



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 ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



**มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**มกอช. 9 - 2549**

**THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD**

**TACFS 9 - 2006**

**เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป**

**DRIED LONGAN FLESH  
FOR FURTHER PROCESSING**

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ**

**กระทรวงเกษตรและสหกรณ์**

**ICS 67.080.10**

**ISBN 974-403-367-3**



# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 9 - 2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 9 - 2006

## เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป

### DRIED LONGAN FLESH FOR FURTHER PROCESSING

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 [www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 99 ง

วันที่ 21 กันยายน พุทธศักราช 2549

## คณะกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานลำไยอบแห้ง

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. รศ.รัตนา อัดตปัญญาญ์  | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้แทนกรมการค้าต่างประเทศ<br>(นายอำนาจ ไชยสิทธิ์สวัสดี)   | อนุกรรมการ    |
| 3. ผู้แทนกรมการค้าภายใน<br>(นางจินตนา ชัยวรรณการ)  | อนุกรรมการ    |
| 4. ผู้แทนกรมวิชาการเกษตร<br>(นายอุทัย นพคุณวงศ์)   | อนุกรรมการ    |
| 5. ผู้แทนกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์<br>(นางวันทนีย์ ขำเลิศ)  | อนุกรรมการ    |
| 6. ผู้แทนกรมวิทยาศาสตร์บริการ<br>(นางสาวสุจิตรา วิมลจิตต์<br>นางสุพรรณิ เทพอรุณรัตน์<br>นางสาวศิริบุญ พูลสวัสดิ์)                          | อนุกรรมการ    |
| 7. ผู้แทนกรมส่งเสริมการเกษตร<br>(นางสาวชুমญาณ์ซ์ คำวงษ์<br>นายสนาม จันทร์มณี)  | อนุกรรมการ    |
| 8. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์<br>(นางจำลอง ยิ้มสรวล<br>นางสาวเจษฎาภรณ์ สถาปัตยานนท์)  | อนุกรรมการ    |
| 9. ผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา<br>(นางสาวดวงกมล บุญพยุ่ง)   | อนุกรรมการ    |
| 10. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ<br>สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์<br>นายพิศาล พงศาพิชณ์) | อนุกรรมการ    |
| 11. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>(รศ.สุคนธ์ชื่น ศรีงาม)  | อนุกรรมการ    |

- |     |  |                               |
|-----|--|-------------------------------|
| 12. | ผู้แทนสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย<br>(นางสุวรรณมา ศรีสวัสดิ์<br>นางสาวปนิดา บรรจงสินสิริ)      | อนุกรรมการ                    |
| 13. | ผู้แทนองค์การตลาดเพื่อเกษตรกร<br>(นายเดชา เมฆวิชัย)  | อนุกรรมการ                    |
| 14. | ผู้แทนสถาบันอาหาร<br>(นางสาวจุฬารัตน์ กิรติเสวี<br>นางนิตยา พิระภัทรรุ่งสุรียา)                                    | อนุกรรมการ                    |
| 15. | ผู้แทนสมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย<br>(นายสัญญาชัย ปุระณะชัย<br>นางชิงชิง ทองดี)                                   | อนุกรรมการ                    |
| 16. | ผู้แทนสมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย<br>(นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา)   | อนุกรรมการ                    |
| 17. | ผู้แทนสมาคมผู้ตรวจรับรองและวิเคราะห์คุณภาพ<br>(นายวีระ ศุภนิത്യ)   | อนุกรรมการ                    |
| 18. | ผู้ทรงคุณวุฒิ (เฉพาะคราวประชุม)<br>(นางชุตติมา ไวศรายุทธ์<br>นางสาวรวีพิมพ์ ฉวีสุข<br>นางจุไรรัตน์ รุ่งโรจนารักษ์) | อนุกรรมการ                    |
| 19. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางอรทัย ศิลปภาพพร)   | อนุกรรมการและเลขานุการ        |
| 20. | ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ<br>(นางสาวชุตติวรรณ โตฉาย)  | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป หรือที่เรียกกันว่า เนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ เป็นสินค้าเกษตรแปรรูปที่ประเทศไทยมีการผลิตจำนวนมากและได้รับความนิยมในการบริโภค โดยการนำไปต้มเป็นน้ำลำไย ดังนั้นเพื่อให้เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปของไทย มีความปลอดภัยของผู้บริโภค และส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปขึ้น

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากโครงการศึกษาดัชนีชี้วัดคุณลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพลำไยอบแห้ง และกำหนดรหัสขนาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือกของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือในการดำเนินงานจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ :

เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป

พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุดารัตน์ เกยุราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

# มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป

## 1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ใช้กับ เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป (Dried Longan Flesh for Further Processing) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ก่อนนำไปบริโภค ผลิตจากผลลำไยสด ซึ่งมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า “*Dimocarpus longan* Lour.” อยู่ในวงศ์ Sapindaceae หรือผลิตจากผลลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

## 2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป มีดังต่อไปนี้

2.1 เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือกแล้วนำมาแกะเปลือกและเมล็ดออกหรือผลิตจากผลลำไยสดที่แกะเปลือกและเมล็ดออกแล้วนำมาผ่านกรรมวิธีลดความชื้นที่ใช้อุณหภูมิสูง อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันการปนเปื้อนและความชื้น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และคืนรูปก่อนนำไปบริโภค หรือนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

2.2 วอเตอร์แอคทิวิตี (water activity;  $a_w$ ) หมายถึง ตัวเลขที่แสดงค่าน้ำอิสระที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงของอาหาร คำนวณจากอัตราส่วนของความดันไอของน้ำในอาหารต่อความดันไอน้ำบริสุทธิ์ ที่อุณหภูมิเดียวกัน

## 3 คุณภาพ

### 3.1 คุณภาพทั่วไป

เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป มีลักษณะแห้ง มีกลิ่นรสและเนื้อสัมผัสตามลักษณะของผลิตภัณฑ์

### 3.2 คุณลักษณะทางเคมี



เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปให้เป็นไปตามข้อกำหนด ดังนี้

3.2.1 ความชื้น ไม่เกิน 18%

3.2.2 วอเตอร์แอกติวิตี ไม่เกิน 0.6

3.2.3 ความเป็นกรด-เบส (pH) ไม่ต่ำกว่า 5.0

3.3 ตำหนิ

จำนวนชิ้นเนื้อลำไยที่พบว่ามิตำหนิที่เกิดจากสิ่งแปลกปลอมต้องไม่เกินเกณฑ์กำหนด โดยวิธีคัดแยกชิ้นเนื้อลำไยที่มีสิ่งแปลกปลอม นับจำนวน คิดเป็นร้อยละของจำนวนชิ้นทั้งหมด ดังนี้

3.3.1 ตำหนิจากสิ่งแปลกปลอมที่เป็นชิ้นส่วนของลำไย ไม่เกิน 10% ของจำนวนชิ้นเนื้อลำไยทั้งหมด

3.3.2 ตำหนิจากสิ่งแปลกปลอมอื่นที่ไม่ใช่ชิ้นส่วนของลำไย ไม่เกิน 6% ของจำนวนชิ้นเนื้อลำไยทั้งหมด

## 4 การบรรจุ

บรรจุเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปในบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และสามารถรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้

## 5 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อนในเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

## 6 สารพิษตกค้าง

ชนิดและปริมาณสารพิษตกค้างในเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง

## 7 สุขลักษณะ

การผลิตและการปฏิบัติต่อเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษา และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

## 8 การแสดงฉลาก

### 8.1 บรรจุกฎสำหรับผู้บริโภค

อย่างน้อยมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ “เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป” หรือ “เนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ”
- (2) ส่วนประกอบที่สำคัญ แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
- (3) วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้าใช้) เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (4) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือกิโลกรัม
- (5) ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับสินค้าที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า สำหรับสินค้านำเข้า แล้วแต่กรณี
- (6) ประเทศผู้ผลิต
- (7) รุ่นของผลิตภัณฑ์ โดยอาจจะระบุเป็นรหัสได้
- (8) วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน
- (9) คำแนะนำในการใช้หรือเก็บรักษา เช่น การเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2°C ถึง 10°C จะช่วยรักษาสีและยืดอายุการเก็บ
- (10) มีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศก็ได้
- (11) มีข้อความระบุว่า ต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อนนำไปบริโภค

### 8.2 บรรจุกฎสำหรับขายส่ง

แต่ละบรรจุกฎอย่างน้อยต้องประกอบด้วยข้อความแสดง ชื่อผลิตภัณฑ์ “เนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป” หรือ “เนื้อลำไยอบแห้งสีน้ำตาลดำ” รุ่น ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับสินค้าที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับสินค้านำเข้า แล้วแต่กรณี วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีที่ควรบริโภคก่อน วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้าใช้) และคำแนะนำการเก็บรักษา ซึ่งจะระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือฉลาก หรือแสดงไว้ที่บรรจุกฎก็ได้ อย่างไรก็ตามการระบุ รุ่น ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ อาจแสดงด้วยเครื่องหมายแทนได้หากมีการระบุอย่างชัดเจนในเอกสารกำกับสินค้านั้น

## 9 วิธีชักตัวอย่าง

วิธีชักตัวอย่างให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีชักตัวอย่าง

## 10 วิธีวิเคราะห์

วิธีวิเคราะห์ ให้ใช้วิธีที่กำหนดในตารางที่ 1 (โดยให้อ้างอิงเอกสารฉบับล่าสุด) ดังนี้

### ตารางที่ 1 วิธีวิเคราะห์

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. คุณภาพทั่วไป (ข้อ 3.1)	ตรวจพินิจและตรวจโดยวิธีทางประสาทสัมผัส	Subjective Measurement
2. ความชื้น (ข้อ 3.2.1)	AOAC 934.06 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	Gravimetry
3. วอเตอร์แอกติวิตี (ข้อ 3.2.2)	ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอกติวิตี	$a_w$ -Value Analyzer
4. pH (ข้อ 3.2.4)	AOAC 970.21 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	Electrometry
5. ตำหนิ (ข้อ 3.3)	ตรวจพินิจ โดยตัดแยกชิ้นเนื้อลำไยที่มีสิ่งแปลกปลอม นับจำนวน คิดเป็นร้อยละของจำนวนชิ้นทั้งหมด	Subjective Measurement
6. น้ำหนักสุทธิ (ข้อ 8.1)	ชั่งน้ำหนัก	Gravimetry

## ภาคผนวก ก

### วิธีชักตัวอย่าง

ภาคผนวก ก นี้ แสดงวิธีชักตัวอย่างเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป เพื่อการใช้ประโยชน์ได้สะดวก

#### ก.1 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ มีดังต่อไปนี้

ก.1.1 รุ่น (lot) ในที่นี้หมายถึง สินค้าที่มาจากแหล่งผลิตเดียวกัน ผลิตโดยกรรมวิธีเดียวกัน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ชนิดเดียวกัน ส่งมอบหรือซื้อขายในคราวเดียวกัน เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและคุณลักษณะสม่ำเสมอ

ก.1.2 แผนการชักตัวอย่าง (sampling plan) หมายถึง การกำหนดวิธีการเก็บและจำนวนหน่วยตัวอย่างจากรุ่นสินค้าเพื่อตรวจสอบให้ได้ข้อมูลที่น่ามาใช้ตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า แบ่งเป็น 2 ระดับ คือ

(1) แผนการชักตัวอย่างขั้นต้น หมายถึง การเก็บตัวอย่างจากรุ่นสินค้าโดยตรงในสัดส่วนตามปริมาณรุ่นสินค้า หรืออาจใช้แผนการชักตัวอย่างอื่นที่เทียบเท่ากันทางวิชาการกับแผนที่กำหนดไว้

(2) แผนการชักตัวอย่างขั้นที่สอง หมายถึง การเก็บตัวอย่างจากตัวอย่างขั้นต้นเพื่อการตรวจวิเคราะห์ และตัดสินการยอมรับสินค้า

#### ก.2 การชักตัวอย่างขั้นต้น

ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปรุ่นเดียวกันตามจำนวนที่กำหนดในตารางที่

ก.1 หรือ ตารางที่ ก.2 นำตัวอย่างไปตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ เครื่องหมายและฉลาก และน้ำหนักสุทธิก่อน

ตารางที่ ก.1 แผนการชักตัวอย่างขั้นต้น สำหรับเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป ขนาดบรรจุภัณฑ์ 10 kg ขึ้นไป

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)	ขนาดตัวอย่างขั้นต้น (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)
ไม่เกิน 100	3
ตั้งแต่ 101 ถึง 500	8
ตั้งแต่ 501 ถึง 2,500	13
มากกว่า 2,500	อย่างน้อย 18

ตารางที่ ก.2 แผนการชักตัวอย่างขั้นต้น สำหรับเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป ขนาดบรรจุภัณฑ์ไม่เกิน 10 kg

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)	ขนาดตัวอย่างขั้นต้น (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)
ไม่เกิน 500	8
ตั้งแต่ 501 ถึง 3,200	13
ตั้งแต่ 3,201 ถึง 35,000	18
มากกว่า 35,000	อย่างน้อย 25

### ก.3 การชักตัวอย่างขั้นที่สอง

ชักตัวอย่างสำหรับส่งหน่วยปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆ จากตัวอย่างขั้นต้น ดังนี้

ก.3.1 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์ทางกายภาพ ได้แก่ คุณภาพทั่วไป และตำหนิ

ทำการสุ่มชักตัวอย่างตามตารางที่ ก.3 จากตัวอย่างขั้นต้น แล้วบรรจุในภาชนะปิดสนิท ตัวอย่างละ 500 g ตรวจสอบคุณภาพตามข้อ 3.1 และ ข้อ 3.3 หากมีตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ต้องมีตัวอย่างไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับตามที่กำหนดในตารางที่ ก.3 จึงจะถือว่าเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปรุ่นนั้น เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ข้อ 3.1 และข้อ 3.3

ตารางที่ ก.3 แผนการชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบทางกายภาพของเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูป

(ข้อ 3.1 และ ข้อ 3.3)

ขนาดตัวอย่างขั้นต้น (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)	ขนาดตัวอย่างขั้นที่สอง (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)	เลขจำนวนที่ยอมรับ (จำนวนหน่วยบรรจุภัณฑ์)
3	1	0
8	3	0
13	8	1
18	13	2
อย่างน้อย 25	อย่างน้อย 20	3

ก.3.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบทางเคมี ได้แก่ ความชื้น วอเตอร์แอกติวิตี และค่า pH

ชักตัวอย่างเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปจากตัวอย่างขั้นต้นจำนวนเท่า ๆ กัน จนได้น้ำหนักเนื้อลำไยอบแห้ง 200 g เพื่อนำไปใช้ในการตรวจวิเคราะห์ทางเคมี หากผลการวิเคราะห์ของตัวอย่างเป็นไปตามข้อกำหนด ข้อ 3.2 ให้ถือว่าเนื้อลำไยอบแห้งสำหรับแปรรูปนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ข้อ 3.2

## ภาคผนวก ข

### หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d' Unités*; SI) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
มวล	กรัม (gram)	g
มวล	กิโลกรัม (kilogram)	kg
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C