



มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก. 842 – 2548

# กวยจั๊บสำเร็จรูป

INSTANT KUAI CHAP (ROLLED RICE CHIP)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.230

ISBN 974-1507-96-8

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
กวยจับกิ่งสำเร็จรูป

มอก. 842 – 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

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป นี้ได้ประกาศใช้ครั้งแรกเป็นมาตรฐานเลขที่ มอก. 842-2532 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 106 ตอนที่ 106 วันที่ 6 กรกฎาคม พุทธศักราช 2532 ต่อมาได้พิจารณาเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้ตรงกับความต้องการของผู้ทำและผู้บริโภคในปัจจุบัน 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 3445 (พ.ศ. 2548)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กวยจับกิ่งสำเร็จรูป

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กวยจับกิ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 842 - 2532

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 1483 (พ.ศ. 2532) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่องกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กวยจับกิ่งสำเร็จรูป ลงวันที่ 16 มิถุนายน 2532 และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กวยจับกิ่งสำเร็จรูป มาตรฐานเลขที่ มอก. 842-2548 ขึ้นใหม่ ดังมีรายการละเอียดต่อท้ายประกาศนี้ ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้น

ประกาศ ณ วันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548

นายสุริยะ จึงรุ่งเรืองกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

# มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

## กวยจับกิ่งสำเร็จรูป

### 1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมกวยจับกิ่งสำเร็จรูปที่สามารถปรุงเพื่อรับประทานได้ในเวลาไม่เกิน 5 นาที ทั้งนี้ไม่ครอบคลุมกวยจับกิ่งสำเร็จรูปที่มีเครื่องปรุงเป็นอาหารสำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ

### 2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 แผ่นกวยจับ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าที่ทำให้เป็นแผ่นบาง พร้อมนึ่งให้สุก ตัดเป็นแผ่นเล็ก ๆ แล้วทำให้แห้ง โดยในขั้นตอนที่ทำให้สุกนั้นใช้กรรมวิธีเฉพาะเพื่อให้แผ่นกวยจับม้วนตัวเมื่อต้มในน้ำเดือด
- 2.2 กวยจับกิ่งสำเร็จรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบด้วยแผ่นกวยจับและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม รวมบรรจุในภาชนะบรรจุเดียวกัน เมื่อจะรับประทานใช้เวลาในการปรุงไม่เกิน 5 นาที
- 2.3 เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่ใช้ในการปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น ซุปแห้งหรือโปรตีนเข้มข้น เกลือ พริกไทย พริกป่น กระเทียม

### 3. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 3.1 ลักษณะแผ่นกวยจับ และกลิ่นของแผ่นกวยจับก่อนต้มในน้ำเดือด
- 3.1.1 ลักษณะแผ่นกวยจับ
- 3.1.1.1 แผ่นกวยจับในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องมีขนาดใกล้เคียงกัน  
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- 3.1.1.2 แผ่นกวยจับในภาชนะบรรจุเดียวกัน ที่ซักตัวอย่างจากโรงงานที่ทำ จะแตกหักเป็นชิ้นเล็กได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักของแผ่นกวยจับทั้งหมด  
การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 9.1
- 3.1.2 กลิ่นของแผ่นกวยจับ  
ต้องมีกลิ่นตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นอับหรือกลิ่นหืน หรือกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์  
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

- 3.2 สี ลักษณะแผ่น และลักษณะเนื้อของแผ่นกวยจั๊บล้างต้มในน้ำเดือดและกลิ่นรสของกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป เมื่อต้มแผ่นกวยจั๊บล้างต้มในน้ำเดือด ตามปริมาณและเวลาที่กำหนดไว้ที่ฉลากแต่ต้องไม่เกิน 5 นาที แล้ว
- 3.2.1 แผ่นกวยจั๊บล้างต้มต้องมีสีขาวนวลสม่ำเสมอ
- 3.2.2 แผ่นกวยจั๊บล้างต้มม้วน ไม่เกาะติดกัน และเนื้อนุ่มเหนียว
- 3.2.3 เมื่อเติมเครื่องปรุงแล้ว กวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปต้องมีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ และไม่มีกลิ่นแปลกปลอม
- เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 9.2 แล้ว ต้องมีคะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า 2.8 คะแนน และต้องไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง
- 3.3 ความชื้นของแผ่นกวยจั๊บล้างต้ม ต้องไม่เกินร้อยละ 12 โดยน้ำหนัก
- การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 926.07
- 3.4 โปรตีนของแผ่นกวยจั๊บล้างต้ม ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก
- การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 930.25
- หมายเหตุ ปริมาณโปรตีน = ปริมาณไนโตรเจน  $\times$  5.95

#### 4. วัตถุเจือปนอาหาร

วัตถุเจือปนอาหารให้ใช้ได้ดังต่อไปนี้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ ดังนี้

- 4.1 วัตถุที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งหรือรวมกันให้ใช้ได้ปริมาณที่เหมาะสม
- 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 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของเส้นกวยจั๊บล้างต้มเมื่อคำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์
- การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 990.28
- 4.3 สีผสมอาหาร
- ห้ามใช้สีทุกชนิดเว้นแต่สีผสมอาหารที่ได้จากธรรมชาติ
- การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตาม Pearson's Chemical Analysis of Food, 9<sup>th</sup> edition 1991 หน้า 102 ถึง หน้า 109

## 5. สุขลักษณะ

- 5.1 สุขลักษณะในการทำกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป ให้เป็นไปตาม มอก.34
- 5.2 กวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอมอื่นใดที่เห็นได้ชัดเจน เมื่อตรวจพินิจ
- 5.3 จุลินทรีย์ที่อาจมีในกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
- |   | แผ่นกวยจั๊บน้ำแข็ง | 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 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม             | น้อยกว่า 3         | น้อยกว่า 3        |
| 5.3.5 <i>สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)</i><br>ใน 0.01 กรัมของตัวอย่าง          | ต้องไม่พบ          | ต้องไม่พบ         |
| 5.3.6 <i>ซาลโมเนลลา (Salmonella)</i> ใน 25 กรัม ของตัวอย่าง<br>การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 9.3 | ไม่ต้องตรวจ        | ต้องไม่พบ         |

## 6. การบรรจุ

- 6.1 ใ้บรรจุกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดได้สนิท
- 6.2 น้ำหนักสุทธิของกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

## 7. เครื่องหมายและฉลาก

- 7.1 ที่ภาชนะบรรจุกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
  - (2) ข้อความแสดงการใช้วัตถุกันเสีย การใช้และชนิดของวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (ถ้ามี)
  - (3) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
  - (4) วัน เดือน ปี ที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรบริโภคก่อน
  - (5) วิธีทำเพื่อรับประทาน
  - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน



- 7.2 ที่กล่องบรรจุกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปทุกกล่อง อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้ง รายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่ายชัดเจน
- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้หรือชื่ออื่นที่สื่อความหมายว่าเป็นผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้
  - (2) จำนวน
  - (3) วัน เดือน ปี ที่ทำ หรือ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือ ควรรบริโภคก่อน
  - (4) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## 8. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- 8.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

## 9. การทดสอบและการวิเคราะห์

- 9.1 ปริมาณแผ่นแตกหัก  
ให้แยกแผ่นแตกหักที่มีพื้นที่โดยประมาณน้อยกว่า 1 ใน 4 ของพื้นที่แผ่นเต็มออก ชั่ง แล้วคำนวณเป็นร้อยละของน้ำหนักของแผ่นกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปทั้งหมด
- 9.2 สี ลักษณะแผ่น และลักษณะเนื้อของแผ่นกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปหลังต้มในน้ำเดือด และกลิ่นรสของกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป
- 9.2.1 เมื่อต้มแผ่นกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปในน้ำเดือด ตามปริมาณและเวลาตามที่กำหนดไว้ที่ฉลากแล้ว ก่อนเติมเครื่องปรุงให้นำไปตรวจสอบสี ลักษณะแผ่นและลักษณะเนื้อของแผ่นกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป หลังจากเติมเครื่องปรุงแล้วให้ตรวจสอบกลิ่นรสของกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูป
- 9.2.2 วิธีตรวจสอบ
- 9.2.2.1 คณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบกวยจั๊บกึ่งสำเร็จรูปอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
  - 9.2.2.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน  
(ข้อ 9.2.2.2)

สมบัติที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้
สีของแผ่นกายจับ	สีขาวนวลและสม่ำเสมอ	4
	สีขาวค่อนข้างเหลืองเล็กน้อย และสม่ำเสมอ	3
	สีขาวนวลค่อนข้างเหลือง หรือมีสีคล้ำบางแผ่น	2
	สีคล้ำหรือค่อนข้างเหลืองมาก	1
ลักษณะแผ่นกายจับ	ม้วน ไม่เกาะติดกัน	4
	มีบางแผ่นที่ไม่ม้วน ไม่เกาะติดกัน	3
	มีบางแผ่นที่ไม่ม้วน เกาะติดกันเล็กน้อย	2
	ส่วนใหญ่ไม่ม้วน เกาะติดกันมาก	1
ลักษณะเนื้อของแผ่นกายจับ	นุ่มเหนียว	4
	นุ่มเหนียวพอใช้	3
	ค่อนข้างกระด้าง นุ่มเหนียวเล็กน้อย	2
	กระด้าง ไม่นุ่มเหนียว	1
กลิ่นรสของกายจับ กิ่งสำเร็จรูป	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้อยู่ใน เกณฑ์ดีมาก ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	4
	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้อยู่ใน เกณฑ์ดี ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม	3
	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้อยู่ใน เกณฑ์พอใช้ 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 FOOD 4<sup>th</sup> edition Chapter 8 ข้อ 8.91 ถึง 8.92
- 9.3.5 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 987.09
- 9.3.6 ซาลโมเนลลา ปฏิบัติตาม AOAC (2000) 967.25 ถึง 967.28

**ภาคผนวก ก.**

**การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน**

(ข้อ 8.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง กวยจับกิ่งสำเร็จรูปที่ทำและบรรจุในคราวเดียวกัน หรือที่ส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
  - ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะแผ่นกวยจับและกลิ่นของแผ่นกวยจับก่อนต้มในน้ำเดือด สี ลักษณะแผ่น และลักษณะเนื้อของแผ่นกวยจับหลังต้มในน้ำเดือด และกลิ่นรสของกวยจับกิ่งสำเร็จรูป สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
    - ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก. 1 นำตัวอย่างทั้งหมดไปตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก การบรรจุ ลักษณะแผ่นกวยจับและกลิ่นของแผ่นกวยจับก่อนต้มในน้ำเดือดและสิ่งแปลกปลอม แล้วจึงตรวจสอบสี ลักษณะแผ่นและลักษณะเนื้อของแผ่นกวยจับหลังต้มในน้ำเดือด และกลิ่นรสของกวยจับกิ่งสำเร็จรูป
    - ก.2.1.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่าง ต้องเป็นไปตามข้อ 3.1.1 ข้อ 3.1.2 ข้อ 3.2 ข้อ 5.2 ข้อ 6.1 และข้อ 7. ทุกข้อและจำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 3.1.1.2 และข้อ 6.2 ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ ก.1 จึงจะถือว่ากวยจับกิ่งสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

**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 การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบความชื้น โปรตีน วัตถุกันเสีย และสีผสมอาหาร

ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน 14 ภาชนะบรรจุ

นำแผ่นกวยจีบมารวมกัน บดให้ละเอียดบรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดได้สนิท นำไปวิเคราะห์ความชื้น โปรตีน และวัตถุกันเสีย ส่วนเครื่องปรุงให้นำมาผสมรวมกันแล้วนำไปวิเคราะห์สีผสมอาหาร

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

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

ก.2.3.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 20 ภาชนะบรรจุ นำไปแยกทดสอบกวยจีบและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสโดยให้นำทุกตัวอย่างมาผสมรวมกัน

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.3 จึงจะถือว่ากวยจีบสำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างกวยจีบที่สำเร็จรูปต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 และข้อ ก.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่ากวยจีบที่สำเร็จรูปรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้