



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๓๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 15-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 15-2007

มะพร้าวน้ำหอม

AROMATIC COCONUT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.10

ISBN xxx-xxx-xxx-x



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 15-2550

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 15-2007

มะพร้าวน้ำหอม AROMATIC COCONUT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 โทรสาร 0 2280 3877

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 3 ง

วันที่ 4 มกราคม พุทธศักราช 2551

คณะกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานผลไม้สด เรื่อง มะพร้าวน้ำหอม

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 1. | อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
(นายสุชาติ วิจิตรานนท์ แทนอธิบดี) | ประธานอนุกรรมการ |
| 2. | ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร
(นางอรวรรณ วิชัยลักษณ์) | อนุกรรมการ |
| 3. | ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอรทัย ศิลปภาพร
นางวรรณช กิจสุขจิต) | อนุกรรมการ |
| 4. | ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
(นายสมชาย วัฒนโยธิน) | อนุกรรมการ |
| 5. | ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
(รองศาสตราจารย์ฉลองชัย แบบประเสริฐ) | อนุกรรมการ |
| 6. | ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย
(นายบุญชู ฤกษ์ค์ประเวศ) | อนุกรรมการ |
| 7. | ผู้แทนสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย
(นายไพบูลย์ วงศ์โชติสถิต) | อนุกรรมการ |
| 8. | ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
(นางสาววนิดา เชียร์สรระน้อย) | |
| 9. | ผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการพืช ผักผลไม้ไทย | อนุกรรมการ |
| 10. | ผู้แทนสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย
(นายณรงค์ โฉมเฉลา) | อนุกรรมการ |
| 11. | ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้แทนเกษตรกร และผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม)
(รองศาสตราจารย์จรัสแท้ ศิริพานิช
นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา
นายจุลพันธ์ เพ็ชรพิรุณ
นางสาวเบญจมาศ รัตน์ชินกร
นางปิยนุช นาคะ
นายล้ง ทองสามสี) | อนุกรรมการ |

- | | |
|---|-------------------------------|
| 12. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวก่อดี ผลเกลี้ยง) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 13. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวญาณินสิริ ถิ่นนคร) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

มะพร้าวน้ำหอมเป็นสินค้าเกษตรที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตและเป็นสินค้าที่มีแนวโน้มในการส่งออกสูงขึ้น การกำหนดมาตรฐานฯ มะพร้าวน้ำหอมจึงมีความสำคัญที่จะช่วยพัฒนาคุณภาพในการผลิตเพื่อส่งเสริมให้มะพร้าวน้ำหอมมีคุณภาพ และได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและในการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานมะพร้าวน้ำหอมขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการศึกษาดัชนีชี้วัดคุณลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพ และข้อมูลขนาดเพื่อประกอบการพิจารณาจัดกลุ่มให้รหัสขนาดพืชอาหาร ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : มะพร้าวน้ำหอม
พ.ศ. 2550

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 2/2550 เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2550 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะพร้าวน้ำหอม เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2550 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะพร้าวน้ำหอม ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กันยายน พ.ศ. 2550

(ศาสตราจารย์ธีระ สุตะบุตร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มะพร้าวน้ำหอม

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ใช้กับ “มะพร้าวน้ำหอม” (Aromatic / Fragrant Coconut หรือ Maphrao Nam Hom) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า ซึ่งเป็นพันธุ์ที่กลายพันธุ์จากพันธุ์หมูสีเขียว มีต้นเตี้ยและมีกลิ่นหอม (the dwarf aroma mutant) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cocos nucifera* L. อยู่ในวงศ์ Arecaceae ที่ผ่านการตัดแต่งแล้ว อยู่ในรูปของมะพร้าวควั่น (เจียน) หรือมะพร้าวเจีย (กลึง) หรือรูปทรงอื่นๆ เพื่อการบริโภคสด

2 นิยาม

2.1 มะพร้าวควั่น (เจียน) (trimmed coconut) หมายถึง มะพร้าวที่นำมาปอกเปลือกเขียว (exocarp) ออกทั้งหมดหรือบางส่วน ตกแต่งให้มีรูปทรงกระบอกสอบ ด้านบนเป็นรูปฝาชี ดังภาพที่ 1 และ 2 ตามลำดับ หรือตกแต่งเฉพาะด้านบนให้เป็นรูปฝาชี ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 1 มะพร้าวควั่น (เจียน)
ปอกเปลือกเขียวทั้งหมด



ภาพที่ 2 มะพร้าวควั่น (เจียน)
ปอกเปลือกเขียวบางส่วน
ตกแต่งให้มีรูปทรงกระบอกสอบ
ด้านบนเป็นรูปฝาชี



ภาพที่ 3 มะพร้าวควั่น (เจียน)
 ปอกเปลือกเขียวบางส่วน
 ตกแต่งเฉพาะด้านบนให้เป็นรูปฝาชี

2.2 มะพร้าวเจีย (กลิ้ง) (polished/ground coconut) หมายถึง มะพร้าวที่นำมาปอกเปลือกขาว (mesocarp) ออกทั้งหมด หรือเหลือบางส่วนไว้เป็นฐานแล้วเจีย และแต่งผิวกะลาให้เรียบ ดังภาพที่ 4 และ 5



ภาพที่ 4 มะพร้าวเจีย (กลิ้ง)
 (ทรงหัวแหลม)



ภาพที่ 5 มะพร้าวเจีย (กลิ้ง)
 (ฐานทรงกระบอก)

3 คุณภาพ

3.1 คุณภาพขั้นต่ำ

3.1.1 มะพร้าวน้ำหอมทุกชั้นคุณภาพต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

(1) น้ำมะพร้าวมีกลิ่นหอมตรงตามพันธุ์

- (2) มีความสด มีอายุเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม
 - สำหรับมะพร้าวควั่น (เจียน) มีเนื้อประมาณหนึ่งชั้นครึ่ง^{1/} ถึงสองชั้น^{2/}
 - สำหรับมะพร้าวเจีย (กลึง) มีเนื้อประมาณหนึ่งชั้นครึ่ง^{1/} ถึงสองชั้นครึ่ง^{3/}
- (3) สะอาด และปราศจากสิ่งแปลกปลอม ที่สามารถมองเห็นได้
- (4) ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ และการยอมรับของผู้บริโภค
- (5) ไม่มีความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพผลิตผล
- (6) รอยขีดหรือตำหนิที่เห็นเด่นชัดที่พื้นผิวด้านนอก ต้องไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพภายใน
- (7) ไม่มีความผิดปกติของความชื้นภายนอก โดยไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดจากการนำผลิตผลออกจากห้องเย็น
- (8) ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำและ/หรืออุณหภูมิสูง
- (9) ไม่มีกลิ่นหรือรสชาติที่ผิดปกติ

3.1.2 มะพร้าวน้ำหอม ต้องมีความแก่-อ่อนได้ทีและได้รับการเก็บเกี่ยวตามกระบวนการเก็บเกี่ยวและดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และขนส่งอย่างถูกต้อง เพื่อให้ผลิตผลอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

3.1.3 ความแก่ได้ที่ สำหรับผลมะพร้าวที่ยังไม่ได้ตัดแต่ง พิจารณาจากปัจจัยต่าง ๆ ตามที่ระบุในภาคผนวก ข

3.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

มะพร้าวน้ำหอมตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

3.2.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

มะพร้าวน้ำหอมชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด ผลไม่มีตำหนิ ในกรณีที่มีตำหนิต้องเป็นตำหนิผิวเล็กน้อยที่ไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

^{1/} เนื้อชั้นครึ่ง หมายถึง เนื้อส่วนที่ใกล้ตาผลจะค่อนข้างบางและมีลักษณะค่อนข้างใส ส่วนเนื้อที่โคนค่อนข้างไปทางปลายผลจะค่อนข้างหนาและมีลักษณะสีขาวนวล

^{2/} เนื้อสองชั้น หมายถึง เนื้อทั้งผลที่มีลักษณะค่อนข้างหนาและมีสีขาวนวล ตรงบริเวณใกล้ตาผลยังมีส่วนเนื้อที่มีลักษณะใสอยู่บ้างเล็กน้อย แต่นุ่มพอจะใช้ช้อนตักได้

^{3/} เนื้อสองชั้นครึ่ง หมายถึง เนื้อมะพร้าวที่มีลักษณะคล้ายเนื้อสองชั้น แต่ไม่มีส่วนเนื้อที่มีลักษณะใสอยู่เลย

3.2.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

มะพร้าวน้ำหอมชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี ผลมีตำหนิได้เล็กน้อยโดยไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตผล คุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ ซึ่งตำหนิโดยรวมต่อผลต้องไม่เกิน 5% ของพื้นที่ผิวทั้งหมดและไม่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อมะพร้าว

3.2.3 ชั้นสอง (class II)

มะพร้าวน้ำหอมชั้นนี้รวมผลมะพร้าวน้ำหอมที่ไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพขั้นต่ำดังข้อ 3.1 และยังคงคุณภาพผลิตผล คุณภาพการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ ซึ่งตำหนิโดยรวมต่อผลต้องไม่เกิน 10% ของพื้นที่ผิวทั้งหมด และไม่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อมะพร้าว

4 ขนาด

ขนาดของมะพร้าวพิจารณาจากเส้นรอบวง หรือน้ำหนักผล อย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

4.1 มะพร้าวควั่น (เจียน) มีน้ำหนักผล 700 ถึง 1400 g ^{4/}

4.2 มะพร้าวเจีย (กลึง)

ตารางที่ 1 รหัสขนาดของผลมะพร้าวน้ำหอมแบบมะพร้าวเจีย (กลึง) ^{5/}

รหัสขนาด	เส้นรอบวง (cm)	น้ำหนักผลโดยประมาณ (g)
1	> 35 ถึง 40	> 600 ถึง 850
2	> 30 ถึง 35	> 450 ถึง 600
3	27 ถึง 30	350 ถึง 450

การแบ่งชั้นคุณภาพและข้อกำหนดเรื่องขนาดในมาตรฐานนี้ สามารถนำไปใช้พิจารณาในทางการค้า โดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดเรื่องขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกันขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อจำกัดที่มีเนื่องมาจากฤดูกาล

^{4/} มะพร้าวควั่น (เจียน) ในทางการค้ามีการบรรจุ 9 ผล ต่อภาชนะบรรจุ โดยขนาดผลอาจมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า

^{5/} มะพร้าวเจีย (กลึง) ทรงหัวแหลม รหัสขนาดต่าง ๆ ในทางการค้ามีการบรรจุจำนวนผลต่อภาชนะบรรจุ ดังนี้

- รหัสขนาดที่ 1 บรรจุ 24 ผลต่อภาชนะบรรจุ
- รหัสขนาดที่ 2 บรรจุ 32 ผลต่อภาชนะบรรจุ
- รหัสขนาดที่ 3 บรรจุ 40 ผลต่อภาชนะบรรจุ

สำหรับมะพร้าวเจีย (กลึง) ฐานทรงกระบอกมีการแบ่งบรรจุ ดังนี้

- ขนาดกล่องโฟม 25 kg บรรจุ 36 ลูก
- ขนาดกล่องโฟม 19 kg บรรจุ 22 ลูก

5 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดในภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้

5.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

5.1.1 ชั้นพิเศษ (extra class)

ไม่เกิน 5% โดยจำนวนผล หรือน้ำหนักผลของมะพร้าวน้ำหอมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นหนึ่งหรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง

5.1.2 ชั้นหนึ่ง (class I)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนผล หรือน้ำหนักผลของมะพร้าวน้ำหอมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่เป็นไปตามคุณภาพชั้นสอง หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง

5.1.3 ชั้นสอง (class II)

ไม่เกิน 10% โดยจำนวนผลหรือน้ำหนักผลของมะพร้าวน้ำหอมที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือขาดคุณสมบัติตามข้อ 3.1.1(1) และ/หรือ (2) ของเกณฑ์คุณภาพขั้นต่ำ โดยไม่มีผลเน่าเสีย หรือมีสภาพไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

5.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

5.2.1 มะพร้าวควั่น (เจียน) ในภาชนะบรรจุเดียวกันมีขนาดต่างกันได้ไม่เกิน 10% โดยน้ำหนัก

5.2.2 มะพร้าวเจีย (กลิ้ง) ทุกรหัสขนาดมีมะพร้าวน้ำหอมขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นปนมาได้ไม่เกิน 10% ของจำนวนผลหรือน้ำหนักผล

6 การบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

6.1 ความสม่ำเสมอ

มะพร้าวน้ำหอมที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด สี และส่วนของผลที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด

6.2 การบรรจุ

ต้องบรรจุมะพร้าวน้ำหอมในลักษณะที่สามารถเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอมได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องใหม่ สะอาดและมีคุณภาพ สามารถป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อคุณภาพภายนอกหรือภายในของมะพร้าวน้ำหอม การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงผลการใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ สำหรับมะพร้าวควั่น (เจียน) อาจหุ้มด้วยพลาสติกใส

6.3 รายละเอียดของภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ มีการระบายอากาศที่ดีไม่มีกลิ่นและสิ่งแปลกปลอมและมีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลมะพร้าว น้ำหอมได้

7 เครื่องหมายและฉลาก

7.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผู้บริโภค

อย่างน้อย ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่ภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอมให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

กรณีที่ไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกภาชนะบรรจุได้ ให้ระบุข้อความว่า “มะพร้าว น้ำหอม” และ/หรือประเภทของมะพร้าว น้ำหอม

(2) จำนวนผลต่อภาชนะบรรจุ หรือน้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม

(3) ข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต หรือแบ่งบรรจุ หรือจัดจำหน่าย ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีมะพร้าว น้ำหอมนำเข้า ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

(4) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีมะพร้าว น้ำหอมที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

(5) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

7.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

แต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีข้อความที่ระบุในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) ประเภทของผลิตภัณฑ์

กรณีที่ไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกภาชนะบรรจุได้ ให้ระบุข้อความว่า “มะพร้าว น้ำหอม” และ/หรือประเภทของมะพร้าว น้ำหอม

- (2) ชั้นคุณภาพ
- (3) รหัสขนาด ในกรณีที่มีการคัดขนาด
- (4) จำนวนผลต่อภาชนะบรรจุ หรือน้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
- (5) ข้อมูลผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้รวบรวม หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่าย และหมายเลขรหัสสินค้า (ถ้ามี) ทั้งนี้อาจแสดงชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุก็ได้ กรณีมะพร้าว นำหอมนำเข้า ให้ระบุชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า

- (6) ข้อมูลแหล่งผลิต

ให้ระบุประเทศผู้ผลิต ยกเว้นกรณีมะพร้าว นำหอมที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศ

- (7) ภาษา

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

7.3 การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองจากทางราชการ

การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรองให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองและเป็นไปตามมาตรฐานนี้ และได้รับการยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

8 วัตถุเจือปนอาหาร

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

9 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

10 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง

11 สุขลักษณะ

การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติต่อผลมะพร้าวในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่งมะพร้าวน้ำหอมต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

12 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ กำหนดให้ใช้ตามการยอมรับให้ใช้ได้ของ International System of Units หรือ *Le Systéme International d' Unités* ; SI

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	กรัม (gram)	g
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm

ภาคผนวก ข

การพิจารณาความแก่ได้ที่ของผลที่ยังไม่ได้ตัดแต่ง

(ข้อ 3.1.3)

การพิจารณาความแก่ได้ที่ของผลที่ยังไม่ได้ตัดแต่ง มีปัจจัยดังต่อไปนี้

- (1) ความแห้งของปลายหางหนู (spikelet) ประมาณครึ่งหนึ่ง ในสภาพแวดล้อมที่เป็นปกติ
- (2) สีผล บริเวณรอยต่อกลีบเลี้ยงที่ติดอยู่กับตัวผลจะเห็นเป็นวงสีขาว วงสีขาวรอบขั้วผลนี้อาจเริ่มจางหรือเลือนหายไปหรือเหลือเพียงเล็กน้อย เมื่อปอกเปลือกจะเห็นเปลือกขาว (mesocarp) และเส้นใยเป็นสีขาวนวล
- (3) การนับทะลาย นับทะลายที่จะเก็บเกี่ยวเป็นทะลายที่หนึ่ง แล้วนับทะลายที่ออกตามมาเป็นทะลายที่สอง โดยผลจะมีขนาดเท่ากำปั้น และทะลายที่สามจะเป็นระยะที่จั่นบานและดอกตัวเมียเพิ่งได้รับการผสมพันธุ์บางส่วน เป็นระยะที่มะพร้าวทะลายแรกอยู่ในช่วงที่อ่อนกำลังดี
 - ทะลายที่จะเก็บเกี่ยวได้ ควรมีทะลายที่อยู่เหนือขึ้นไป (ตามแนวเอียงเล็กน้อย) มีขนาดเท่ากำปั้น และทะลายเหนือขึ้นไปอีก มีจั่นบานแล้ว
- (4) การฟังเสียงดีด ต้องใช้ผู้ชำนาญการ