



มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

THAI INDUSTRIAL STANDARD

มอก.99 – 2549

น้ำผลไม้ : น้ำส้ม

FRUIT JUICE : ORANGE JUICE

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.160.20

ISBN 978-974-292-293-1

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
น้ำผลไม้ : น้ำส้ม

มอก.99-2549

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ 6 กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2202 3300

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 124 ตอนพิเศษ 49ง
วันที่ 25 เมษายน พุทธศักราช 2550

คณะกรรมการวิชาการคณะที่ 64
มาตรฐานน้ำผลไม้กระป๋อง

ประธานกรรมการ

นางมณฑาทิพย์ ชู่นฉลาด

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

กรรมการ

นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริยะ

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

นางสาวสุวรรณี อีรภาพธรรมกุล

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

นางสาวนงลักษณ์ สิทธิเจริญชัย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

นางจตุติมา ลิขิตรัตน์พร

รศ. ปราณีย์ อ่านเป็รื่อง

คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

นางชื่นสุข เมธากุลวัฒน์

สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค

นางสุมาลี สิงห์พันธุ์

สภาสตรีแห่งชาติในพระบรมราชินูปถัมภ์

นายกิตติพงษ์ ลีละยูวะ

สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

นายอรรถพล เอกลาภนิมิตร

บริษัทอาหารสากล จำกัด (มหาชน)

นางปัญญาลักษณ์ วีระพันธยานนท์

บริษัทโรงงานมาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)

กรรมการและเลขานุการ

นางสาวนิรัชรา เต็มกุศลวงศ์

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำผลไม้ : น้ำส้ม ประกาศใช้ครั้งแรกเป็นมาตรฐานเลขที่ มอก. 99-2517 ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 91 ตอนที่ 210 วันที่ 10 ธันวาคม พุทธศักราช 2517 ต่อมาเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุงในสาระสำคัญทางวิชาการเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคน้ำส้ม 100% และเพื่อให้ทันต่อการพัฒนาทางวิชาการและเทคโนโลยีในปัจจุบัน จึงได้แก้ไขปรับปรุงโดยยกเลิกมาตรฐานเดิมและกำหนดมาตรฐานนี้ขึ้นใหม่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

CODEX STAN 247-2005 CODEX GENERAL STANDARD FOR FRUIT JUICES AND NECTARS

มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 214 (พ.ศ. 2543) เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท

Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL 18th Edition, 2005

Bacteriological Analytical Manual (BAM) 2001

คณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมได้พิจารณามาตรฐานนี้แล้ว เห็นสมควรเสนอรัฐมนตรีประกาศตาม มาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511



ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม

ฉบับที่ 3635 (พ.ศ. 2549)

ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

พ.ศ. 2511

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

น้ำผลไม้ : น้ำส้ม

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำผลไม้ : น้ำส้ม มาตรฐานเลขที่ มอก.99-2517

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 15 แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรมออกประกาศยกเลิกประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 112 (พ.ศ. 2517) ออกตามความในพระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. 2511 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำผลไม้ : น้ำส้ม ลงวันที่ 20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2517 และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำผลไม้ : น้ำส้ม มาตรฐานเลขที่ มอก.99-2549 ขึ้นใหม่ ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลเมื่อพ้นกำหนด 90 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2549

โฆสิต ปั้นเปี่ยมรัษฎ์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

น้ำผลไม้ : น้ำส้ม

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ครอบคลุมเฉพาะน้ำส้มผ่านกรรมวิธีที่ได้จากการคั้นโดยตรง และน้ำส้มที่ได้จากการคั้นรูปน้ำส้มเข้มข้น บรรจุในภาชนะบรรจุ แต่ไม่ครอบคลุมถึงน้ำส้มเข้มข้นและน้ำส้มปรุง

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 น้ำส้ม หมายถึง น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ทำจากส่วนที่บริโภค ได้ของผลส้มที่แก่ สุก และสด พันธุ์ซิทรัส ซิเนนซิส ออสเบก (*Citrus sinensis* Osbeck) เช่น ส้มเกลี้ยง ส้มเซ่ง หรือพันธุ์ซิทรัส เรติคูลาตา บลังโก (*Citrus reticulata* Blanco) เช่น ส้มเขียวหวาน ส้มโชกุน ส้มสายน้ำผึ้ง ส้มสีทอง ส้มผิวทอง ส้มสีทับทิม หรือพันธุ์อื่นที่เหมาะสม ด้วยกรรมวิธีที่เหมาะสม หรืออาจทำจากน้ำส้มเข้มข้นที่นำมาทำให้เจือจาง บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทสามารถป้องกันไม่ให้อากาศและจุลินทรีย์จากภายนอกเข้าไป น้ำส้มต้องผ่านกรรมวิธีถนอมอาหารด้วยความร้อน และสามารถรักษาคุณภาพได้ที่อุณหภูมิปกติ
- 2.2 น้ำส้มเข้มข้น หมายถึง น้ำส้มที่ยังไม่ได้ปรุงแต่ง และได้ผ่านกรรมวิธีระเหยน้ำออกจนเข้มข้น
- 2.3 ภาชนะบรรจุ หมายถึง กระจ่าง ขวด กล่องกระดาษเคลือบ หรือภาชนะบรรจุอื่น ที่สะอาด ปลอดภัย ปิดสนิท ไม่รั่วซึม และผิวภายในภาชนะไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำส้ม

3. ส่วนประกอบ

- 3.1 น้ำส้มจากผลส้มสด ร้อยละ 100 หรือ
- 3.2 น้ำส้มจากการคั้นรูปน้ำส้มเข้มข้น ร้อยละ 100
- 3.2.1 น้ำส้มเข้มข้นต้องทำจากส้มพันธุ์ซิทรัส ซิเนนซิส ออสเบก และส้มพันธุ์ซิทรัส เรติคูลาตา บลังโก พันธุ์ใดพันธุ์หนึ่งเท่านั้น
- 3.2.2 ในกรณีที่ต้องการเติมน้ำส้มที่ได้จากส้มพันธุ์ซิทรัส เรติคูลาตา บลังโก เพื่อปรับคุณภาพ ให้เติมได้ในปริมาณ ไม่มากกว่าร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

ต้องมีสี กลิ่น และกลิ่นรส ที่ดีตามธรรมชาติของน้ำส้ม

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 11.1 แล้ว คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ต้องไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ 1 คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 11.1

4.2 สารที่ละลายน้ำ

ต้องไม่น้อยกว่า 10 องศาบริกซ์ เมื่อวัดด้วยมาตรดัชนีหักเห (refractometer) ที่อุณหภูมิ (20 ± 2) องศาเซลเซียส

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 932.14 C

4.3 เอทานอล

ต้องไม่มากกว่า 3 กรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 920.150 และ 920.57

4.4 น้ำมันหอมระเหย (essential oils)

ต้องไม่มากกว่า 0.4 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 968.20

5. วัตถุเจือปนอาหาร

5.1 วัตถุกันเสีย

ห้ามใช้วัตถุกันเสีย

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 960.38

5.2 สี

ห้ามใช้สีสังเคราะห์

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 930.38

6. สารปนเปื้อน

6.1 สารปนเปื้อน ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สารปนเปื้อนที่ยอมรับให้มีได้

(ข้อ 6.1)

สารปนเปื้อน	มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	วิธีทดสอบให้ปฏิบัติตาม
สารหนู	0.2	AOAC (2005) 986.15
ตะกั่ว	0.3	AOAC (2005) 999.11
ทองแดง	5	AOAC (2005) 999.11
สังกะสี	5	AOAC (2005) 999.11
เหล็ก	15	AOAC (2005) 999.11
ดีบุก	250	AOAC (2005) 985.16
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	10	AOAC (2005) 990.28

7. สุขลักษณะ

7.1 สุขลักษณะในการทำน้ำส้ม ให้เป็นไปตาม มอก.34

7.2 จุลินทรีย์ที่อาจมีในน้ำส้มต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

7.2.1 โคลิฟอร์ม โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น น้อยกว่า 2.2 ต่อตัวอย่าง 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) 2001 Chapter 4 (I) Conventional method และ (III) Examination of Bottled Water

7.2.2 อี. โคไล (*E. coli*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 1 ลูกบาศก์เซนติเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) 2001 Chapter 4 (I) Conventional method และ (III) Examination of Bottled Water

7.2.3 ยีสต์และรา ต้องไม่พบในตัวอย่าง 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Bacteriological Analytical Manual (BAM) 2001 Chapter 18 Dilution Plating Technique

7.2.4 คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 ลูกบาศก์เซนติเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 976.30

7.2.5 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 ลูกบาศก์เซนติเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 975.55

7.2.6 ซาลโมเนลลา (*Salmonella*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 ลูกบาศก์เซนติเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (2005) 967.25 ถึง 967.28

8. การบรรจุ

- 8.1 กระจกหรือกล่องกระดาษเคลือบที่บรรจุน้ำส้ม ต้องไม่มีลักษณะภายนอกผิดปกติ เช่น บวม บอบ จนทำให้เกิดการเสียรูป รั่วซึม หรือเป็นสนิม ผิวภายในของภาชนะต้องไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำส้ม
 - 8.2 ขวดแก้วและภาชนะบรรจุอื่นที่บรรจุน้ำส้มต้องสะอาด ไม่แตกร้าว ปิดได้สนิทและไม่รั่วซึม ผิวภายในของภาชนะต้องไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำส้ม
 - 8.3 หากมิได้ตกลงกันเป็นอย่างอื่น ให้ปริมาตรสุทธิของน้ำส้มเป็น 110 ลูกบาศก์เซนติเมตร 180 ลูกบาศก์เซนติเมตร 200 ลูกบาศก์เซนติเมตร 540 ลูกบาศก์เซนติเมตร และ 1 000 ลูกบาศก์เซนติเมตร และต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ของความจุของภาชนะบรรจุ
- การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 11.2

9. เครื่องหมายและฉลาก

- 9.1 ที่ภาชนะบรรจุน้ำส้มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
 - (1) คำว่า “น้ำส้ม 100%”
ในกรณีที่น้ำส้มทำจากน้ำส้มเข้มข้น ต้องระบุข้อความว่า “ทำจากน้ำส้มเข้มข้น” หรือข้อความอื่นที่มีความหมายเดียวกัน
 - (2) ชื่อพันธุ์ เช่น ส้มเขียวหวาน ส้มเซ้ง
 - (3) ส่วนประกอบ
 - (4) ปริมาตรสุทธิ เป็นลูกบาศก์เซนติเมตร
 - (5) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน (แล้วแต่กรณี)
 - (6) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา
 - (7) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
 - (8) ข้อมูลโภชนาการ
 - (9) ต้องไม่ใช่ชื่อ รูป หรือข้อความอื่นใดที่ไม่ตรงกับพันธุ์ส้มที่ใช้
- 9.2 ที่หีบห่อหรือกล่องบรรจุน้ำส้มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
 - (1) คำว่า “น้ำส้ม 100%”
 - (2) จำนวนภาชนะบรรจุและปริมาตรสุทธิ
 - (3) วัน เดือน ปีที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือวัน เดือน ปี ที่ควรบริโภคก่อน (แล้วแต่กรณี)
 - (4) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- 9.3 ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศด้วยหรือกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศเพื่อการส่งออก ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

10. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

10.1 การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก

11. การทดสอบ

11.1 ลักษณะทั่วไป

11.1.1 วิธีทดสอบ

คณะผู้ตรวจสอบประกอบด้วยผู้มีความชำนาญในการตรวจน้ำส้มอย่างน้อย 5 คน ทุกคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

11.1.2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ 2

11.1.3 การรายงานผล

ให้รายงานผลเป็นคะแนนเฉลี่ยของกรรมการทั้งหมดในแต่ละรายการ

ตารางที่ 2 หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ 11.1.2)

สมบัติที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
สี	มีสีตามธรรมชาติของส้มที่ใช้ ไม่มีสีผิดปกติ	4	3	2	1
กลิ่น	กลิ่นตามธรรมชาติของส้ม ที่ใช้ และปราศจากกลิ่นอื่น ที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นหมัก	4	3	2	1
กลิ่นรส	มีกลิ่นรสตามธรรมชาติของ ส้มที่ใช้	4	3	2	1

11.2 ปริมาตรสุทธิ

หาโดยวิธีชั่งน้ำกลั่นที่มีอุณหภูมิ (20 ± 2) องศาเซลเซียส ที่เติมลงไปแทนที่น้ำส้ม แล้วคำนวณเป็นปริมาตร

11.2.1 ความจุของภาชนะบรรจุ

11.2.1.1 เปิดฝาภาชนะบรรจุออก ในกรณีที่เป็นการป้องกันโลหะที่มีตะเข็บสองชั้นให้เปิดฝาออกโดยให้ขอบฝาที่เหลือแนบสนิทกับตัวภาชนะบรรจุ ทำเครื่องหมายตรงระดับตัวอย่างที่อยู่ภายใน เหน้้ำส้มออกจากภาชนะ แล้วล้างภาชนะบรรจุพร้อมฝา ใช้กระดาษหรือผ้าที่ดูดซับน้ำได้ดีเช็ดให้แห้ง ชั่งน้ำหนักภาชนะบรรจุเปล่าพร้อมฝา

- 11.2.1.2 เติมน้ำกลั่นลงในกระป๋องโลหะเปล่าจากข้อ 11.2.1.1 จนถึงระดับต่ำกว่าขอบบนสุดของตะเข็บ 4.8 มิลลิเมตร ในกรณีที่เป็นขวดแก้วหรือภาชนะบรรจุอื่น ให้เติมน้ำกลั่นจนถึงระดับขอบปากของภาชนะ ชั่งน้ำหนัก
- 11.2.1.3 ผลต่างระหว่างน้ำหนักที่ชั่งได้ตามข้อ 11.2.1.2 กับข้อ 11.2.1.1 เมื่อคำนวณเป็นปริมาตรจะเป็น ความจุของภาชนะบรรจุ
- 11.2.2 ปริมาตรบรรจุ
- 11.2.2.1 เติมน้ำกลั่นลงในภาชนะบรรจุเปล่าจากข้อ 11.2.1.1 ให้ถึงระดับที่ทำเครื่องหมายไว้ หรือดูตลับจาก ภาชนะบรรจุในข้อ 11.2.1.2 ให้เหลือระดับเท่ากับที่ทำเครื่องหมายไว้ ชั่งน้ำหนัก
- 11.2.2.2 ผลต่างระหว่างน้ำหนักที่ชั่งได้ตามข้อ 11.2.2.1 กับข้อ 11.2.1.1 เมื่อคำนวณเป็นปริมาตรจะเป็น ปริมาตรบรรจุ
- 11.2.3 วิธีคำนวณ
- $$\frac{\text{ปริมาตรสุทธิ}}{\text{ร้อยละของความจุของภาชนะบรรจุ}} = \frac{\text{ปริมาตรบรรจุ}}{\text{ความจุของภาชนะบรรจุ}} \times 100$$

ภาคผนวก ก

การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 10.1)

- ก.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง น้ำส้มที่ทำจากทำสั้มพันธุ์เดียว ที่ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน มีส่วนประกอบอย่างเดียวกัน บรรจุในภาชนะชนิดและขนาดเดียวกัน ที่ทำหรือส่งมอบหรือซื้อขายในระยะเวลาเดียวกัน
- ก.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้ หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้
- ก.2.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
- ก.2.1.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ก.2 นำตัวอย่างทั้งหมดไปทดสอบเครื่องหมายและฉลากก่อน แล้วจึงทดสอบการบรรจุ และลักษณะทั่วไป
- ก.2.1.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 9. และจำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 4.1 และข้อ 8. ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับในตารางที่ ก.2 จึงจะถือว่าน้ำส้มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ ก.2 แผนการชักตัวอย่างสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป การบรรจุ

และเครื่องหมายและฉลาก

(ข้อ ก.2.1)

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
มากกว่า 240 000	126	13

ก.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบสารที่ละลายน้ำและเอทานอล

ก.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 3 หน่วยภาชนะบรรจุ

ก.2.2.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.2 และข้อ 4.3 จึงจะถือว่าน้ำส้มรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบน้ำมันหอมระเหย วัตถุเจือปนอาหารและสารปนเปื้อน

ก.2.3.1 ให้แบ่งตัวอย่างจากแต่ละหน่วยภาชนะบรรจุที่ชักมาตามข้อ ก.2.1.1 ในปริมาณเท่า ๆ กัน นำมาผสมรวมกันให้ได้ปริมาตรไม่น้อยกว่า 1 000 ลูกบาศก์เซนติเมตร

ก.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 4.4 ข้อ 5. และข้อ 6. จึงจะถือว่าน้ำส้มรุ่มนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.2.4 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบจุลินทรีย์

ก.2.4.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน 5 หน่วยภาชนะบรรจุ

ก.2.4.2 ตัวอย่างทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 7.2 จึงจะถือว่าน้ำส้มรุ่มนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ก.2.1.2 ข้อ ก.2.2.2 ข้อ ก.2.3.2 และข้อ ก.2.4.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าน้ำส้มรุ่มนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้