



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 3001-2553

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 3001-2010

พริกแห้ง

DRIED CHILI PEPPERS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.220.10

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 3001-2553

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 3001-2010

พริกแห้ง

DRIED CHILI PEPPERS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 150 ง

วันที่ 28 ธันวาคม พุทธศักราช 2553

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร
เรื่อง พริกแห้ง

- | | |
|---|---------------|
| 1. รองศาสตราจารย์วิชัย หุทัยธนาสันต์ | ประธานกรรมการ |
| 2. นางประภัสสรฯ พิมพ์พันธุ์
กรมวิชาการเกษตร | กรรมการ |
| 3. นางสาวมยุรี อูารุ่งโรจน์
กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข | กรรมการ |
| 4. นางสาวนงนุช เมธียนต์พิริยะ
กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี | กรรมการ |
| 5. นางสุกัญญา สันทัด
สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักนายกรัฐมนตรี | กรรมการ |
| 6. นางมาลี จีรวงศ์ศรี
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข | กรรมการ |
| 7. นายณฤทธิ์ ฤกษ์ม่วง
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม | กรรมการ |
| 8. นางอรทัย ศิลปนภาพร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | กรรมการ |
| 9. นางสาวกรรณา วงษ์กระจ่าง
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการ |
| 10. รองศาสตราจารย์กมลวรรณ แจ่มชัด
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | กรรมการ |
| 11. นางสาวนฤมล คงทน
สถาบันอาหาร | กรรมการ |
| 12. นางพรทิพย์ เดชเกรียงไกรกุล
สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย | กรรมการ |

13. นายวิศิษฐ์ ลิ้มประนะ
กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
กรรมการ
14. นางสาวกาญจนา เลิศสกุลเจริญ
สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
กรรมการ
15. นางจิรวัดนา ฟ้าสว่าง
สำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กรรมการและเลขานุการ

(4)

พริกแห้งเป็นสินค้าเกษตรที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เป็นที่ต้องการของตลาดภายในประเทศและต่างประเทศมาก จนจำเป็นต้องนำเข้าในบางฤดูกาล จึงควรสนับสนุนการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยการผลิตพริกแห้งอย่างเป็นระบบเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ในการกำกับดูแลพริกแห้งที่จำหน่ายภายในประเทศและพริกแห้งนำเข้าจำเป็นต้องมีเกณฑ์กำหนดเพื่ออำนวยความสะดวกในทางการค้าและมีมาตรฐานด้านความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค คณะกรรมการสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง พริกแห้ง ขึ้น

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

CODEX STAN 193-1995. General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. P.13

ISO 972 : 1997, Chillies and capsicums, whole or ground (powdered) Specification.

ISO 948 : 1980, Spices and condiments-Sampling.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : พริกแห้ง
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

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

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : พริกแห้ง มาตรฐานเลขที่ มกษ. ๓๐๐๑-๒๕๕๓ ไว้เป็น มาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

พริกแห้ง

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ครอบคลุม พริกแห้ง (Whole dried chili peppers) ผลิตจากพืชสกุลพริก (*Capsicum* sp.) อยู่ในวงศ์ Solanaceae ได้แก่

1.1 พริกชี้หู ได้แก่

1.1.1 พริกชี้หูผลเล็ก (*Capsicum frutescens* Linn.) เช่น พริกกระเทียม และพริกชี้หูสวน

1.1.2 พริกชี้หูผลใหญ่ (*Capsicum annuum* Linn.) เช่น พริกจินดา พริกหัวเรือ พริกห้วยสีทน

และพริกยอดสน

1.2 พริกใหญ่ (*Capsicum annuum* Linn.) เช่น พริกบางช้าง พริกหยวก และพริกมัน

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 พริกแห้ง หมายถึง ผลพริกที่สุกหรือแก่จัด ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจมีก้านหรือไม่มีก้านติดอยู่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายปลีกหรือบรรจุปริมาณมากเพื่อขายส่ง เพื่อใช้ปรุงรสหรือใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อการบริโภค รวมถึงพริกแห้งที่จำหน่ายเพื่อนำไปแบ่งบรรจุ หรือใช้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

3 ชนิด

พริกแห้งแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

3.1 พริกชี้หูแห้ง

3.2 พริกใหญ่แห้ง

4 คุณภาพ

4.1 คุณภาพทั่วไป

พริกแห้งต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้และมีตำหนิไม่เกินเกณฑ์ที่ระบุไว้ในข้อ 5

- (1) ไม่มีกลิ่นอับ หรือกลิ่นแปลกปลอม
- (2) พริกแห้งในบรรจุภัณฑ์เดียวกันต้องเป็นชนิดเดียวกัน
- (3) ไม่มีศัตรูพืช หรือชิ้นส่วนของศัตรูพืช
- (4) ไม่เน่าเสียจนทำให้ไม่เหมาะต่อการบริโภค
- (5) ไม่เห็นเส้นใยของเชื้อรา เมื่อมองด้วยตาเปล่า
- (6) ความชื้นไม่เกิน 13.5%
- (7) ไม่มีการแต่งสี

5 ตำหนิและเกณฑ์การยอมรับ

5.1 นิยามของตำหนิ

5.1.1 ผลมีสีผิดปกติ หมายถึง ผลพริกแห้งที่มีสีผิดปกติ เนื่องจากผลิตจากผลพริกที่ยังไม่สุกหรือแก่จัด กรรมวิธีการผลิตไม่เหมาะสม หรือเนื่องจากการเข้าทำลายของโรค

5.1.2 ผลไม่สมบูรณ์ หมายถึง ผลพริกแห้งที่มีรูปร่างลักษณะผิดปกติ เนื่องจากการเข้าทำลายของศัตรูพืช หรือการเพาะปลูกไม่เหมาะสม

5.1.3 ผลแตกหรือหัก หมายถึง ผลพริกแห้งรวมทั้งเมล็ดที่เกิดจากการเสื่อมเสียทางกายภาพ เช่น แตกหรือหัก เนื่องจากการบรรจุ ขนย้าย หรือขนส่ง

5.1.4 สิ่งแปลกปลอม หมายถึง ส่วนต่างๆ ของต้นพริก เช่น กิ่ง ก้าน ใบ หรือช่อดอกของพริก ยกเว้นก้านที่ติดมากับผล และหมายความรวมถึงสิ่งปะปนอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ส่วนประกอบตามธรรมชาติของพริก

5.2 ตำหนิของพริกแห้งพบได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับตำหนิ ตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เกณฑ์การยอมรับตำหนิ

(ข้อ 5.2)

ตำหนิ	เกณฑ์การยอมรับตำหนิ (สัดส่วนโดยน้ำหนัก)
1. ผลมีสีผิดปกติ	ไม่เกิน 5 %
2. ผลไม่สมบูรณ์	ไม่เกิน 5 %
3. ผลแตกหรือหัก	
(1) พริกชี้หนูแห้ง	ไม่เกิน 5 %
(2) พริกใหญ่แห้ง	ไม่เกิน 10 %
4. สิ่งแปลกปลอม	ไม่เกิน 1 %

6 วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

7 สารปนเปื้อน

7.1 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

7.2 อะฟลาทอกซิน ต้องไม่เกิน 15 µg/kg

8 สารพิษตกค้าง

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

9 สุขลักษณะ

การผลิตและการปฏิบัติต่อพริกแห้งให้เป็นไปตามข้อกำหนดใน มกษ. 9023 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

10 การบรรจุ

พริกแห้งต้องบรรจุในภาชนะบรรจุที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และไม่มีกลิ่นผิดปกติ ที่มีผลต่อคุณภาพของพริกแห้ง และต้องป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

11 ฉลาก

ให้แสดงฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และอย่างน้อยต้องมีข้อความระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุก็ได้ โดยข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวง โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

11.1 ภาชนะบรรจุที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

11.1.1 ฉลากให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

11.1.2 ภาชนะบรรจุพริกแห้งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลขอักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดดังต่อไปนี้ให้เห็นง่ายและชัดเจน

- (1) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น พริกแห้ง
- (2) น้ำหนักสุทธิเป็นหน่วยในระบบเมตริก (metric system)
- (3) วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือ วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ
- (4) ให้ระบุชื่อประเภทของวัตถุดิบอาหาร (ถ้าใช้) พร้อมด้วยชื่อเฉพาะหรือหมายเลขของวัตถุดิบอาหารตามข้อกำหนดของคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของโครงการมาตรฐานอาหาร เอฟเอโอ/ดับเบิลยูเอชไอ (Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme; Codex)
- (5) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับสินค้าที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าสำหรับสินค้านำเข้า แล้วแต่กรณี
- (6) ประเทศผู้ผลิต
- (7) รุ่นของผลิตภัณฑ์โดยอาจจะระบุเป็นรหัสได้
- (8) กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย และกรณีที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศก็ได้

11.2 ภาชนะบรรจุสำหรับขายส่ง

ให้แสดงข้อความตามที่กฎหมายกำหนดและตามรายละเอียดในข้อ 11.1.2 ในฉลากหรือเอกสารกำกับสินค้า

12 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ หรือเครื่องหมายรับรอง

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรกำหนด หรือให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจ หรือหน่วยรับรอง

13 วิธีวิเคราะห์ วิธีชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

13.1 วิธีวิเคราะห์

ให้ใช้วิธีที่กำหนดในตารางที่ 2 (โดยอ้างอิงเอกสารวิธีวิเคราะห์ฉบับล่าสุด) ดังนี้

ตารางที่ 2 วิธีวิเคราะห์

(ข้อ 13.1)

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. คุณภาพทั่วไป (ข้อ 4.1 (1)-(5))	ตรวจพินิจ	-
2. ความชื้น (ข้อ 4.1 (6))	AOAC 934.06 หรือใช้วิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Gravimetry
3. ผลที่มีตำหนิ (ข้อ 5.2)	วิธีการคำนวณหาสัดส่วนโดยน้ำหนัก	Subjective Measurement
4. อะฟลาทอกซิน (ข้อ 7.2)	AOAC 970.45 หรือใช้วิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	HPLC/Densitometer
5. การบรรจุ (ข้อ 10)	ตรวจพินิจ	-

13.2 วิธีชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก วิธีชักตัวอย่างที่จำเป็นนอกเหนือจากที่ระบุ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับการชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก

วิธีชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

(ข้อ 13.2)

ภาคผนวก ก นี้ แสดงวิธีชักตัวอย่างพริกแห้ง เพื่อการใช้ประโยชน์ได้สะดวก

ก.1 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้มีดังต่อไปนี้

ก.1.1 วิธีการชักตัวอย่าง (sampling procedure) หมายถึง การกำหนดวิธีการเก็บและจำนวนหน่วยตัวอย่างจากรุ่นสินค้าเพื่อตรวจสอบให้ได้ข้อมูลที่นำมาใช้ตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ

(1) วิธีการชักตัวอย่างขั้นต้น หมายถึง การเก็บตัวอย่างจากรุ่นสินค้าโดยตรงเพื่อเป็นตัวแทนที่ดีของรุ่นสินค้าในปริมาณที่เพียงพอต่อการวิเคราะห์และตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า

(2) วิธีการชักตัวอย่างขั้นที่สอง หมายถึง การรวมตัวอย่างขั้นต้นให้เป็นเนื้อเดียวกันและลดจำนวนตัวอย่างลงในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อการตรวจวิเคราะห์และตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า

ก.1.2 รุ่น (lot) ในที่นี้หมายถึง พริกแห้งที่ทำจากพริกสดชนิดเดียวกันจากแหล่งผลิตเดียวกัน ผลิตโดยกรรมวิธีเดียวกัน บรรจุและเก็บรักษาในสภาพและสภาวะเดียวกันเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและคุณลักษณะสม่ำเสมอ

ก.2 วิธีการชักตัวอย่างขั้นต้น

ก.2.1 ให้ชักตัวอย่างพริกแห้งรุ่นเดียวกันตามขนาดรุ่นที่กำหนดในตารางที่ ก.1 จะได้ตัวอย่างขั้นต้น นำไปตรวจสอบการบรรจุ เครื่องหมายและฉลาก และน้ำหนักสุทธิ

ก.2.2 หากผลการตรวจสอบของตัวอย่างเป็นไปตามข้อกำหนดของ ข้อ 10 และ ข้อ 11 ให้ถือว่าพริกแห้งรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ตารางที่ ก.1 วิธีการชักตัวอย่างขั้นต้น

(ข้อ ก.2)

ขนาดรุ่น ภาชนะบรรจุ	ขนาดตัวอย่าง ภาชนะบรรจุ
1 ถึง 5	ทุกหน่วย
6 ถึง 49	5 หน่วย
50 ถึง 100	ร้อยละ 10 ของขนาดรุ่น
ตั้งแต่ 101 ขึ้นไป	รากที่ 2 ของขนาดรุ่น

ก.3 วิธีการชักตัวอย่างขั้นที่สอง

ชักตัวอย่างเพื่อส่งหน่วยปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่าง ๆ จากตัวอย่างขั้นต้น (ข้อ ก.2.1) ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่าง ดังนี้

ก.3.1 ให้นำตัวอย่างขั้นต้นข้อ ก.2.1 มารวมกัน จากนั้นสุ่มตัวอย่างแบบกระจายเพื่อวิเคราะห์คุณภาพ ดังนี้

ก.3.1.1 ให้ชักตัวอย่างพริกแห้งจากตัวอย่างข้อ ก.3.1 จนได้น้ำหนัก 300 g ตรวจสอบคุณภาพทั่วไปและตำหนิของพริกแห้ง

ก.3.1.2 ให้ชักตัวอย่างพริกแห้งจากข้อ ก.3.1 จนได้น้ำหนัก 300 g ตรวจสอบหาปริมาณอะฟลาทอกซิน

ก.3.1.3 หากผลการตรวจสอบของตัวอย่างเป็นไปตามข้อ 4.1 ข้อ 5.2 และข้อ 7.2 จึงจะถือว่าพริกแห้งรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

ก.3.2 สำหรับการวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน และสารพิษตกค้าง ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างของข้อกำหนดในกฎหมาย และข้อกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก ข

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ Systeme International d'Unites) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	ไมโครกรัม (microgram)	μg
	กรัม (gram)	G
	กิโลกรัม (kilogram)	Kg