

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 1219 – 2547

แหนม

NAEM (FERMENTED GROUND PORK)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.120.10

ISBN 974- 9683-43-9

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
แหนม

มอก. 1219 – 2547

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2202 3300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 121 ตอนที่ 112ง
วันที่ 23 ธันวาคม พุทธศักราช 2547

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 285
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อ

ประธานกรรมการ

นางมาลัยวรรณ อารยะสกุล

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กรรมการ

นางสุนันต์ ศรีคงศรี

นายประกาย บริบูรณ์

นางสาวทิพยา ปาณะโตษะ

นายชัยณรงค์ คันทพนิต

นางสาวเพ็ญศรี จุงศิริวัฒน์

นางกาญจนารัตน์ ทวีสุข

นางสมใจ วิชัยดิษฐ์

นางสาวเรวดี จรรยาพูน

นายพรศักดิ์ ศรีสยาม

นางสาวชลิตา กัดนันทน์

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาควิชาสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กรมปศุสัตว์

สมาคมมาตรฐานไทย

สภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์

บริษัท อุตสาหกรรมอาหาร ส.ขอนแก่น จำกัด (มหาชน)

บริษัท ไทยเยอรมันมีทโปรดักท์ จำกัด

บริษัท ซี.พี. อินเทอร์เน็ต จำกัด

กรรมการและเลขานุการ

นางเสาวลักษณ์ ทองสทิพย์

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแหวนนี้ ได้ประกาศใช้ครั้งแรกเป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.1219-2532 ในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 111 ตอนที่ 63 ง วันที่ 9 สิงหาคม พุทธศักราช 2537

ต่อมาได้พิจารณาเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแหวน เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมประเภทนี้ และเป็นแนวทางในการผลิตให้อยู่ในระดับมาตรฐานเดียวกัน จึงได้แก้ไขปรับปรุงโดยยกเลิกมาตรฐานเดิม และกำหนดมาตรฐานขึ้นใหม่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยผลการวิเคราะห์จากกรมปศุสัตว์ ข้อมูลจากผู้ทำและเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

มอก.34 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

Official Methods of Analysis of AOAC International 17th Edition, 2000

Compendium of Methods for the Examination of Food 4th Edition, 2001

Modern Food Analysis. F.L Hart and H.J.Fisher, Springer-Verlag, New York, 1991

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3299 (พ.ศ.2547)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

แหนม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แหนม มาตรฐานเลขที่ มอก. 1219-2537

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมฉบับที่ 1979 (พ.ศ.2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ.2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แหนม ลงวันที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2537 และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แหนม มาตรฐานเลขที่ มอก. 1219-2547 ขึ้นใหม่ ดังมีรายการละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ให้มีผลนับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2547

พงศ์ดี รัตพงษ์ไพศาล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

แฮม

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมเฉพาะแฮมที่ผลิตจากเนื้อหมูเป็นส่วนใหญ่ และหนังหมู อาจผสม หูหมู หรือจุกหมูด้วยก็ได้

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 แฮม (naem หรือ fermented ground pork) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมู และหนังหมู อาจมีหูหมู จุกหมูอย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างผสมอยู่ แล้วเติมเครื่องปรุงร่ง ห่อเป็นมัดหรือบรรจุในภาชนะบรรจุ หมักจนได้รสเปรี้ยว อาจนำไปฉายรังสีด้วยก็ได้
- 2.2 แฮมฉายรังสี หมายถึง แฮมที่ผ่านการฉายรังสี แกมมาไม่เกิน 7 กิโลเกรย์

3. ส่วนประกอบ

3.1 ส่วนประกอบหลัก

- 3.1.1 เนื้อหมูไม่น้อยกว่าร้อยละ 52 และต้องเป็นเนื้อหมูที่ได้จากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
- 3.1.2 หนังหมู ไม่เกินร้อยละ 40
- 3.1.3 เครื่องปรุงร่ง เช่น เกลือบริโภค กระเทียม ข้าวสุก

3.2 ส่วนประกอบอื่นที่อาจมี

- 3.2.1 หูหมู จุกหมู รวมกับหนังหมูแล้วไม่เกินร้อยละ 40
- 3.2.2 พริกสด
- 3.2.3 น้ำตาล

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

แฮมต้องมีเนื้อแน่นและคงรูป ส่วนประกอบต่างๆ ต้องผสมกันอย่างทั่วถึง มีสีชมพูตามธรรมชาติของแฮมที่พร้อมบริโภค มีกลิ่นและรสดี ปราศจากกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็น เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 10.1 แล้ว ต้องได้คะแนนจากผู้ตรวจสอบแต่ละคนในแต่ละลักษณะ ไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และต้องได้คะแนนรวมของทุกลักษณะไม่น้อยกว่า 12 คะแนน

- 4.2 สิ่งแปลกปลอม
ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอม เช่น ผม ขน (ยกเว้นขนที่ฝังอยู่ในหนังหมู) กระดูก (ยกเว้นกระดูกอ่อนของ
ไบหู)
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- 4.3 โพรตีน
ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 39.1.19
- 4.4 ไขมัน
ต้องไม่เกินร้อยละ 8
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 39.1.05
- 4.5 ความเป็นกรด-ด่าง
เมื่อถึงกำหนดวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคต้องไม่เกิน 4.6
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 28.1.28

5. วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นใด นอกจากชนิดและปริมาณที่กำหนดต่อไปนี้

- 5.1 ฟอสเฟตในรูปของโมโน-ได- และพอลิของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันใน
ผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณจากฟอสฟอรัสทั้งหมดในรูป P_2O_5) ให้ใช้ได้ไม่เกิน 3 000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 39.1.12
- 5.2 โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรตให้ใช้ได้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือโซเดียมหรือโพแทสเซียม
ไนไตรต์ ไม่เกิน 125 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ถ้าใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเตรตและโซเดียมหรือโพแทสเซียม
ไนไตรต์รวมกันต้องให้ใช้ได้ไม่เกิน 125 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 39.1.20
- 5.3 สี
ต้องไม่เจือสีใดๆ
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Modern Food Analysis โดย F.L. Hart and H.J. Fisher, Springer-Verlag, New
York, 1991 หน้า 444 และหน้า 445

6. สุขลักษณะ

- 6.1 สุขลักษณะให้เป็นไปตาม มอก.34
- 6.2 จุลินทรีย์ที่อาจมีในแฮมต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดดังต่อไปนี้
- 6.2.1 ซาลโมเนลลา (*Salmonella*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 17.9.01 ถึงข้อ 17.9.03
- 6.2.2 สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 17.5.02
- 6.2.3 คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) ข้อ 17.7.02
- 6.3 พยาธิทริคิเนลลา สไปราลิส (*Trichinella spiralis*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 100 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 10.2
- 6.4 เชื้อรา ต้องน้อยกว่า 10 โคลนิตต่อตัวอย่าง 1 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4TH EDITION 2001

7. การบรรจุ

- 7.1 วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มแฮม ต้องเป็นวัสดุจากธรรมชาติหรือวัสดุอื่นใดที่สะอาด ห่อหุ้มได้เรียบร้อย และป้องกัน
สิ่งปนเปื้อนได้ในกรณีที่เป็นวัสดุอื่นส่วนที่สัมผัสกับแฮม ต้องไม่มีสี หรือสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ
- 7.2 หากมิได้กำหนดไว้เป็นอย่างอื่น น้ำหนักสุทธิของแฮมในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องเป็น 80 กรัม 100 กรัม
150 กรัม 200 กรัม 240 กรัม 250 กรัม 270 กรัม และต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

8. เครื่องหมายและฉลาก

- 8.1 ที่ภาชนะบรรจุแฮมทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็น
ได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) วัน เดือน ปีที่ควรบริโภค และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ
 - (3) วัตถุประสงค์ปนอาหาร (ถ้ามี)
 - (4) ข้อความว่า “ผ่านการฉายรังสี” และแสดงเครื่องหมายและรายละเอียดการฉายรังสีตามภาคผนวก ก.
(ในกรณีที่ฉายรังสี)
 - (5) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
 - (6) ข้อแนะนำการเก็บรักษาและบริโภค
 - (7) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ หรือชื่อผู้จัดจำหน่าย พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
 - (8) ประเทศที่ทำ
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

9. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

9.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ที่ตัดสินให้เป็นไปตามภาคผนวก ก. ให้ไว้เป็นเพียงข้อแนะนำ

10. การทดสอบ

10.1 ลักษณะทั่วไป

10.1.1 ให้ตรวจสอบในวัน เดือน ปีที่ควรบริโภค ตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก

10.1.2 วิธีตรวจสอบ

10.1.2.1 คณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้มีความชำนาญในการตรวจสอบแทนอย่างน้อย 5 คน ทุกคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

10.1.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ 10.1.2.2)

สมบัติที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
ลักษณะเนื้อ	เนื้อแน่น คงรูป เนื้อและหนังผสมกันอย่างทั่วถึง	5
	เนื้อแน่น คงรูป เนื้อและหนังผสมกันไม่ค่อยทั่วถึง	4
	เนื้อไม่แน่น คงรูป เนื้อและหนังผสมกันไม่ทั่วถึง มีรอยแยกหรือแตกภายในเนื้อ	3
	เนื้อไม่แน่น ไม่คงรูป เนื้อและหนังผสมกันไม่ทั่วถึง	2
	เนื้อยุ่ย และไม่คงรูป	1
กลิ่นและรส	กลิ่นหอมชวนรับประทาน รสเปรี้ยวพอดี	5
	กลิ่นหอมปานกลาง รสเปรี้ยวพอดี	4
	กลิ่นหอมเล็กน้อย รสเปรี้ยวพอดี	3
	กลิ่นบูดหรือคาวเล็กน้อย รสเปรี้ยวมาก	2
	กลิ่นและรสที่ไม่เป็นที่ยอมรับ	1
สี	สีชมพูของไนโตรโซฮีโมโครม	5
	สีซีดหรือจางหรือเข้มไปเล็กน้อย	4
	สีซีดหรือจางหรือเข้ม	3
	สีคล้ำค่อนข้างเขียว	2
	สีเขียวคล้ำมาก	1

10.2 พยาธิทริคิเนลลา สไปราลิส

10.2.1 เครื่องมือ

10.2.1.1 เครื่องบดไฟฟ้า

10.2.1.2 กล้องทริคิโนสโกป (Trichinoscope) หรือกล้องสเตอริโอไมโครสโกป (Stereomicroscope)

10.2.2 สารเคมี

10.2.2.1 เพปซิน (1:12 500)

10.2.2.2 สารละลายกรดไฮโดรคลอริก 1 + 3

10.2.3 วิธีตรวจสอบ

บดตัวอย่าง 100 กรัมกับน้ำกลั่น 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร ด้วยเครื่องบดไฟฟ้าจนละเอียด ใส่ในบีกเกอร์ขนาด 3 ลูกบาศก์เดซิเมตร เติมเพปซิน 10 กรัม น้ำกลั่นอุ่นอุณหภูมิ 46 ถึง 48 องศาเซลเซียส 2 ลูกบาศก์เดซิเมตร แล้วเติมสารละลายกรดไฮโดรคลอริก 16 ลูกบาศก์เซนติเมตร นำบีกเกอร์ตั้งบนแท่นให้ความร้อน ซึ่งมีแท่งแม่เหล็กสำหรับคน ควบคุมอุณหภูมิที่ 44 ถึง 46 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที กรองผ่านตะแกรงที่มีขนาดรู 0.18 มิลลิเมตร ลงในกรวยแยก ตั้งไว้ 30 นาที ให้ตกตะกอน ไซส่วนล่างมา 40 ลูกบาศก์เซนติเมตร ใส่ในบีกเกอร์ขนาด 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร ตั้งไว้อีก 10 นาที ให้ตกตะกอนอีกครั้งหนึ่ง ใช้ไซริงค์ค่อยๆ ดูดส่วนบนออกทิ้ง 30 ลูกบาศก์เซนติเมตร เทตะกอนที่เหลือทั้งหมดลงจานแก้ว นำไปส่องกล้องทริคิโนสโกปหรือกล้องสเตอริโอไมโครสโกป ตรวจหาพยาธิทริคิเนลลาสไปราลิส

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 9.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง แหนมที่มีส่วนประกอบอย่างเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน มีลักษณะการบรรจุห่อหุ้ม หรือผูกมัดและขนาดเดียวกัน และทำในคราวเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบการบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ 1 นำไปทดสอบเครื่องหมายและฉลากก่อน แล้วจึงทดสอบการบรรจุ
- ก.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 7. ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ 1 และตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องไปเป็นตามข้อ 8. จึงจะถือว่าแหนมรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ตารางที่ 1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับการทดสอบการบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- (ข้อ ก.2.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาชนะบรรจุ	เลขจำนวนที่ยอมรับ
ไม่เกิน 280	2	0
281 ถึง 1 200	8	1
ตั้งแต่ 1 201 ขึ้นไป	13	2

หมายเหตุ ในกรณีที่มีการผูกมัดหรือบรรจุรวม หน่วยภาชนะบรรจุ หมายถึง พวง ถุงใหญ่ หรือกล่อง

- ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป และสิ่งแปลกปลอม
- ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างที่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดข้อ ก.2.1 ทุกภาชนะบรรจุ ในปริมาณเท่า ๆ กัน ให้ได้น้ำหนักรวมประมาณ 500 กรัม ในกรณีที่ตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่มเติมจนได้น้ำหนักตามต้องการ
- ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.1 และข้อ 4.2 จึงจะถือว่าแหนมรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบโปรตีน ไขมัน และวัตถุเจือปนอาหาร

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างที่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดข้อ ก.2.1 แล้วทุกภาชนะบรรจุ ในปริมาณเท่า ๆ กัน ให้ได้น้ำหนักรวมประมาณ 1 000 กรัม ในกรณีที่ตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันเพิ่มเติมจนได้น้ำหนักตามต้องการ

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.3 ข้อ 4.4 และข้อ 5. จึงจะถือว่าแหนมรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.4 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบจุลินทรีย์และพยาธิ

ก.2.4.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ แล้วทำเป็นตัวอย่างรวม

ก.2.4.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 6.2 และ 6.3 จึงจะถือว่าแหนมรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

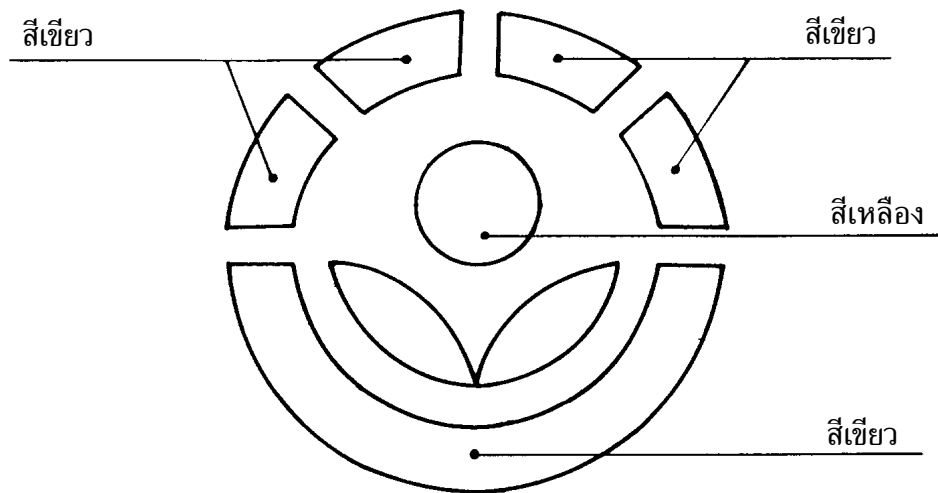
ตัวอย่างแหนมต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 ข้อ ก.2.3.2 และข้อ ก.2.4.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าแหนมรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

ภาคผนวก ข.

เครื่องหมายและรายละเอียดการฉายรังสี

(ข้อ 8.1(4))

- ข.1 รายละเอียดและรูปแบบของเครื่องหมายซึ่งแสดงว่าเหมันนี้ได้ผ่านการฉายรังสีแล้ว มีดังนี้
- (1) เครื่องหมายแสดงว่าได้ผ่านการฉายรังสีแล้ว ดังรูปที่ ข.1



รูปที่ ข.1 เครื่องหมายแสดงว่าได้ผ่านการฉายรังสีแล้ว

(ข้อ ข.1(1))

- (2) ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ฉายรังสี
- (3) ข้อความว่า “ได้ผ่านการฉายรังสีเพื่อทำลายพยาธิและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแล้ว”
- (4) วัน เดือน ปีที่ทำการฉายรังสี