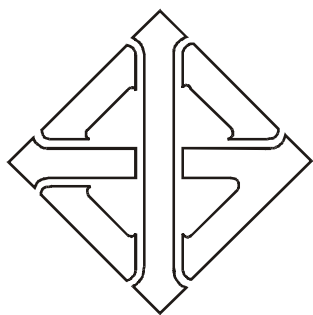




มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 694 – 2548

เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป

INSTANT RICE VERMICELLI

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.230

ISBN 974-1507-99-2

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป

มอก. 694 – 2548

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2202 3300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 16ง
วันที่ 23 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2549

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 246
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหารกึ่งสำเร็จรูป

ประธานกรรมการ

นางพัชรี ตั้งตระกูล

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

กรรมการ

นายเกรียงไกร นาเคศ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางสาวไพริน ระดมวิวัฒน์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

นายณพภูล เมฆเมฆา

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

นางสรเสริญ 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

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเส้นหมี่สำเร็จรูปนี้ ได้ประกาศใช้ครั้งแรกเป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.694-2530 ในราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่ม 104 ตอนที่ 121 วันที่ 26 มิถุนายน พุทธศักราช 2530 ต่อมาประกาศแก้ไขครั้งที่ 1 เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.694-2532 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 107 ตอนที่ 8 วันที่ 11 มกราคม พุทธศักราช 2533 ต่อมาได้พิจารณาเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุงเพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้ทำและผู้บริโภคในปัจจุบัน จึงได้แก้ไขปรับปรุงโดยยกเลิกมาตรฐานเดิมและกำหนดมาตรฐานนี้ขึ้นใหม่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผู้ทำและเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสัญลักษณ์อาหาร

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม

มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3446 (พ.ศ. 2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 694 - 2533

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมฉบับที่ 1559 (พ.ศ. 2532) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 24 ธันวาคม 2532 และออกกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 694-2548 ขึ้นใหม่ ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548

นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่สามารถปรุงเพื่อรับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 5 นาที ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูป ในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 เส้นหมี่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าเพียงอย่างเดียวหรือแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้ง ชนิดอื่น และอาจมีส่วนผสมอื่นประกอบด้วยก็ได้ ทำให้สุกเป็นบางส่วน อัดเป็นเส้น นึ่งให้สุก ทำให้แห้ง
- 2.2 เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบด้วยเส้นหมี่ และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม รวมบรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน ปรุงรับประทานได้โดยใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที
- 2.3 เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่ใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ซุปแห้งหรือโปรตีนเข้มข้น เกลือ พริกไทย พริกป่น กระเทียม

3. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 3.1 ลักษณะเส้น และกลิ่นของเส้นหมี่ก่อนเติมหรือต้มในน้ำเดือด
- 3.1.1 ลักษณะเส้น
- 3.1.1.1 เส้นหมี่ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีขนาดใกล้เคียงกัน
- การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- 3.1.1.2 เส้นหมี่ในภาชนะบรรจุเดียวกันที่ชักตัวอย่างจากโรงงานมีเส้นหักได้ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักสุทธิ
- การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 9.1
- 3.1.2 กลิ่น
- ต้องมีกลิ่นตามธรรมชาติของเส้นหมี่ ไม่มีกลิ่นอับหรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์
- การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

- 3.2 สี ลักษณะเส้น และกลิ่นรสของเส้นหมีกึ่งสำเร็จรูปหลังเติมหรือต้มในน้ำเดือด
เมื่อเติมหรือต้มเส้นหมีในน้ำเดือดตามวิธีที่กำหนดไว้ที่ฉลาก ซึ่งต้องไม่เกิน 5 นาที แล้ว
- 3.2.1 เส้นหมีต้องมีสีขาวหรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้สม่ำเสมอ
- 3.2.2 เส้นหมีต้องอ่อนนุ่ม เหนียว ไม่เกาะติดกัน เหมาะที่จะรับประทาน
- 3.2.3 เมื่อเติมเครื่องปรุงแล้ว เส้นหมีกึ่งสำเร็จรูปต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ และไม่มีกลิ่นรสแปลกปลอม
- เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.2 แล้ว ต้องมีคะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 2.8 คะแนน และต้องไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- 3.3 ความชื้น
เส้นหมีต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 926.07
- 3.4 โปรตีน
เส้นหมีต้องมีโปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 930.25
หมายเหตุ ปริมาณโปรตีน = ปริมาณไนโตรเจน $\times$ 5.95

4. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

- 4.1 วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหารดังต่อไปนี้ชนิดใดชนิดหนึ่งหรือรวมกัน ให้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม
- 4.1.1 โมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต (monosodium L-glutamate)
- 4.1.2 ไดโซเดียมอินโนซิเนต (disodium inosinate)
- 4.1.3 ไดโซเดียมกัวนิเลต (disodium guanylate)
- 4.2 วัตถุกันเสีย
โซเดียมเมตาไฮโดรเจนซัลไฟต์ หรือโซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ ต้องไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของเส้นหมี
เมื่อคำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 990.28
- 4.3 สีผสมอาหาร
ห้ามใช้สีทุกชนิดเว้นแต่สีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม Pearson's Chemical Analysis of Food, 9th edition 1991 หน้า 102 ถึงหน้า 109

5. สัญลักษณ์

- 5.1 สัญลักษณ์ในการทำเส้นหมึกสำเร็จรูป ให้เป็นไปตาม มอก.34
- 5.2 เส้นหมึกสำเร็จรูป ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่เห็นได้ชัดเจน เมื่อตรวจพินิจ
- 5.3 จุลินทรีย์ที่มีในเส้นหมึกสำเร็จรูปต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

	เส้นหมึก	เครื่องปรุง
5.3.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ไม่เกิน	3.0×10^4	5.0×10^5
5.3.2 รา โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ไม่เกิน	100	100
5.3.3 <i>คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (Clostridium perfringens)</i> ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง	ไม่ต้องตรวจ	ต้องไม่พบ
5.3.4 <i>เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli)</i> โดยวิธี MPN ต่อกรัมของตัวอย่าง	น้อยกว่า 3	น้อยกว่า 3
5.3.5 <i>สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)</i> ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง	ต้องไม่พบ	ต้องไม่พบ
5.3.6 <i>ซาลโมเนลลา (Salmonella)</i> ใน 25 กรัมของตัวอย่าง การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 9.3	ไม่ต้องตรวจ	ต้องไม่พบ

6. การบรรจุ

- 6.1 ให้บรรจุเส้นหมึกสำเร็จรูปในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดได้สนิท
- 6.2 น้ำหนักสุทธิของเส้นหมึกสำเร็จรูปในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

7. เครื่องหมายและฉลาก

- 7.1 ที่ภาชนะบรรจุเส้นหมึกสำเร็จรูปทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมาย แจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) ข้อความแสดงการใช้วัตถุกันเสีย การใช้และชนิดของวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (ถ้ามี)
 - (3) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
 - (4) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - (5) วิธีทำเพื่อรับประทาน
 - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

- 7.2 ที่กล่องบรรจุเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปทุกกล่อง อย่างน้อยต้องมี เลข อักษร หรือเครื่องหมาย แจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่ายและชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
 - (2) จำนวน
 - (3) เดือน ปี ที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
 - (4) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 8.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

9. การทดสอบและการวิเคราะห์

- 9.1 ปริมาณเส้นหัก
ให้แยกเส้นหักที่หลุดออกจากแพเส้นหมี่ที่มีความยาวน้อยกว่า 1 ใน 5 ของความยาวของแพเส้นหมี่ ชั่ง แล้วคำนวณเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
- 9.2 สี ลักษณะเส้น และกลิ่นรสของเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลังเติมหรือต้มในน้ำเดือด
- 9.2.1 นำเส้นหมี่แต่ละห่อมาเติมหรือต้มในน้ำเดือด ตรวจสอบสีและลักษณะเส้นก่อนเติมเครื่องปรุง หลังจากเติมเครื่องปรุงแล้วตรวจสอบกลิ่นรสของเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป
 - 9.2.2 วิธีตรวจสอบ
 - 9.2.2.1 คณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วย ผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
 - 9.2.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ 9.2.2.2)

สมบัติที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
สี	สีขาวหรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้สม่ำเสมอ	4
	สีขาวค่อนข้างเหลืองเล็กน้อย หรือมีสีตามส่วนประกอบที่ใช้แต่มีสีคล้ำหรือไม่สม่ำเสมอเล็กน้อย	3
	สีขาวค่อนข้างเหลือง และมีสีคล้ำบางแห่งจนสามารถมองเห็นได้ชัดเจน	2
	สีคล้ำหรือค่อนข้างเหลืองมาก	1
ลักษณะเส้น	เส้นอ่อนนุ่ม เหนียว ไม่เกาะติดกัน	4
	เส้นอ่อนนุ่มพอใช้ เหนียวพอใช้ ไม่เกาะติดกัน	3
	เส้นค่อนข้างกระด้าง เหนียวเล็กน้อย เกาะติดกันเล็กน้อย	2
	เส้นกระด้าง ไม่เหนียว เกาะติดกันมาก	1
กลิ่นรสของเส้น หมีกึ่งสำเร็จรูป	กลิ่นรสตามส่วนประกอบที่ให้อยู่ในเกณฑ์ดีมาก ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	4
	กลิ่นรสตามส่วนประกอบที่ให้อยู่ในเกณฑ์ดี ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	3
	กลิ่นรสตามส่วนประกอบที่ให้อยู่ในเกณฑ์พอใช้ได้ ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	2
	กลิ่นรสแปลกปลอมจนรู้สึกได้	1

9.3 จุลินทรีย์

- 9.3.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 7 ข้อ 7.62
- 9.3.2 รา ให้ปฏิบัติตาม FDA Bacteriological Analytical Manual 8th edition (Revision A) 1998 Chapter 18 Pour-plate method
- 9.3.3 คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ให้ปฏิบัติตาม AOAC 976.30
- 9.3.4 เอสเชอริเชีย ไคไล ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4th edition Chapter 8 ข้อ 8.91 ถึง 8.92
- 9.3.5 สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 987.09
- 9.3.6 ซาลโมเนลลา ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 967.25 ถึง 967.28

ภาคผนวก ก.

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 8.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปจำนวนหนึ่งที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน และใช้เครื่องจักรชุดเดียวกัน ในช่วงเวลาต่างกันไม่เกิน 8 ชั่วโมง หรือที่ส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะเส้น และกลิ่นของเส้นหมี่ก่อนต้มหรือต้มในน้ำเดือด สี ลักษณะเส้น และกลิ่นรสของเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลังเติมน้ำเดือด สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก. 1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก การบรรจุ ลักษณะเส้นและกลิ่นของเส้นหมี่ก่อนต้มหรือต้มในน้ำเดือด และสิ่งแปลกปลอม แล้วจึงตรวจสอบสี ลักษณะเส้นและกลิ่นรสของเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลังต้มหรือต้มในน้ำเดือด
- ก.2.1.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.1.1 ข้อ 3.1.2 ข้อ 3.2 ข้อ 5.2 ข้อ 6.1 และข้อ 7. และจำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.1.1.2 และข้อ 6.2 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ก. 1 จึงจะถือว่า เส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่าง

(ข้อ ก.2.1.1)

ขนาดรุ่น หน่วยภาษาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง หน่วยภาษาชนะบรรจุ	เลขจำนวน ที่ยอมรับ
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 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบความชื้น โปรตีน วัตถุกันเสีย และสีผสมอาหาร

ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 14 ภาชนะบรรจุ นำเส้นหมี่มารวมกันบดให้ละเอียด บรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดได้สนิท นำไปวิเคราะห์ความชื้น โปรตีน และวัตถุกันเสีย ส่วนเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสให้นำมาผสมรวมกันแล้วนำไปวิเคราะห์สีผสมอาหาร

ก.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 3.3 ข้อ 3.4 ข้อ 4.2 และข้อ 4.3 จึงจะถือว่าเส้นหมี่สำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 20 หน่วยภาชนะบรรจุ นำไปแยกทดสอบเส้นหมี่และเครื่องปรุงรส แต่งกลิ่นรสโดยให้นำทุกตัวอย่างมาผสมรวมกัน

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.3 จึงจะถือว่าเส้นหมี่สำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างเส้นหมี่สำเร็จรูปต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าเส้นหมี่สำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้