



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3413 (พ.ศ. 2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง แก้ไขมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ซูปกึ่งสำเร็จรูป (แก้ไขครั้งที่ 1)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซูปกึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 462-2533

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศแก้ไขเพิ่มเติมมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ซูปกึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 462-2533 ท้ายประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 1655 (พ.ศ.2533) ลงวันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ.2533 ดังต่อไปนี้

1. ให้แก้หมายเลขมาตรฐานเลขที่ “มอก. 462-2533” เป็น “มอก. 462-2548”
2. ให้แก้ไขชื่อมาตรฐานภาษาอังกฤษจาก “STANDARD FOR PRECOOKED OR DEHYDRATED SOUPS” เป็น “INSTANT SOUPS”
3. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 1.1 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน
“1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมซูปกึ่งสำเร็จรูปที่สามารถปรุงเพื่อรับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 10 นาที”
4. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 2.1 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน
“2.1 ซูปกึ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ หรือพืช เช่น เนื้อสัตว์ ัญชาติ ผัก ถั่ว เต้าหู้ ผสมกับเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส และอาจมีการผสมส่วนประกอบอื่น เช่น แป้ง เส้นบะหมี่ พาสต้า ผ่านกรรมวิธีทำให้แห้ง หรือใช้ส่วนประกอบที่ทำให้แห้งแล้วมาผสมกัน โดยรักษาคุณภาพ และกลิ่นรสของส่วนประกอบไว้ นำมาทำให้สุกตามวิธีที่ระบุไว้ที่ฉลาก รับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 10 นาที”
5. ให้ยกเลิกข้อความในข้อ 4.2 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน
“4.2 ความชื้น
ต้องไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 926.07
6. ให้ยกเลิกข้อ 4.3 และข้อ 4.4

7. ให้ยกเลิกความในข้อ 5.1 และใช้ความต่อไปนี้แทน
- “5.1 วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ดังต่อไปนี้ให้ใช้ได้ปริมาณที่เหมาะสม
- 5.1.1 โมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต (monosodium L - glutamate)
- 5.1.2 ไดโซเดียมอินโนซิเนต (disodium inosinate)
- 5.1.3 ไดโซเดียมกัวนิเลต (disodium guanylate)”
8. ให้ยกเลิกความในข้อ 6.1 และใช้ความต่อไปนี้แทน
- “6.1 สุขลักษณะในการทำซูปกึ่งสำเร็จรูปให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34”
9. ให้ยกเลิกความในข้อ 6.3.5
10. ให้ยกเลิกความท้ายข้อ 6.3.6 และใช้ความต่อไปนี้แทน
- ☐ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 7 ข้อ 7.62
- ภาให้ปฏิบัติตาม FDA Bacteriological Analytical Manual 8th edition (Revision A) 1998 Chapter 18 (Pour-plate method)
 - คลอสทริเดียม 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
 - สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 987.09
 - ซาลโมเนลลา ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 967.25 ถึง 967.28”
11. ให้แก้ไขความในข้อ 8.1(5) และข้อ 8.2(3) จาก “เดือน ปีที่ทำ” เป็น “วัน เดือน ปีที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน”
12. ให้ยกเลิกข้อ 8.4
13. ให้ยกเลิกความในข้อ 9.2.2 และใช้ข้อความต่อไปนี้แทน
- “การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบความชื้น”
14. ให้ยกเลิกความในข้อ 9.2.2.2 และใช้ความต่อไปนี้แทน
- “ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2 จึงจะถือว่าซูปกึ่งสำเร็จรูปนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด”
- ทั้งนี้ ให้มีผลเมื่อพ้น 30 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2548

สุริยะ จีรุงเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

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