



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. 7012-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 7012-2008

กุ้งแห้ง

DRIED SHRIMP

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.30

ISBN XXX-XXX-XXX-X



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 7012-2551

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 7012-2008

กุ้งแห้ง

DRIED SHRIMP

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 125 ตอนพิเศษ 139 ง

วันที่ 18 สิงหาคม พุทธศักราช 2551

(3)

10. ผู้แทนสภาหอการค้าแห่งประเทศไทย อนุกรรมการ
(นางสาวนารีรัตน์ จันทร์ทอง)
11. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป อนุกรรมการ
(นายวันชัย โปธิเพียรทอง)
12. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย อนุกรรมการ
(นางสาวสุภาภรณ์ ชัยสถาวรวงศ์)
13. ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้แทนภาคเอกชน (เฉพาะคราวประชุม) อนุกรรมการ
(นางเพ็ญศรี บุญเรือง ผู้ทรงคุณวุฒิด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
นางสาววราทิพย์ สมบุญญฤทธิ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
นางสาวพรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตสัตว์น้ำ
นางสาวพรทิพย์ ศิริสุนทรลักษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตสัตว์น้ำ
นางสาวรัตตะยาน อินภูวา ผู้แทนภาคเอกชน
นางสาวเยาวลักษณ์ โตยั้งยืนทรัพย์ ผู้แทนภาคเอกชน)
14. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและเลขานุการ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางอุษา บำรุงพีช)
15. ผู้แทนสำนักมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวจิตรลดา บุญเจริญ)

(4)

กุ้งแห้งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สำคัญ ใช้ในการบริโภคทั้งภายในประเทศและส่งออก แต่ด้วยการผลิตกุ้งแห้งเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ดังนั้นประเทศไทยจึงควรมีการพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของกุ้งแห้งให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น เพื่อให้แข่งขันได้ในการค้าระหว่างประเทศ จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งแห้ง

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการศึกษากำหนดเกณฑ์คุณภาพกุ้งแห้ง ของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากสถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชียและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งแห้ง มอก.1003-2533

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2549. ความรู้เกี่ยวกับสารเคมี/จุลินทรีย์ในอาหาร ในโครงการอาหารปลอดภัย Food Safety

ICMSF. 1986. 2nd Ed. International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in Foods 2; Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : กุ้งแห้ง
พ.ศ. 2551

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2551 เมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2551 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งแห้ง เพื่อพัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 5 สิงหาคม 2551 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กุ้งแห้ง ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2551

(นายสมศักดิ์ ปริศนานันทกุล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กุ้งแห้ง

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดคุณภาพกุ้งแห้ง เพื่อใช้สำหรับการบริโภค

2 นิยาม

2.1 กุ้งแห้ง (dried shrimp) หมายถึง ผลิตรภัณฑ์ที่ได้จากการนำกุ้งสดที่อยู่ในวงศ์พีเนียดี (Penaeidae) และพาลีโมนีดี (Palaemonidae) นำมาผ่านกระบวนการผลิตกุ้งแห้งตามข้อ 2.2 แล้วนำมาทำให้แห้ง อาจเอาเปลือกออกหรือไม่ก็ได้ และอาจมีส่วนหัวและ/หรือหางติดอยู่หรือไม่ก็ได้

2.2 กระบวนการผลิตกุ้งแห้ง หมายถึง การนำกุ้งสดมาล้างทำความสะอาด แล้วให้ความร้อนในช่วงเวลาสั้น (precook) เช่น การต้มหรือนึ่ง พอที่จะทำให้เนื้อกุ้งหดตัว หลุดออกจากเปลือก ทำให้แกะเปลือกได้ง่าย แล้วนำไปลดความชื้น อาจนำเปลือกออกก่อนหรือหลังลดความชื้น โดยใช้พลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์^{1/} หรือแหล่งพลังงานความร้อนอื่น คัดขนาด แล้วบรรจุ

2.3 วอเตอร์แอกทิวิตี (water activity: a_w) หมายถึง ตัวเลขที่แสดงค่าน้ำอิสระที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงของอาหาร คำนวณจากอัตราส่วนของความดันไอของน้ำในอาหารต่อความดันไอน้ำบริสุทธิ์ ที่อุณหภูมิเดียวกัน

2.4 กุ้งแห้งชิ้นหัก หมายถึง กุ้งแห้งที่มีส่วนของลำตัว ตั้งแต่ 2 ปล้อง ถึง 4 ปล้อง

2.5 เศษ หมายถึง ชิ้นส่วนของเนื้อที่มีขนาดน้อยกว่า 2 ปล้อง และชิ้นส่วนอื่น ๆ ของกุ้งแห้งที่ไม่ใช่เนื้อ

3 แบบของผลิตรภัณฑ์

ผลิตรภัณฑ์กุ้งแห้งมี 3 แบบ ดังนี้

- (1) แบบมีเปลือก ได้แก่ กุ้งที่ไม่เอาเปลือกออก
- (2) แบบไม่มีเปลือก ได้แก่ กุ้งที่เอาเปลือกออกจากตัวก่อนหรือหลังทำแห้งก็ได้
- (3) แบบกะเทาะเปลือก ได้แก่ กุ้งที่เอาเปลือกออกจากตัวหลังจากการทำแห้ง ซึ่งอาจมีเปลือกติดกับลำตัวได้บ้าง

1/ กรณีการทำแห้งโดยวิธีตากแดด ถ้าไม่แห้งตามต้องการในครั้งแรก (เช่น แดดแรก) ให้คลุมผลิตรภัณฑ์ด้วยผ้าใบหรือผ้าหนา เพื่อให้ให้น้ำในผลิตรภัณฑ์กระจาย (redistribute) ทั่วตัวอีกครั้ง ก่อนนำไปตากครั้งต่อไป จะทำให้ลักษณะเนื้อของกุ้งแห้งดีขึ้น และลดการสูญเสีย เนื่องจากการหักหรือแตกของส่วนหางและหัว

4 ส่วนประกอบ

4.1 ส่วนประกอบหลัก

กึ่งที่สดและสะอาด

4.2 ส่วนประกอบอื่น ๆ

เกลือที่มีคุณภาพเหมาะสมสำหรับการบริโภค

5 ปัจจัยคุณภาพ

5.1 ความชื้นโดยน้ำหนักต้องไม่เกิน 30 %

5.2 วอเตอร์แอกทิวิตี ต้องไม่เกิน 0.75

5.3 เกลือ โดยน้ำหนักต้องไม่เกิน 7%

5.4 ต้องมีสีตามธรรมชาติของกึ่งแห้ง ขึ้นกับชนิดของกึ่งที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ

5.5 ต้องมีกลิ่นและกลิ่นรสปกติของกึ่งแห้ง ปราศจากกลิ่นหรือกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นแอมโมเนีย

6 การบรรจุหีบห่อ

6.1 ให้บรรจุในภาชนะบรรจุที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และสามารถรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้

6.2 ในภาชนะบรรจุเดียวกัน ต้องเป็นกึ่งที่มีแบบเดียวกันและขนาดสม่ำเสมอ

7 ขนาดและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

หากไม่ได้เป็นที่ตกลงกันเป็นอย่างอื่นระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย ขนาดและความคลาดเคลื่อนของขนาดกึ่งแห้ง ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ขนาดของกึ่งแห้ง

(ข้อ 7 และข้อ 11.1(6))

ขนาด	จำนวนกึ่งแห้ง (ตัวต่อ 100 g)
พิเศษ	ไม่เกิน 50
ใหญ่	51 ถึง 250
กลาง	251 ถึง 500
เล็ก	มากกว่า 501 ขึ้นไป

กึ่งแห้งแต่ละขนาดในตารางที่ 1 มีความคลาดเคลื่อนได้ไม่เกิน 15%

8 วัตถุเจือปนอาหาร

ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

9 สารปนเปื้อน

ชนิดและปริมาณสารปนเปื้อน ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

10 สุขลักษณะ

10.1 ผลลัพธ์ที่ครอบคลุมในมาตรฐานนี้ ผ่านการเตรียมและจัดการที่เหมาะสมตามข้อกำหนดการปฏิบัติว่าด้วยเรื่องหลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับลักษณะสุขอาหาร มกอช. 9023 และในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

10.2 ชนิดและปริมาณจุลินทรีย์ ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้

- (1) จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 10^5 cfu/g
- (2) ยีสต์และเชื้อรา ต้องไม่เกิน 5×10^2 cfu/g
- (3) แซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ต้องไม่พบใน 25 g
- (4) สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่เกิน 10^2 cfu/g
- (5) เอสเคอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 MPN/g
- (6) คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ต้องไม่เกิน 10^2 cfu/g

11 การแสดงเครื่องหมายและฉลาก

11.1 ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์ขายปลีก

ที่ภาชนะบรรจุทุกหน่วยอย่างน้อยต้องมีเลขอักษร เครื่องหมายและข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์ ให้ใช้ชื่อ “กุ้งแห้ง”
- (2) ให้ระบุแบบผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง มีเปลือก ไม่มีเปลือก กะเทาะเปลือก
- (3) ส่วนประกอบที่สำคัญ แสดงเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ
- (4) วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้าใช้) เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- (5) น้ำหนักสุทธิเป็นกรัม หรือ กิโลกรัม
- (6) ให้ระบุขนาดของกึ่งแห้ง ตามตารางที่ 1
- (7) ให้ระบุวัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ
- (8) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับสินค้าที่ผลิตภายในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า สำหรับสินค้านำเข้า แล้วแต่กรณี
- (9) รุ่นของผลิตภัณฑ์
- (10) ระบุคำแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 2 °C ถึง 10 °C จะช่วยรักษาสีและยืดอายุการเก็บ
- (11) มีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศก็ได้ ในกรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะข้อ (5) ถึง ข้อ (8) ให้เป็นไปตามข้อตกลงของประเทศคู่ค้า

11.2 ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์ขายส่ง

ที่ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์ขายส่งหรือในเอกสารกำกับสินค้า ให้มีข้อความตามข้อ 11.1 ยกเว้นข้อมูลที่เป็นชื่อผลิตภัณฑ์ รุ่นสินค้า ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้บรรจุ รวมทั้งคำแนะนำในการเก็บรักษา ต้องอยู่ที่ภาชนะบรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์ขายส่งเท่านั้น

รุ่นของผลิตภัณฑ์ ชื่อ และสถานที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุ อาจแทนด้วยเครื่องหมาย ถ้าเครื่องหมายการค้านั้นมีการระบุอย่างชัดเจนในเอกสารกำกับสินค้า

12 วิธีชักตัวอย่าง

วิธีชักตัวอย่างให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีชักตัวอย่าง

13 วิธีวิเคราะห์

วิธีวิเคราะห์ ให้เป็นไปตามวิธีที่กำหนดในตารางที่ 2 (โดยให้อ้างอิงเอกสารฉบับล่าสุด) ดังนี้

ตารางที่ 2 วิธีวิเคราะห์

(ข้อ 13)

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. ความชื้น	AOAC ข้อ 950.46 ฉบับล่าสุด หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า	การชั่งน้ำหนัก (Gravimetry)
2. วอเตอร์แอกทิวิตี	ให้วัดด้วยเครื่องวัดวอเตอร์แอกทิวิตีที่ควบคุมอุณหภูมิได้ที่ 25 ± 1 °C	การวัดความดันไอในอาหารเทียบกับความดันไอน้ำบริสุทธิ์โดยตรง หรือการวัดคุณสมบัติทางกายภาพและไฟฟ้าโดยอ้อม (Direct measurement of partial pressure/dew point or indirect measurement of physical/electrical characteristics)
3. ปริมาณเกลือ	AOAC ข้อ 937.09 ฉบับล่าสุด หรือวิธีอื่นที่เทียบเท่า	ไตเตรชัน (Volumetric titrimetry)
4. สี	ตรวจพินิจโดยบุคคลที่ผ่านการฝึกอบรมมา โดยเฉพาะ ตามแนวทางการประเมินคุณภาพสีตัวน้ำด้วยประสาทสัมผัสในห้องปฏิบัติการ (มกอช. 9026)	การประเมินทางประสาทสัมผัส
5. กลิ่นและ กลิ่นรส	ตรวจพินิจโดยบุคคลที่ผ่านการฝึกอบรมมา โดยเฉพาะ ตามแนวทางการประเมินคุณภาพสีตัวน้ำด้วยประสาทสัมผัสในห้องปฏิบัติการ (มกอช. 9026)	การประเมินทางประสาทสัมผัส
6. จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด	BAM (Bacteriological Analytical Manual) Chapter 3 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	การเพาะเชื้อ (Direct Plating)
7. ยีสต์และรา	BAM (Bacteriological Analytical Manual) Chapter 18 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	การเพาะเชื้อ (Direct Plating)
8. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	BAM (Bacteriological Analytical Manual) Chapter 5 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	วิธีเอ็ม เอส อาร์ วี, วิธีการตกตะกอนด้วยวิธีซีรัมวิทยา Modified Semi-solid Rappaport Vassiliadis method; MSRV, Biochemical และ Serological Confirmation
9. สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	BAM (Bacteriological Analytical Manual) Chapter 12 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	การเพาะเชื้อ (Direct Plating)
10. เอสเคอริเชีย โคลิ (<i>Escherichia coli</i>)	BAM (Bacteriological Analytical Manual) Chapter 4 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	วิธีเอ็ม พี เอ็น (most probable number method; MPN)
11. คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (<i>Clostridium perfringens</i>)	BAM (Bacteriological Analytical Manual) Chapter 16 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีคุณลักษณะเทียบเท่ากัน	การเพาะเชื้อ (Direct Plating)
12. น้ำหนักสุทธิ	ชั่งน้ำหนัก	การชั่งน้ำหนัก (Gravimetry)

14 ข้อบกพร่อง

14.1 กุ้งแห้งต้องไม่มีจำนวนชิ้นหักและเศษ เกินปริมาณที่กำหนดในตารางที่ 3 หากเกินจากนี้ถือว่าเป็นข้อบกพร่องที่ไม่ยอมรับ

ตารางที่ 3 ปริมาณข้อบกพร่อง

(ข้อ 14.1)

ขนาด	จำนวนกุ้งแห้ง (ตัวต่อ 100 g)	น้ำหนักกุ้งแห้งชิ้นหัก (%)	น้ำหนักเศษ (%)
พิเศษ	ไม่เกิน 50	ไม่เกิน 1.0	ไม่เกิน 1.0
ใหญ่	51 ถึง 250	ไม่เกิน 8.0	ไม่เกิน 1.0
กลาง	251 ถึง 500	ไม่เกิน 12.0	ไม่เกิน 1.0
เล็ก	มากกว่า 501 ขึ้นไป	ไม่เกิน 20.0	ไม่เกิน 1.0

14.2 สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งที่ปะปนมากับหน่วยตัวอย่างที่ไม่ใช่ชิ้นส่วนของกุ้ง แม้มันไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แต่สามารถมองเห็นได้ง่ายโดยวิธีการตรวจพินิจด้วยตาเปล่าหรือวิธีการอื่น รวมทั้งใช้แว่นขยายก็ได้ และสิ่งแปลกปลอมนั้นแสดงให้เห็นถึงการผลิตที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตและสุขลักษณะที่ดี

15 การยอมรับรุ่นสินค้า

รุ่นสินค้า หมายถึง กุ้งแห้งที่มีแบบของผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ และขนาดบรรจุเป็นอย่างเดียวกันที่ผลิตหรือส่งมอบในคราวเดียวกัน

รุ่นสินค้าจะถือว่าเป็นไปตามมาตรฐานนี้ ในกรณีดังต่อไปนี้

15.1 จำนวนข้อบกพร่องทั้งหมดไม่เกินเกณฑ์กำหนดในตารางที่ 3

15.2 น้ำหนักสุทธิของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดที่ตรวจสอบต้องไม่น้อยกว่าน้ำหนักที่ระบุไว้

15.3 ผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดเรื่อง ปัจจัยคุณภาพ การบรรจุหีบห่อ วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ การแสดงเครื่องหมายและฉลาก วิธีชักตัวอย่าง และวิธีวิเคราะห์ ที่ระบุในข้อ 5 ข้อ 6 และข้อ 8 ถึง ข้อ 13