

## ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ซอสพริก  
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ซอสพริก เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐานและปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ซอสพริก มาตรฐานเลขที่ มกษ. 8401 - 2552 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒

ธีระ วงศ์สมุทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# มาตรฐานสินค้าเกษตร

## ซอสพริก

### 1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ครอบคลุม ซอสพริก (chili sauce) สำหรับบริโภคโดยตรง รวมทั้งเพื่อการบริการอาหาร (catering) หรือเพื่อการแบ่งบรรจุ แต่ไม่รวมถึงซอสพริกที่มีวัตถุประสงค์สำหรับนำไปแปรรูปต่อ

### 2 นิยาม

ซอสพริก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเหลวหรือข้นสามารถเทออกจากภาชนะได้ เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้ ใช้เป็นเครื่องปรุงรส หรือเครื่องจิ้ม เตรียมจากส่วนผสมที่ดี สะอาด นำมาผสมและผ่านกระบวนการที่ทำให้ได้คุณภาพตามที่ต้องการ และผ่านกระบวนการให้ความร้อนที่เหมาะสม เพื่อป้องกันมิให้เน่าเสีย ก่อนหรือหลังบรรจุในภาชนะปิดสนิท

### 3 ชนิด

ซอสพริก มีชนิดต่างๆดังต่อไปนี้

3.1 ชนิดที่มีเนื้อพริก เมล็ดพริก และส่วนผสมที่บดละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันทั้งหมด

3.2 ชนิดที่มีลักษณะเป็นไปตามข้อ 3.1 และมีส่วนผสม เช่น ชันเนื้อพริก หรือเมล็ดพริกกระจายอยู่ในเนื้อซอสพริกด้วย

3.3 ชนิดที่มีเนื้อพริกและเมล็ดพริกที่บดเป็นชิ้นเล็ก อาจแยกเป็นชั้นหรือกระจายอยู่ทั่วไปในผลิตภัณฑ์

3.4 ชนิดอื่นๆ ที่แตกต่างจากข้อ 3.1 ถึง ข้อ 3.3 และเป็นไปตามข้อกำหนดอื่นทั้งหมดของมาตรฐานนี้ และมีข้อความที่ชัดเจนในฉลาก เพื่อป้องกันความสับสน หรือทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

## 4 ส่วนประกอบและเกณฑ์คุณลักษณะ

### 4.1 ส่วนประกอบที่สำคัญ

4.1.1 พริก อาจอยู่ในรูป พริกสด และ/หรือ พริกที่ผ่านกระบวนการแปรรูปอื่น เช่น พริกแห้ง พริกเผา พริกป่น พริกดอง หรือสารสกัดจากพริก

4.1.2 น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย ฟรักโทสซีรัป (fructose syrup) กลูโคสซีรัป (glucose syrup)<sup>1/</sup>

4.1.3 น้ำส้มสายชู หรือ กรดอื่นที่รับประทานได้

4.1.4 เกลือบริโคค

4.1.5 น้ำ

4.1.6 กระเทียม

### 4.2 ส่วนประกอบอื่นที่อาจเติมได้

4.2.1 ผลไม้ เช่น มะม่วง มะละกอ มะขาม

4.2.2 ผัก เช่น มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ แครอท

4.2.3 เครื่องเทศ (spice) และพืชผักสมุนไพร (herb)

4.2.4 อื่น ๆ ที่บริโคคได้ตามความเหมาะสม

### 4.3 เกณฑ์คุณลักษณะ

#### 4.3.1 ข้อกำหนดทั่วไป

ซอสพริกมีกลิ่น กลิ่นรส และลักษณะเนื้อตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ อาจมีสีต่างๆ ตามชนิดของวัตถุดิบ และเทออกได้ง่าย

4.3.2 ค่าความเป็นกรด-เบส (pH) ของผลิตภัณฑ์ ไม่เกิน 4.5

4.3.3 ตำหนิและเกณฑ์การยอมรับ

ตำหนิของซอสพริก พบได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับตำหนิตามตารางที่ 1

---

<sup>1/</sup> ไม่รวมถึงสารให้ความหวานที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร

## ตารางที่ 1 เกณฑ์การยอมรับตำหนิของซอสพริก

(ข้อ 4.3.3)

ตำหนิ	เกณฑ์การยอมรับ
(1) สิ่งแปลกปลอมที่เป็นชิ้นส่วนจากพืช	ไม่พบ
(2) ชิ้นส่วนวัตถุติดที่มีสีผิดปกติ	ไม่เกิน 3 ชิ้น ในตัวอย่าง 100 g (กรัม)

### หมายเหตุ

(1) สิ่งแปลกปลอมที่เป็นชิ้นส่วนจากพืช หมายถึง ส่วนใดส่วนหนึ่งของพืช เช่น ก้านพริก ใบพริก ขั้วพริก ก้านกระเทียม หรือชิ้นส่วนของพืชอื่น ที่ใช้ผลิตซอสพริก ซึ่งมีได้มีวัตถุประสงค์ใช้เป็นส่วนประกอบของซอสพริก ที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แต่มีผลกระทบต่อลักษณะปรากฏโดยรวมของผลิตภัณฑ์

(2) ชิ้นส่วนวัตถุติดที่มีสีผิดปกติ หมายถึง ชิ้นส่วนวัตถุติดที่มีสีผิดปกติที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น เมล็ดหรือชิ้นส่วนของพริกที่มีสีผิดปกติ

### 4.4 การจำแนกผลิตภัณฑ์บกพร่อง

ผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุใดๆ ที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์คุณลักษณะตามรายการในข้อ 4.3.1 หรือ ข้อ 4.3.2 หรือ ข้อ 4.3.3 ตารางที่ 1 (1) หรือ (2) ข้อใดข้อหนึ่งถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์บกพร่อง

### 4.5 การยอมรับด้านเกณฑ์คุณลักษณะ

ผลิตภัณฑ์ซอสพริก ถือว่ามีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 4.3 เมื่อผลการตรวจสอบพบว่า

4.5.1 ทุกตัวอย่างมีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 4.3.2

4.5.2 จำนวนผลิตภัณฑ์บกพร่องตามที่ระบุในข้อ 4.3.1 หรือ ข้อ 4.3.3 ตารางที่ 1 (1) หรือ (2) ไม่เกินจำนวนที่ยอมรับได้ เมื่อใช้แผนการซั๊กตัวอย่าง ตามตารางแผนการซั๊กตัวอย่างในภาคผนวก ข

## 5 วัตถุเจือปนอาหาร

การใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มสารกันเสีย สารกันหืน สารเสริมฤทธิ์กันหืน สารช่วยให้สีคงตัว สารปรับความเป็นกรด สารช่วยเนื้อสัมผัส สารช่วยทำให้ข้น สี สารให้ความหวานที่ไม่ใช่น้ำตาล และสารเสริมรส ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เกี่ยวกับ วัตถุเจือปนอาหาร

## 6 สารปนเปื้อน

### 6.1 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดใน มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

### 6.2 สารปนเปื้อนอื่น

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เกี่ยวกับ สารปนเปื้อน

## 7 สุขลักษณะ

7.1 การปฏิบัติในการผลิตซอสพริก ให้เป็นไปตาม มกษ. 9023 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

### 7.2 จุลินทรีย์

เกณฑ์กำหนดจุลินทรีย์ ให้เป็นไปตามตารางที่ 2

### ตารางที่ 2 เกณฑ์กำหนดจุลินทรีย์ในซอสพริก

(ข้อ 7.2)

ชนิดจุลินทรีย์	n	c	จำนวนจุลินทรีย์
1. จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	5	0	ไม่เกิน $1 \times 10^4$ cfu/g
2. ยีสต์และรา	5	0	ไม่เกิน 10 cfu/g
3. เอสเคอริเคีย โคไล ( <i>Escherichia coli</i> )	5	0	น้อยกว่า 3 ใน 1 g โดยวิธี MPN ( most probable number)
4. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	5	0	ไม่พบใน 0.1 g
5. แบซิลลัส ซีเรียส ( <i>Bacillus cereus</i> )	5	0	ไม่เกิน $1 \times 10^3$ cfu/g

ชนิดจุลินทรีย์	n	c	จำนวนจุลินทรีย์
6. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ( <i>Clostridium perfringens</i> )	5	0	ไม่เกิน $1 \times 10^2$ cfu/g
7. แซลโมเนลลา ( <i>Salmonella</i> spp.)	5	0	ไม่พบใน 25 g

#### หมายเหตุ

n	หมายถึง	จำนวนตัวอย่างที่ต้องนำมาตรวจสอบจากสินค้าแต่ละรุ่น
c	หมายถึง	จำนวนตัวอย่างสูงสุดที่ยอมให้พบจุลินทรีย์ในระดับสูงกว่าค่ากำหนด
cfu/g	หมายถึง	colony forming unit per gram

กรณีผู้ประกอบการมีระบบการประกันคุณภาพในการผลิต เช่น หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Code of Practice : General Principles of Food Hygiene )/ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point หรือ HACCP System) และประวัติการผลิตที่ดี อาจลดจำนวนครั้งในการชักตัวอย่างเพื่อตรวจสอบ

### 7.3 การยอมรับด้านจุลินทรีย์

ผลิตภัณฑ์ซอสพริก ถือว่ามีสุขลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 7.2 เมื่อผลการตรวจสอบทุกตัวอย่างเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

## 8 การบรรจุ

### 8.1 การบรรจุขั้นต่ำ

ภาชนะบรรจุต้องบรรจุผลิตภัณฑ์ในปริมาณไม่น้อยกว่า 90% ของความจุในภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ ยอมให้มีช่องว่างเหนือผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุได้ตามความจำเป็นเมื่อผลิตตามหลักการผลิตที่ดี

กรณีภาชนะบรรจุไม่คงรูป (flexible container) ต้องบรรจุให้เต็มเท่าที่ปฏิบัติได้

### 8.2 การจำแนกผลิตภัณฑ์บกพร่อง

ผลิตภัณฑ์ในภาชนะบรรจุใด ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสำหรับปริมาณบรรจุขั้นต่ำ ที่กำหนดในข้อ 8.1 ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์บกพร่อง

### 8.3 การยอมรับด้านการบรรจุ

ผลิตภัณฑ์ซอสพริก ถือว่ามีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในข้อ 8.1 เมื่อจำนวนผลิตภัณฑ์บกพร่องตามที่ระบุในข้อ 8.2 ไม่เกินจำนวนที่ยอมรับได้ เมื่อใช้แผนการชักตัวอย่าง ตามตารางในภาคผนวก ข

## 9 ฉลาก

ให้แสดงฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และอย่างน้อยต้องมีข้อความระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุก็ได้ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

9.1 ขอสหพริกในภาชนะบรรจุที่กำหนดโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้แสดงข้อความที่ภาชนะบรรจุ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

9.1.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ เช่น “ขอสหพริก” หรือชื่ออื่นที่มีความหมายตามมาตรฐานนี้

9.1.2 ส่วนประกอบที่สำคัญ เรียงลำดับตามปริมาณจากมากไปน้อย โดยหากเป็นส่วนประกอบที่อ้างถึงในชื่อผลิตภัณฑ์ ให้แสดงปริมาณเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ

9.1.3 วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารเติมแต่ง ถ้ามีการใช้ให้ระบุ ชื่อประเภท พร้อมด้วยชื่อเฉพาะหรือหมายเลขของวัตถุเจือปนอาหารตามที่กำหนดใน CAC/GL 36-1989 Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives หรือเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

9.1.4 ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่ายสำหรับสินค้าที่จำหน่ายในประเทศ และชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้ส่งออก หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือผู้จัดจำหน่ายสำหรับสินค้าที่ผลิตเพื่อการส่งออก แล้วแต่กรณี

9.1.5 ปริมาณสุทธิ

9.1.6 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ ข้อความ “ควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี”

9.1.7 คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

9.1.8 คำแนะนำในการบริโภค (ถ้ามี)

กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่มีภาษาอื่นร่วมด้วยจะต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น กรณีผลิตเพื่อการส่งออก ให้เป็นไปตามข้อตกลงของประเทศคู่ค้า

9.2 ขอสหพริกในภาชนะบรรจุที่มีได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้แสดงข้อความที่เอกสารกำกับสินค้า หรือฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

9.2.1 ชื่อผลิตภัณฑ์ เช่น “ขอสหพริก” หรือชื่ออื่นที่มีความหมายตามมาตรฐานนี้

9.2.2 ชื่อ และที่ตั้งของผู้ผลิต หรือ ผู้แบ่งบรรจุ หรือ ผู้จัดจำหน่าย

9.2.3 ปริมาณสุทธิ

#### 9.2.4 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ ข้อความ “ควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี”

กรณีที่เกิดเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย กรณีที่มีภาษาอื่นร่วมด้วยจะต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น กรณีที่เกิดเพื่อการส่งออก ให้เป็นไปตามข้อตกลงของประเทศคู่ค้า

### 10 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ หรือเครื่องหมายรับรอง

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรกำหนด หรือให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจ หรือหน่วยรับรอง

### 11 วิธีวิเคราะห์ ชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

#### 11.1 วิธีวิเคราะห์

ให้ใช้วิธีที่กำหนดในตารางที่ 3 ดังนี้

#### ตารางที่ 3 วิธีวิเคราะห์

(ข้อ 11.1)

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. คุณลักษณะทั่วไปด้าน สี กลิ่น กลิ่นรส และลักษณะเนื้อ (ข้อ 4.3.1)	ตรวจพินิจ	-
2. ค่าความเป็นกรด-เบส (ข้อ 4.3.2)	AOAC 981.12 หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Potentiometry
3. ตำหนิด้านสิ่งแปลกปลอมที่เป็นชิ้นส่วนจากพืช และ ชิ้นส่วนวัตถุติดที่มีสีผิดปกติ (ข้อ 4.3.3)	(1) เขย่าตัวอย่างซอสพริกให้เข้ากัน (2) เทตัวอย่างซอสพริกในจานกระเบื้องสีขาว ปริมาณ 100 g (3) ตรวจพินิจตำหนิ (ข้อ 3.2.3.2) โดยตรวจสิ่งแปลกปลอมที่เป็นชิ้นส่วนจากพืช และตรวจนับชิ้นส่วนวัตถุติดที่มีสีผิดปกติ	-



ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
4. จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (ข้อ 7.2)	BAM (USFDA- Bacteriological Analytical Manual) หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Microbiological Enumeration
5. ยีสต์และรา (ข้อ 7.2)	BAM หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Microbiological Enumeration
6. เอสเคอริเคีย โคไล ( <i>Escherichia coli</i> ) (ข้อ 7.2)	BAM หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	MPN และ biochemical testing
7. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส ( <i>Staphylococcus aureus</i> ) (ข้อ 7.2)	BAM หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Microbiological detection
8. แบซิลลัส ซีเรียส ( <i>Bacillus cereus</i> ) (ข้อ 7.2)	BAM หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Microbiological detection
9. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ( <i>Clostridium perfringens</i> ) (ข้อ 7.2)	BAM หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Microbiological detection
10. แซลโมเนลลา ( <i>Salmonella</i> spp.) (ข้อ 7.2)	ISO 6579 Microbiological of Food and Animal Feeding Stuffs- Horizontal Method for Detection of <i>Salmonella</i> spp. หรือวิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Microbiological detection
11. การบรรจุขั้นต่ำ (ข้อ 8.1)	รายละเอียดตามภาคผนวก ก	Gravimetry
12. ปริมาณสุทธิ (ข้อ 9.1 (5) และ ข้อ 9.2 (3))	รายละเอียดตามภาคผนวก ก	Gravimetry

## 11.2 การชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามภาคผนวก ข

## 11.3 เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างซอสพริกต้องเป็นไปตามข้อ 4.5 ข้อ 5 ข้อ 6 ข้อ 7.3 ข้อ 8.3 และข้อ 9 ทุกข้อ จึงจะถือว่าซอสพริกนั้นเป็นไปตามมาตรฐานนี้

## ภาคผนวก ก

### วิธีวิเคราะห์

ข้อ (11.1)

#### ก.1 ปริมาณสุทธิ

##### ก.1.1 น้ำหนักสุทธิ

##### ก.1.1.1 ชั่งชอสปริกทั้งภาชนะบรรจุ

ก.1.1.2 เปิดฝาภาชนะบรรจุ เทตัวอย่างชอสปริกออกจากภาชนะจนหมด ล้างทำความสะอาดภาชนะ และทำให้แห้ง แล้วนำมาชั่งน้ำหนักพร้อมฝา

ก.1.1.3 ผลต่างระหว่างน้ำหนักที่ชั่งได้จากข้อ ก.1.1.1 กับน้ำหนักที่ได้จากข้อ ก.1.1.2 เป็นน้ำหนักสุทธิ

##### ก.1.2 ปริมาตรสุทธิ

##### ก.1.2.1 ทำเครื่องหมาย ณ ระดับสูงสุดของชอสปริกในภาชนะบรรจุ

ก.1.2.2 เปิดฝาภาชนะบรรจุ เทตัวอย่างชอสปริกออกจากภาชนะจนหมด ล้างทำความสะอาดภาชนะ และทำให้แห้ง แล้วนำมาชั่งน้ำหนัก ไม่รวมฝา

ก.1.2.3 เติมน้ำกลั่นอุณหภูมิ 20 °C (องศาเซลเซียส) ในภาชนะบรรจุที่ได้จากข้อ ก.1.2.2 จนถึงระดับที่ทำเครื่องหมายตามข้อ ก.1.2.1 แล้วชั่งน้ำหนัก

ก.1.2.4 ผลต่างระหว่างน้ำหนักที่ได้จากข้อ ก.1.2.3 กับข้อ ก.1.2.2 เป็นปริมาตรสุทธิ (กำหนดให้น้ำกลั่นหนัก 1 g มีปริมาตรเท่ากับ 1 ml (มิลลิลิตร))

#### ก.2 การบรรจุขึ้นต่ำ

##### ก.2.1 ความจุของภาชนะ

ก.2.1.1 เปิดฝาภาชนะบรรจุ เทตัวอย่างชอสปริกออกจากภาชนะจนหมด ล้างทำความสะอาดภาชนะ และทำให้แห้ง แล้วนำมาชั่งน้ำหนัก ไม่รวมฝา

ก.2.1.2 เติมน้ำกลั่นอุณหภูมิ 20 °C ในภาชนะบรรจุที่ได้จากข้อ ก.2.1.1 จนถึงระดับขอบล่างของปากขวด แล้วชั่งน้ำหนัก

ก.2.1.3 ผลต่างระหว่างน้ำหนักที่ได้จากข้อ ก.2.1.2 กับข้อ ก.2.1.1 เป็นความจุของภาชนะบรรจุ (กำหนดให้น้ำกลั่นหนัก 1 g มีปริมาตรเท่ากับ 1 ml)

$$\text{การบรรจุขั้นต่ำ} = \frac{\text{ปริมาตรสุทธิ ในข้อ ก.1.2.4} \times 100}{\text{ความจุของภาชนะ ในข้อ ก.2.1.3}}$$

## ภาคผนวก ข

### วิธีชักตัวอย่าง

(ข้อ 11.2)

#### ข.1 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้มีดังต่อไปนี้

ข.1.1 รุ่น (lot) ในที่นี้ หมายถึง สินค้าที่มาจากแหล่งผลิตเดียวกัน ผลิตภายใต้สภาวะเดียวกัน มีส่วนประกอบอาหาร และรูปแบบของผลิตภัณฑ์ และภาชนะบรรจุชนิดและขนาดเดียวกัน

#### ข.2 การชักตัวอย่าง

ให้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน ตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่ ข.1 หรือตารางที่ ข.2 หรือ ตารางที่ ข.3 ส่งหน่วยปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ เพื่อนำไปตรวจสอบ ฉลาก เครื่องหมายรับรอง การบรรจุ เกณฑ์คุณลักษณะ และชักตัวอย่าง จำนวน 5 หน่วยตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์จำนวนจุลินทรีย์ (กรณี ภาชนะบรรจุที่มีปริมาณบรรจุน้อยกว่า 500 g ต้องเก็บให้มีปริมาณเพียงพอต่อการวิเคราะห์) สำหรับการ วิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างของข้อกำหนดใน กฎหมายและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

**ตารางที่ ข.1 แผนการชักตัวอย่างซอสพริกในภาชนะบรรจุที่มีน้ำหนักสุทธิ  
น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1 kg (กิโลกรัม)**

(ข้อ ข.2)

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	ขนาดตัวอย่าง (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	จำนวนที่ ยอมรับ
น้อยกว่า หรือเท่ากับ 4 800	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001- 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
มากกว่า 240 000	60	7

ตารางที่ ข.2 แผนการชักตัวอย่างซอสพริกในภาชนะบรรจุที่มีน้ำหนักสุทธิ  
มากกว่า 1 kg แต่ไม่เกิน 4.5 kg

(ข้อ ข.2)

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	ขนาดตัวอย่าง (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	จำนวนที่ ยอมรับ
น้อยกว่า หรือเท่ากับ 2 400	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
มากกว่า 120 000	60	7

ตารางที่ ข.3 แผนการชักตัวอย่างซอสพริกในภาชนะบรรจุที่มีน้ำหนักสุทธิ  
มากกว่า 4.5 kg ขึ้นไป

(ข้อ ข.2)

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	ขนาดตัวอย่าง (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	จำนวนที่ ยอมรับ
น้อยกว่า หรือเท่ากับ 600	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
มากกว่า 42 000	60	7

## ภาคผนวก ค

### หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วย SI (International System of Units หรือ *Le Systéme International d' Unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ ดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
ปริมาตร	มิลลิลิตร(milliliter)	ml
มวล	กรัม (gram)	g
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree celsius)	°C