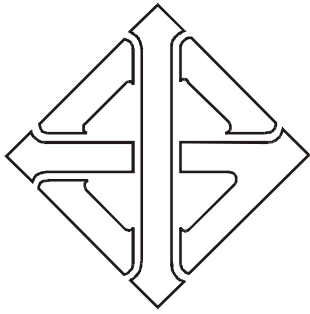




มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 271— 2548

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

INSTANT NOODLE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.230

ISBN 974-1507-94-1

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

มอก. 271 – 2548

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2202 3300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 31ง
วันที่ 23 มีนาคม พุทธศักราช 2549

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 246
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหารกึ่งสำเร็จรูป

ประธานกรรมการ

นางพัชรี ตั้งตระกูล

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

กรรมการ

นายเกรียงไกร นาตะเทศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางสาวไพริน ระดมวิวัฒน์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

นายณนปฎล เมฆเมฆา

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

นางสรสรเสริญ เพียรทำดี

สภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์

นางสาวมาลี ชิมศรีสกุล

สมาคมมาตรฐานและคุณภาพแห่งประเทศไทย

นางสุนลรัตน์ กมลโชติ

บริษัท ไทยเพรซิเดนซ์ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

นางสาวสวิตา สกุลธนสมบัติ

นางสาวนฤมล ศรีสุมะ

บริษัท ไทยวา ฟู้ดส์โปรดักส์ จำกัด (มหาชน)

นางสาวละมัย แก้วประเสริฐ

บริษัท ชันวาอินเตอร์ฟู้ดส์ จำกัด

นางสาวเจนจิรา ศรีพันธ์

บริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด

นางกนกทิพย์ พวงจันทร์

นางสาวสุรีย์รัตน์ วีระพัฒนกร

บริษัท ยูนิลีเวอร์เบสท์ฟู้ดส์ จำกัด

นางกรุณา กลิ่นหอม

บริษัท โกลโบ ฟู้ดส์ จำกัด

นางกุลจิตรี มังคลรังษี

บริษัท ไทยเบตเตอร์ฟู้ดส์ จำกัด

กรรมการและเลขานุการ

นางเพิ่มพร บุญสว่าง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป นี้ ได้ประกาศใช้เป็นครั้งแรกเป็นมาตรฐานเลขที่ มอก. 271-2521 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 95 ตอนที่ 126 วันที่ 14 พฤศจิกายน พุทธศักราช 2521 ต่อมาได้แก้ไขปรับปรุงโดยยกเลิกมาตรฐานเดิมและกำหนดมาตรฐานใหม่เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.271-2526 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่ม 101 ตอนที่ 10 วันที่ 20 มกราคม 2527 ซึ่งได้ประกาศแก้ไขครั้งที่ 1 เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.271-2533 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 107 ตอนที่ 101 วันที่ 14 มิถุนายน 2533 และประกาศแก้ไขครั้งที่ 2 เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.271-2535 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 109 ตอนที่ 81 วันที่ 23 มิถุนายน 2535 ต่อมาได้พิจารณาเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้ทำและผู้บริโภคในปัจจุบัน จึงได้แก้ไขปรับปรุงโดยยกเลิกมาตรฐานเดิมและกำหนดมาตรฐานนี้ขึ้นใหม่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผู้ทำและเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป
มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติและนําระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสัญลักษณ์อาหาร

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม
มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3460 (พ.ศ. 2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก.
271-2535

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 767 (พ.ศ. 2526) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 28 ธันวาคม พ.ศ. 2526 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 1602 (พ.ศ. 2533) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2531 เรื่องแก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (แก้ไขครั้งที่ 1) ลงวันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ. 2533 และแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 1796 (พ.ศ. 2535) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่องแก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (แก้ไขครั้งที่ 2) ลงวันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2535 และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 271-2548 ขึ้นใหม่ ดังมีรายการละเอียด ต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลเมื่อพ้นกำหนด 90 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2548

นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ทำให้แห้งโดยการทอดน้ำมันหรือวิธีอื่นสามารถปรุงเพื่อรับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 5 นาที ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 เส้นบะหมี่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเส้น ทำจากแป้งสาลีและอาจผสมแป้งชนิดอื่น และส่วนประกอบอื่นด้วยก็ได้
- 2.2 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบด้วยเส้นบะหมี่ที่ทำให้สุกหรือสุกบ้างแล้ว เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสต่าง ๆ และน้ำมันปรุงรสในอัตราส่วนที่เหมาะสม บรรจุในซองขนาดเล็ก แล้วรวมบรรจุในภาชนะเดียวกัน ปรุงรับประทานได้โดยใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที
- 2.3 เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่ใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ซุปแห้งหรือโปรตีนเข้มข้น เกลือ พริกไทย พริกป่น กระเทียม

3. ประเภท

- 3.1 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ
- 3.1.1 ประเภทที่ 1 เส้นบะหมี่ที่ทำให้แห้งโดยการทอดในน้ำมัน
- 3.1.2 ประเภทที่ 2 เส้นบะหมี่ที่ทำให้แห้งโดยวิธีอื่น ๆ

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 4.1 ลักษณะทั่วไปของเส้นบะหมี่ก่อนเติมหรือต้มในน้ำเดือด
- 4.1.1 มีสีสม่ำเสมอและใกล้เคียงกันทุกภาชนะบรรจุ ไม่ไหม้เกรียม ไม่มีกลิ่นหืน
- การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- 4.1.2 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปในภาชนะบรรจุเดียวกันที่ชักตัวอย่างจากโรงงาน มีเส้นหักได้ไม่เกินร้อยละ 8 ของน้ำหนักสุทธิ
- การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 10.1

- 4.2 ลักษณะเนื้อและกลิ่นรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เมื่อเติมหรือต้มในน้ำเดือดตามวิธีที่กำหนดไว้ที่ฉลาก ซึ่งต้องไม่เกิน 5 นาที แล้ว

เส้นต้องอ่อนนุ่ม เหนียว และเมื่อเติมเครื่องปรุงแล้ว บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบของเครื่องปรุงชนิดนั้น ๆ และไม่มีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 10.2 แล้ว ต้องมีคะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 2.8 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

- 4.3 คุณลักษณะทางเคมีของเส้นบะหมี่

ตารางที่ 1 คุณลักษณะทางเคมีของเส้นบะหมี่

(ข้อ 4.3)

รายการที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่กำหนด		วิธีทดสอบตาม
		ประเภทที่ 1	ประเภทที่ 2	
1	ความชื้น ร้อยละ ไม่เกิน	8	12	AOAC (2000) 926.07
2	ไขมัน ร้อยละ ไม่เกิน	20	ไม่กำหนด	AOAC (2000) 925.12
3	ค่าของกรดของน้ำมัน มิลลิกรัมของ โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน 1 กรัม ไม่เกิน	1.8	ไม่กำหนด	IUPAC(1979) 6 th ed. method II.D.1

5. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

5.1 วัตถุกันหืน

- 5.1.1 บิวทิลเลเทต ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole) ต้องไม่เกินร้อยละ 0.02 โดยน้ำหนักของน้ำมัน
- 5.1.2 บิวทิลเลเทต ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene) ต้องไม่เกินร้อยละ 0.02 โดยน้ำหนักของน้ำมัน
- 5.1.3 โพรพิลแกลเลต (propyl gallate) ต้องไม่เกินร้อยละ 0.01 โดยน้ำหนักของน้ำมัน
- 5.1.4 เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (tert-butylhydroquinone) ไม่เกินร้อยละ 0.02 โดยน้ำหนักของน้ำมัน
- 5.1.5 โทโคฟีรอล (tocopherol) ให้ใช้ได้ปริมาณที่เหมาะสม

ในกรณีที่ใช้วัตถุกันหืนตามที่กำหนดไว้ข้างต้นรวมกันมากกว่าหนึ่งอย่าง ปริมาณวัตถุกันหืนทั้งหมดต้องไม่เกินร้อยละ 0.02 โดยน้ำหนักของน้ำมัน แต่ทั้งนี้ปริมาณโพรพิลแกลเลตต้องเป็นไปตามที่กำหนด

การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 983.15

5.2 วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารดังต่อไปนี้ชนิดใดชนิดหนึ่งหรือรวมกัน ให้ใช้ได้ ในปริมาณที่เหมาะสม

5.2.1 โมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต (monosodium L-glutamate)

5.2.2 ไดโซเดียมอินโนซิเนต (disodium inosinate)

5.2.3 ไดโซเดียมกัวนิเลต (disodium guanylate)

5.3 วัตถุปรับปรุงคุณภาพเส้นบะหมี่ดังต่อไปนี้ ให้ใช้ได้ ในปริมาณที่เหมาะสม

5.3.1 โซเดียมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส (sodium carboxy methylcellulose)

5.3.2 โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (sodium hydrogen carbonate)

5.3.3 กัม

5.4 สีส้มอาหาร

ห้ามใช้สีทุกชนิดเว้นแต่สีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ

การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม Pearson's Chemical Analysis of Food, 9th edition 1991 หน้า 102 ถึงหน้า 109

6. สุขลักษณะ

6.1 สุขลักษณะในการทำบะหมี่สำเร็จรูป ให้เป็นไป มอก.34

6.2 บะหมี่สำเร็จรูป ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมอื่นใดที่เห็นได้ชัดเจน เมื่อตรวจพินิจ

6.3 จุลินทรีย์ที่อาจมีในบะหมี่สำเร็จรูป ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

	เส้นบะหมี่	เครื่องปรุง
6.3.1 จุลินทรีย์ทั้งหมด โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ไม่เกิน	1.0×10^3	5.0×10^5
6.3.2 รา โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ไม่เกิน	10	100
6.3.3 <i>คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (Clostridium perfringens)</i> ใน 0.01 กรัม ของตัวอย่าง	ไม่ต้องตรวจ	ต้องไม่พบ
6.3.4 <i>เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli)</i> โดยวิธี MPN ต่อกรัมของตัวอย่าง	น้อยกว่า 3	น้อยกว่า 3
6.3.5 <i>สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)</i> ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง	ต้องไม่พบ	ต้องไม่พบ
6.3.6 <i>ซาลโมเนลลา (Salmonella)</i> ใน 25 กรัมของตัวอย่าง	ไม่ต้องตรวจ	ต้องไม่พบ

การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 10.3

7. การบรรจุ

7.1 ให้บรรจุบะหมี่สำเร็จรูปในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดได้สนิท

7.2 น้ำหนักสุทธิของบะหมี่สำเร็จรูปในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

8. เครื่องหมายและฉลาก

- 8.1 ที่ภาชนะบรรจุบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) ข้อความแสดงการใช้และชนิดของวัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร (ถ้ามี)
 - (3) น้ำหนักสุทธิ
 - (4) วัน เดือน ปี ที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - (5) วิธีทำเพื่อรับประทาน
 - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- 8.2 ที่กล่องบรรจุบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทุกกล่อง อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) จำนวน
 - (3) วัน เดือน ปี ที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - (4) ชื่อผู้ทำ หรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

9. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 9.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

10. การทดสอบและการวิเคราะห์

10.1 ปริมาณเส้นหัก

ให้แยกเส้นที่หักหลุดออกจากก้อนบะหมี่ของแต่ละภาชนะบรรจุ ซึ่ง แล้วคำนวณเป็นร้อยละของ น้ำหนักสุทธิ

10.2 ลักษณะเนื้อและกลิ่นรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

- 10.2.1 นำเส้นบะหมี่แต่ละห่อมาเติมน้ำเดือดหรือต้มในน้ำเดือดตามปริมาณและเวลาที่ระบุไว้ที่ฉลาก ตรวจสอบลักษณะเนื้อของเส้นบะหมี่ก่อนเติมเครื่องปรุง หลังจากเติมเครื่องปรุงแล้วตรวจสอบกลิ่นรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

10.2.2 วิธีตรวจสอบ

- 10.2.2.1 คณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้มีความชำนาญในการตรวจสอบบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

- 10.2.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ 10.2.2.2)

สมบัติที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
ลักษณะเนื้อของเส้นบะหมี่	เส้นเหนียวนุ่ม มีความยืดหยุ่นดีมาก	4
	เส้นนุ่ม มีความยืดหยุ่นดี	3
	เส้นค่อนข้างนิ่มเกินไป	2
	เส้นไม่สุก ค่อนข้างกระด้าง	1
กลิ่นรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้อยู่ ในเกณฑ์ดีมาก ไม่มีกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์	4
	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้อยู่ ในเกณฑ์ดี ไม่มีกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์	3
	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้อยู่ ในเกณฑ์พอใช้ได้ ไม่มีกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์	2
	มีกลิ่นหืน กลิ่นอับ หรือกลิ่นรสนอกที่ไม่พึงประสงค์	1

10.3 จุลินทรีย์

- 10.3.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 7 ข้อ 7.62
- 10.3.2 รา ให้ปฏิบัติตาม FDA Bacteriological Analytical Manual 8th edition (Revision A) 1998 Chapter 18 Pour-plate method
- 10.3.3 คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 976.30
- 10.3.4 เอสเชอริเชีย โคไล ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 8 ข้อ 8.91 ถึง 8.92
- 10.3.5 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 987.09
- 10.3.6 ซาลโมเนลลา ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 967.25 ถึง 967.28

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 9.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน และใช้เครื่องจักรชุดเดียวกัน ในช่วงเวลาต่างกัน ไม่เกิน 8 ชั่วโมง หรือที่มีการซื้อขายหรือส่งมอบในแต่ละครั้ง
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไปของเส้นบะหมี่ ลักษณะเนื้อและกลิ่นรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 นำตัวอย่างที่ได้ไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก การบรรจุ และสิ่งแปลกปลอม แล้วจึงนำไปตรวจสอบลักษณะทั่วไปของเส้นบะหมี่ และลักษณะเนื้อและกลิ่นรสบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
- ก.2.1.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่าง ต้องเป็นไปตามข้อ 4.1.1 ข้อ 4.2 ข้อ 6.2 ข้อ 7.1 และข้อ 8. และจำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 4.1.2 และข้อ 7.2 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ก.1 จึงจะถือว่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่าง

(ข้อ ก.2.1.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 4 800	6	1
4 801 ถึง 24 000	13	2
24 001 ถึง 48 000	21	3
48 001 ถึง 84 000	29	4
84 001 ถึง 144 000	48	6
144 001 ถึง 240 000	84	9
เกิน 240 000	126	13

ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบคุณลักษณะทางเคมีของเส้นบะหมี่ วัตถุดิบ และ สีส้มอาหาร

ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 14 หน่วยภาชนะบรรจุ เปิดภาชนะบรรจุออก นำเส้น บะหมี่มารวมกัน บดให้ละเอียด บรรจุในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง และปิดได้สนิท นำไปวิเคราะห์ คุณลักษณะทางเคมีของเส้นบะหมี่ วัตถุดิบ และสีส้มอาหาร สำหรับน้ำมันให้ใช้ตัวอย่าง 26 ซอง หรือมีน้ำหนักรวมกันประมาณ 150 กรัม นำออกจากซองมารวมกัน นำไปวิเคราะห์วัตถุดิบ น้ำผลที่ได้จากการวิเคราะห์เส้นบะหมี่และน้ำมันมารวมกัน ส่วนเครื่องปรุงรสอื่นให้นำมาผสมรวมกัน แล้วนำไปวิเคราะห์สีส้มอาหาร

ก.2.2.2 ตัวอย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องเป็นไปตามข้อ 4.3 ข้อ 5.1 และข้อ 5.4 ทุกข้อ จึงจะถือว่าบะหมี่กึ่ง สำเร็จรูปนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 20 หน่วยภาชนะบรรจุ นำไปแยกทดสอบเส้นบะหมี่ และเครื่องปรุงยกเว้นน้ำมัน โดยให้นำทุกตัวอย่างมาผสมรวมกัน

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 6.3 จึงจะถือว่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องเป็นไปตามข้อ ข้อ ก.2.1.2 ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อจึงจะถือว่า บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้