



มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 832 – 2548

ก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป

INSTANT RICE NOODLE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.230

ISBN 974-1508-01-8

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
กัวยเดี่ยวกิ่งสำเร็จรูป

มอก. 832 – 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 นาคะเกษตร

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางสาวไพริน ระดมวิวัฒน์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

นายนพปฎล เมฆเมฆา

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

นางสรเสริญ เพียรทำดี

สภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์

นางสาวมาลี ชิมศรีสกุล

สมาคมมาตรฐานและคุณภาพแห่งประเทศไทย

นางสมลรัตน์ กมลโชติ

บริษัท ไทยเพรซิเดนท์ฟูดส์ จำกัด (มหาชน)

นางสาวสวิตา สกุลธนสมบัติ

นางสาวนฤมล ศรีสุมะ

บริษัท ไทยวา ฟูดส์โปรดักส์ จำกัด (มหาชน)

นางสาวละมัย แก้วประเสริฐ

บริษัท ชันวาอินเตอร์ฟูดส์ จำกัด

นางสาวเจนจิรา ศรีพันธ์

บริษัท โรงงานผลิตภัณฑ์อาหารไทย จำกัด

นางกนกทิพย์ พวงจันทร์

นางสาวสุรียรัตน์ วีระวัฒนาการ

บริษัท ยูนิลีเวอร์เบสท์ฟูดส์ จำกัด

นางกรรณา กลิ่นหอม

บริษัท โกลโบ ฟูดส์ จำกัด

นางกุลจิตรี มังคลรังษี

บริษัท ไทยเบตเตอร์ฟูดส์ จำกัด

**กรรมการและเลขานุการ**

นางเพิ่มพร บุญสว่าง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมก๋วยเตี๋ยวกึ่งสำเร็จรูป นี้ได้ประกาศใช้เป็นครั้งแรกเป็นมาตรฐานเลขที่ มอก. 832-2531 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 106 ตอนที่ 18 วันที่ 2 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2532 ต่อมาได้ประกาศแก้ไขครั้งที่ 1 เป็นมาตรฐานเลขที่ มอก.832-2532 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 106 ตอนที่ 215 วันที่ 5 ธันวาคม 2532 ต่อมาได้พิจารณาเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคและผู้ทำในปัจจุบัน จึงได้แก้ไขปรับปรุงโดยยกเลิกมาตรฐานเดิมและกำหนดมาตรฐานนี้ขึ้นใหม่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผู้ทำและเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทางประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 210) พ.ศ. 2543 เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป

มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



## ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3447 (พ.ศ. 2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ถ้วยเตี้ยวงิ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ถ้วยเตี้ยวงิ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก.  
832 - 2532

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรมฉบับที่ 1549 (พ.ศ. 2532) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ถ้วยเตี้ยวงิ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 17 พฤศจิกายน 2532 และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ถ้วยเตี้ยวงิ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 832-2548 ขึ้นใหม่ ดังมีรายการละเอียดต่อท้ายประกาศนี้ ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 1 ธันวาคม พ.ศ. 2548

นายสุริยะ จรุงเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

## กัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูป

### 1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมกัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปที่สามารถปรุงเพื่อรับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 5 นาที ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมกัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ

### 2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 เส้นกัวยเดี่ยว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งทำจากแป้งข้าวเจ้าเพียงอย่างเดียวหรือแป้งข้าวเจ้าผสมกับแป้งชนิดอื่น และอาจมีส่วนผสมอื่นด้วยก็ได้ ทำให้เป็นแผ่นบาง พร้อมนึ่งให้สุก ตัดเป็นเส้นตามขนาดต้องการ แล้วทำให้แห้ง
- 2.2 กัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบด้วยเส้นกัวยเดี่ยวและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสต่าง ๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม รวมบรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน ปรุงรับประทานได้โดยใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที
- 2.3 เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่ใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ซุปแห้งหรือโปรตีนเข้มข้น เกลือ พริกไทย พริกป่น กระเทียม

### 3. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 3.1 ลักษณะเส้น และกลิ่นของเส้นกัวยเดี่ยวก่อนเติมหรือต้มในน้ำเดือด
- 3.1.1 ลักษณะเส้น
- 3.1.1.1 เส้นกัวยเดี่ยวในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีขนาดเส้นใกล้เคียงกัน  
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- 3.1.1.2 เส้นกัวยเดี่ยวในภาชนะบรรจุเดียวกันที่ชักตัวอย่างจากโรงงานมีเส้นหักได้ไม่เกินร้อยละ 3 ของน้ำหนักสุทธิ  
การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 9.1
- 3.1.2 กลิ่นของเส้นกัวยเดี่ยว  
เส้นกัวยเดี่ยวต้องมีกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์  
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

- 3.2 สี ลักษณะเส้น และกลิ่นรสของก้วยเตี่ยวกึ่งสำเร็จรูปหลังเติมหรือต้มในน้ำเดือด  
เมื่อเติมหรือต้มเส้นก้วยเตี่ยวในน้ำเดือดตามวิธีที่กำหนดไว้ที่ฉลาก ซึ่งต้องไม่เกิน 5 นาที แล้ว
- 3.2.1 เส้นก้วยเตี่ยวต้องมีสีขาวนวลหรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้ทำสีสม่ำเสมอ
- 3.2.2 เส้นก้วยเตี่ยวต้องอ่อนนุ่ม เหนียว ไม่เกาะติดกัน เหมาะที่จะรับประทาน
- 3.2.3 เมื่อเติมเครื่องปรุงแล้ว ก้วยเตี่ยวกึ่งสำเร็จรูปต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบ และไม่มีกลิ่นแปลกปลอม
- เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.2 แล้ว ต้องมีคะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 2.8 คะแนน และต้องไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- 3.3 ความชื้นของเส้นก้วยเตี่ยว  
ต้องไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก  
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 926.07
- 3.4 โปรตีนของเส้นก้วยเตี่ยว  
ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก  
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 930.25  
หมายเหตุ ปริมาณโปรตีน = ปริมาณไนโตรเจน x 5.95

#### 4. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

- 4.1 วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารดังต่อไปนี้ชนิดใดชนิดหนึ่งหรือรวมกันให้ใช้ได้ ในปริมาณที่เหมาะสม
- 4.1.1 โมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต (monosodium L-glutamate)
- 4.1.2 ไดโซเดียมอินโนซิเนต (disodium inosinate)
- 4.1.3 ไดโซเดียมกัวนิเลต (disodium guanylate)
- 4.2 วัตถุกันเสีย  
โซเดียมเมตาไฮโดรเจนซัลไฟต์หรือโซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ ต้องไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของเส้นก้วยเตี่ยว เมื่อคำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์  
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 990.28
- 4.3 สีผสมอาหาร  
ห้ามใช้สีทุกชนิดเว้นแต่สีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ  
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม Pearson's Chemical Analysis of Food, 9<sup>th</sup> edition 1991 หน้า 102 ถึงหน้า 109

## 5. สุขลักษณะ

- 5.1 สุขลักษณะในการทำก๋วยเตี๋ยวต้องสำเร็จรูปให้เป็นไปตาม มอก.34
- 5.2 ก๋วยเตี๋ยวต้องสำเร็จรูป ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมอื่นใดที่เห็นได้ชัดเจน เมื่อตรวจพินิจ
- 5.3 จุลินทรีย์ที่อาจมีในก๋วยเตี๋ยวต้องสำเร็จรูปต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
- |  | เส้นก๋วยเตี๋ยว    | เครื่องปรุง       |
|--|-------------------|-------------------|
| 5.3.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ไม่เกิน                                  | $3.0 \times 10^4$ | $5.0 \times 10^5$ |
| 5.3.2 รา โคโลนีต่อกรัมของตัวอย่าง ไม่เกิน  | 100               | 100               |
| 5.3.3 <i>คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (Clostridium perfringens)</i><br>ใน 0.01 กรัม ของตัวอย่าง | ไม่ต้องตรวจ       | ต้องไม่พบ         |
| 5.3.4 <i>เอสเชอริเชีย โคไล (Escherichia coli)</i><br>โดยวิธี MPN ต่อกรัมของตัวอย่าง            | น้อยกว่า 3        | น้อยกว่า 3        |
| 5.3.5 <i>สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)</i><br>ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง         | ต้องไม่พบ         | ต้องไม่พบ         |
| 5.3.6 <i>ซาลโมเนลลา (Salmonella)</i> ใน 25 กรัมของตัวอย่าง<br>การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 9.3 | ไม่ต้องตรวจ       | ต้องไม่พบ         |

## 6. การบรรจุ

- 6.1 ให้บรรจุก๋วยเตี๋ยวต้องสำเร็จรูปในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดได้สนิท
- 6.2 น้ำหนักสุทธิของก๋วยเตี๋ยวต้องสำเร็จรูปในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

## 7. เครื่องหมายและฉลาก

- 7.1 ที่ภาชนะบรรจุก๋วยเตี๋ยวต้องสำเร็จรูปทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
  - (2) ข้อความแสดงการใช้วัตถุกันเสีย การใช้และชนิดของวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (ถ้ามี)
  - (3) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
  - (4) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรบริโภคก่อน
  - (5) วิธีทำเพื่อรับประทาน
  - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน



- 7.2 ที่กล่องบรรจุถ้วยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปทุกกล่อง อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่ายชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
  - (2) จำนวน
  - (3) เดือน ปีที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรรบริโภคก่อน
  - (4) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## 8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 8.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

## 9. การทดสอบและการวิเคราะห์

- 9.1 ปริมาณเส้นหัก  
ให้แยกเส้นหักที่มีความยาวน้อยกว่า 1 ใน 5 ของความยาวของเส้นถ้วยเดี่ยวออก ชั่ง แล้วคำนวณเป็นร้อยละของน้ำหนักสุทธิ
- 9.2 สีของเส้นถ้วยเดี่ยว ลักษณะเส้นถ้วยเดี่ยว และกลิ่นรสของถ้วยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปหลังเติมหรือต้มในน้ำเดือด
- 9.2.1 นำเส้นถ้วยเดี่ยวแต่ละห่อมาเติมหรือต้มในน้ำเดือด ตรวจสอบสี และลักษณะเส้นถ้วยเดี่ยว ก่อนเติมเครื่องปรุง หลังจากเติมเครื่องปรุงแล้วตรวจสอบกลิ่นรสของถ้วยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูป
  - 9.2.2 วิธีตรวจสอบ
    - 9.2.2.1 คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบถ้วยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
    - 9.2.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน  
(ข้อ 9.2.2.2)

สมบัติที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
สีของเส้นก๋วยเตี๋ยว	สีขาวหรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้ทำสม่าเสมอ	4
	สีขาวค่อนข้างเหลืองเล็กน้อย หรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้ แต่มีคล้ำหรือไม่สม่าเสมอเล็กน้อย	3
	สีขาวค่อนข้างเหลืองหรือสีตามส่วนประกอบที่ใช้ แต่มีสีคล้ำบางแห่งจนสามารถมองเห็นได้ชัด	2
	สีคล้ำหรือค่อนข้างเหลืองมาก	1
ลักษณะเส้นก๋วยเตี๋ยว	เส้นอ่อนนุ่ม เหนียว ไม่เกาะติดกัน	4
	เส้นอ่อนนุ่มพอใช้ เหนียวพอใช้ ไม่เกาะติดกัน	3
	เส้นค่อนข้างกระด้าง เหนียวเล็กน้อย เกาะติดกันเล็กน้อย	2
	เส้นกระด้าง ไม่เหนียว เกาะติดกันมาก	1
กลิ่นรสของก๋วยเตี๋ยวถึงสำเร็จรูป	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ อยู่ในเกณฑ์ดีมาก ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	4
	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ อยู่ในเกณฑ์ดี ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	3
	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ อยู่ในเกณฑ์พอใช้ได้ มีกลิ่นแปลกปลอมเล็กน้อย	2
	มีกลิ่นรสแปลกปลอมจนรู้สึกได้ชัด	1

### 9.3 จุลินทรีย์

- 9.3.1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4<sup>th</sup> edition Chapter 7 ข้อ 7.62
- 9.3.2 รา ให้ปฏิบัติตาม FDA Bacteriological Analytical Manual 8<sup>th</sup> edition (Revision A) 1998 Chapter 18 Pour-plate method
- 9.3.3 คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 976.30
- 9.3.4 เอสเชอริเชีย โคไล ให้ปฏิบัติตาม COMPENDIUM OF METHODS FOR THE MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF FOODS 4<sup>th</sup> edition Chapter 8 ข้อ 8.91 ถึง 8.92
- 9.3.5 สตาฟีโลคอคคัส 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 กว๊วยเดี่ยวกิ่งสำเร็จรูปจำนวนหนึ่งที่ทำและบรรจุในคราวเดียวกัน หรือที่ส่งมอบหรือซื้อขาย ในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
  - ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะเส้น และกลิ่นของเส้นกว๊วยเดี่ยวก่อนเติมหรือต้มในน้ำเดือด สี ลักษณะเส้น และกลิ่นรสของกว๊วยเดี่ยวกิ่งสำเร็จรูปหลังเติมหรือต้มในน้ำเดือด สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
    - ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก การบรรจุ ลักษณะเส้นและกลิ่นของเส้นกว๊วยเดี่ยวก่อนเติมหรือต้มในน้ำเดือด และสิ่งแปลกปลอม แล้วจึงตรวจสอบสี ลักษณะเส้น และกลิ่นรสของกว๊วยเดี่ยวกิ่งสำเร็จรูปหลังเติมหรือต้มในน้ำเดือด
    - ก.2.1.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่าง ต้องเป็นไปตามข้อ 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 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตาราง ที่ ก.1 จึงจะถือว่ากว๊วยเดี่ยวกิ่งสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

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 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบความชื้น โปรตีน วัตถุกันเสีย และสีผสมอาหาร

ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 14 ภาชนะบรรจุ นำเส้นกัวยเดี่ยวมารวมกันบดให้ละเอียด บรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดได้สนิท นำไปวิเคราะห์ความชื้น โปรตีน และวัตถุกันเสีย ส่วนเครื่องปรุง แต่งกลิ่นรสให้นำมาผสมรวมกัน แล้วนำไปวิเคราะห์สีผสมอาหาร

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

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างกัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูป โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 20 ภาชนะบรรจุ นำไปแยกทดสอบเส้นกัวยเดี่ยวและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส โดยให้นำทุกตัวอย่างมาผสมรวมกัน

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.3 จึงจะถือว่ากัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างกัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่ากัวยเดี่ยวกึ่งสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้