ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3414 (พ.ศ. 2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป (แก้ไขครั้งที่ 1)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 1061–2534

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 1061–2534 ท้ายประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 1757 (พ.ศ.2534) ลงวันที่ 17 สิงหาคม พ.ศ.2534 ดังต่อไปนี้

1. ให้แก้หมายเลขมาตรฐานเลขที่ “มอก. 1061–2534” เป็น “มอก. 1061–2548”
2. ให้แก้ไขชื่อมาตรฐานภาษาอังกฤษจาก “STANDARD FOR PRECOOKED OR INSTANT BEAN VERMICELLI” เป็น “INSTANT BEAN VERMICELLI”
3. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 1.1 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่สามารถปรุงเพื่อรับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 5 นาที ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ

4. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 2. และใช้ความต่อไปนี้แทน

“2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 วุ้นเส้น หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งถั่วเขียวผสมกับแป้งชนิดอื่น เช่น แป้งมันฝรั่ง แป้งมันสำปะหลัง และอาจมีการผสมส่วนประกอบอื่นด้วยก็ได้ นำมาทำเป็นเส้น ต้มให้สุก แช่นเย็น ล้าง แล้วทำให้แห้ง

2.2 วุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยวุ้นเส้น และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสต่าง ๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม รวมบรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน ปรุงรับประทานได้โดยใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที

2.3 เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่ใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ซุปแห้งหรือโปรตีนเข้มข้น เกลือ พริกไทย พริกป่น กระเทียม”

5. ให้แก้คำว่า “เติมน้ำเดือด” ในมาตรฐานทุกแห่ง เป็น “เติมหรือต้มในน้ำเดือด”

6. ให้ยกเลิกความในข้อ 3.1.1.1 และใช้ความต่อไปนี้แทน

“3.1.1.1 ต้องเป็นเส้น มีความเหนียวพอควร ไม่เปราะหรือหักง่าย และวุ้นเส้นในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีขนาดใกล้เคียงกัน

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ”

7. ให้ยกเลิกความในข้อ 3.1.2 ใช้ความต่อไปนี้แทน

“3.1.2 สี

มีสีขาวหรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้ สม่ำเสมอตลอดเส้น

การตรวจสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ”

8. ให้แก้ไขความในข้อ 3.2 จาก “เมื่อเติมน้ำเดือดลงบนวุ้นเส้นตามปริมาณและเวลาที่กำหนดไว้ที่ฉลาก ซึ่งต้องไม่เกิน 3 นาที แล้ว” เป็น “เมื่อเติมหรือต้มวุ้นเส้นในน้ำเดือดตามปริมาณและเวลาที่กำหนดไว้ที่ฉลาก ซึ่งต้องไม่เกิน 5 นาที แล้ว”

9. ให้เพิ่มเติมข้อ 4.3 ดังต่อไปนี้

“4.3 สีผสมอาหาร

ห้ามใช้สีทุกชนิดเว้นแต่สีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ

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

10. ให้ยกเลิกความต่อไปนี้ในข้อ 5.3.1 “แต่ทั้งนี้จะมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดเกิน 3×10^3 โคโลนีต่อกรัม ของตัวอย่างได้ไม่เกิน 2 กลุ่มในตัวอย่าง 5 กลุ่ม”

11. ให้แก้ไขเกณฑ์ที่กำหนดของวุ้นเส้นในข้อ 5.3.4 และข้อ 5.3.6 จาก “ต้องไม่พบ” เป็น “ไม่ต้องตรวจ”

12. ให้ยกเลิกความท้ายข้อ 5.3.6 และใช้ความต่อไปนี้แทน

“การทดสอบให้ปฏิบัติ ดังนี้

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

13. ให้ยกเลิกความในข้อ 7.1(4) และใช้ความต่อไปนี้แทน

“(4) เดือน ปี ที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรบริโภคก่อน”

14. ให้ยกเลิกข้อ 7.4

15. ให้ยกเลิกตารางที่ 1 และใช้ตารางต่อไปนี้แทน

“ตารางที่ 1 แผนการชักตัวอย่าง

(ข้อ 8.2.1)

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

16. ให้ยกเลิกความในข้อ 8.2.3 และใช้ความต่อไปนี้แทน

“8.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ วัตถุกันหืน และสีผสมอาหาร”

17. ให้ยกเลิกความในข้อ 8.2.3.2 และใช้ความต่อไปนี้แทน

“8.2.3.2ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2 ข้อ 4.3 และข้อ 4.4 จึงจะถือว่าวุ้นเส้นกึ่งสำเร็จรูปเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด”

18. ให้ยกเลิกความต่อไปนี้ในข้อ 8.2.4.1 และใช้ความต่อไปนี้แทน

“ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 20 หน่วยภาชนะบรรจุ นำไปแยกทดสอบวุ้นเส้นและเครื่องปรุงรสยกเว้นน้ำมัน โดยให้นำทุกตัวอย่างมาผสมรวมกัน”

19. ให้แก้ไขความต่อไปนี้ในข้อ 9.2.1 “เติมน้ำเดือดลงในวุ้นเส้นแต่ละห่อ” เป็น “นำวุ้นเส้นแต่ละห่อมาเติมหรือต้มในน้ำเดือด”

20. ให้แก้ไขความในตารางที่ 2 จาก “มีกลิ่นอับ รสเปรี้ยว หรือมีกลิ่นของกำมะถัน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์” เป็น “มีกลิ่นอับ หรือมีกลิ่นของกำมะถัน หรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์

ทั้งนี้ ให้มีผลเมื่อพ้น 30 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2548

สุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 122 ตอนที่ 121ง
วันที่ 22 ธันวาคม พุทธศักราช 2548