฉพาะน้ำตะลิงปลิงพร้อมคั่นที่ทำมาจากผล ตะลิงปลิง สดเป็นส่วนประกอบหลัก บรรจุในภาชนะบรรจุ

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส. มีดังต่อไปนี้

2.1 น้ำตะลิงปลิง หมายถึง เครื่องดื่มน้ำนิดหนึ่งที่ได้จากการนำผลตะลิงปลิงสด ที่ไม่เน่าเสีย ล้างให้สะอาด อาจดันน้ำจากผลสด หรืออาจผสมน้ำนำไปตีบีบ แล้วกรองแยกกาดอก ได้น้ำตะลิงปลิง หรืออาจผสมน้ำผักและน้ำผลไม้ชนิดอื่น เช่น แครอท บีทรูท มะม่วง อาจปูรุงแต่งรสด้วยน้ำตาล เกลือ ต้มน้ำ เชื้อที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 95 องศาเซลเซียส บรรจุในภาชนะขลวยร้อน เสิร์ฟให้เย็นทันทีสำหรับการพาสเจอร์ไรส์ ส่วนการสเตอเรอไรส์ หลังบรรจุในภาชนะขลวยร้อน นำไปต้มย่างเชื้อที่อุณหภูมน้ำเดือด 100 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 10 นาที เสิร์ฟให้เย็นทันที

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

3.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นของเหลวซุน อาจตกตะกอนเมื่อวางทิ้งไว้ เป็นอาหารที่มีความเป็นกรด (Acid food) คือ อาหารที่มีค่าความเป็นกรด-ค่า ไม่เกิน 4.5

3.2 สี กลิ่น กลิ่นรส

ต้องมีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นแอออกอโซล์ ปราศจากกลิ่นรส อันที่ไม่พึงประสงค์เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 8.1 แล้วต้องได้คะแนนเฉลี่ยของเต็ม ลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 3 และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใด คนหนึ่ง

3.3 สีงเปลกปลอม

ต้องไม่พบสีงเปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผึ้ง ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วน หรือสีงปฏิกูลจากสัตว์

3.4 วัตถุเจือปนอาหาร

3.4.1 ห้ามใช้วัตถุกันเสียและสารสังเคราะห์ทุกชนิด

3.4.2 หากมีการใช้สแตนไอลเซอร์ ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

3.5 ชุดอินทรีย์

3.5.1 สารฟีโลค็อกตัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร

3.5.2 เอสเซอริเชีย โคลี โคดิวิชีเอ็มพีอีนต้องน้อยกว่า 2.2 ต่อตัวอย่าง 100 มิลลิลิตร

3.5.3 บีสต์แแคร์ ต้องไม่เกิน 50 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 มิลลิลิตร

4 สุขลักษณะ

4.1 สุขลักษณะในการผลิตน้ำตะลิงปลิง ให้เป็นไปตามคำแนะนำภาคผนวก ก.

5. การบรรจุ

5.1 ให้บรรจุน้ำตะลิงปลิงในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ปิดสนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนเสื่ง อกปราจนาภัยนอกได้

5.2 ปริมาตรสุทธิของน้ำตะลิงปลิงในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

6. เครื่องหมายและฉลาก

6.1 ที่ภาชนะบรรจุน้ำตะลิงปลิง อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ ให้เห็นได้ชัดเจน

(1) ชื่อผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำตะลิงปลิง น้ำตะลิงปลิงผสมน้ำมะม่วง

(2) ปริมาตรสุทธิ

(3) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(4) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(5) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส

(6) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

7. การซักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

7.1 รุ่น ในที่นี่ หมายถึง น้ำตะลิงปลิงที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

7.2 การซักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการซักตัวอย่างที่กำหนดค่าไปนี้

7.2.1 การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลิ่งเปลกปลอก การบรรจุ และเครื่องหมาย และน้ำตาลให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.3 ข้อ 4. และข้อ 5. จึงจะถือว่าน้ำตะลิงปลิงรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.2 การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่น และกลิ่นรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ 7.2.1 แล้ว จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.1 และข้อ 3.2 จึงจะถือว่าน้ำตะลิงปลิงนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.2.3 การซักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเชื้อปนอาหารและจุลินทรีย์ ให้ซักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีปริมาตรรวมกันไม่น้อยกว่า 500 มิลลิลิตร เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.4 และข้อ 3.5 จึงจะถือว่าน้ำตะลิงปลิงรุ่นนี้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

7.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างน้ำตะลิงปลิงต้องเป็นไปตามข้อ 7.2.1 ข้อ 7.2.2 และข้อ 7.2.3 ทุกข้อ จึงจะถือว่าน้ำตะลิงปลิงรุ่นนี้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ นก.-ช.ก.ส.นี้

8. การทดสอบ

8.1 การทดสอบลักษณะทั่วไปและสี กลิ่น และกลิ่นรส

8.1.1 ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบน้ำตะลิงปลิงอย่างน้อย 5 คนแต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

8.1.2 เผยตัวอย่างน้ำตะลิงปลิงในภาชนะบรรจุ แล้วเทลงในแก้วใสทันทีโดยมีกระดาษขาวเป็นฉากหลัง ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

8.1.3 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ 8.1.3)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นของเหลวชุ่น อาจตกตะกอนเมื่อวางทิ้งไว้	4	3	2	1
สี กลิ่น และกลิ่นรส	ต้องมีสี กลิ่น และรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นและรสขม ปราศจากกลิ่นรสอันที่ไม่พึงประสงค์	4	3	2	1

8.2 การทดสอบสิ่งแผลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและตราสกุลให้ตรวจสอบพิจ

8.3 การทดสอบวัตถุเจือปนอาหารให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

8.4 การทดสอบจุลินทรีย์ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

8.5 การทดสอบปริมาตรสุทธิให้ใช้เครื่องวัดปริมาตรที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.

สูงลักษณะ

(ข้อ 4.1)

1. สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่โกลเดียง ออยในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและสกปรก

1.1.2 ออยห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เบ้า ค้อน มากพิเศษ

1.1.3 ไม่ออยใกล้เดียงกับสถานที่น้ำรังเกีย เห็น บริเวณเพาะปลูกสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดของเสีย

1.2 อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทำธุรกิจ เช่น การทำ

ความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 พื้น ผู้ผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และช่องแขนให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

1.2.2 แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่ออยใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้อง กับการทำออยในบริเวณที่ทำ

1.2.3 พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายน้ำที่เหมาะสม

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

2.1 ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุที่คงทน ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาด ได้ง่าย

2.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตัวได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

3. การควบคุมกระบวนการทำ

3.1 วัตถุนิยมและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

3.2 การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของ พลิตภัณฑ์

4. การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

4.1 น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมี ปริมาณเพียงพอ

4.2 มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

4.3 มีการกำจัดของเสีย สิ่งสกปรก และน้ำทึบ อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ พลิตภัณฑ์

4.4 สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และ เก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

5. บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ที่ทำ

5.1 ผู้ที่ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีหมวดกลุ่มพมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นหม่านลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เร็บขาว ถังมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก