

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ชาใบหม่อน
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

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

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ชาใบหม่อน มาตรฐานเลขที่ มกษ. 3000 - 2552 ไว้เป็น มาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๒

ธีระ วงศ์สมุทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

ชาใบหม่อน

1 ขอบข่าย

1.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับชาจากใบหม่อน (mulberry leaf tea) ที่ทำให้แห้ง ไม่เติมสารแต่งกลิ่นรส และไม่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ใบหม่อน ใช้ต้มหรือชงกับน้ำเป็นเครื่องดื่มเพื่อการบริโภคเท่านั้น

1.2 มาตรฐานนี้ ไม่รวมชาใบหม่อนผงสำเร็จรูป (mulberry leaf instant tea)

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ใบหม่อน (mulberry leaf) หมายถึง ใบของต้นหม่อน ซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Morus* spp. อยู่ในวงศ์ Moraceae ใบหม่อนประกอบด้วย ส่วนของแผ่นใบ เส้นใบ และก้านใบ (ภาพที่ ก.1)

2.2 ชาใบหม่อน (mulberry leaf tea) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำใบหม่อนสด มาแปรรูปเป็นชิ้นแห้ง หรือผงแห้ง เพื่อใช้ต้มหรือชงกับน้ำเป็นเครื่องดื่ม

2.3 ชาเขียวใบหม่อน (mulberry leaf green tea) หมายถึง ชาใบหม่อนที่ผลิตจากการนำใบหม่อนสด มาตัดหรือหั่น แล้วอบหรือหนึ่งด้วยไอน้ำ หรือลวกด้วยน้ำร้อน ทำให้เย็นโดยการผึ่งลม คั่วให้แห้ง หรือคั่วจนวอดให้ใบหม่อนช้ำ แล้วอบด้วยลมร้อนให้แห้ง

2.4 ชาดำใบหม่อน (mulberry leaf black tea) หมายถึง ชาใบหม่อนที่ผลิตจากการนำใบหม่อนสดมาตัดหรือหั่น คั่วให้แห้งหรือคั่วจนวอดให้ใบหม่อนช้ำ แล้วอบด้วยลมร้อนให้แห้ง

3 ชนิด

ชาใบหม่อน แบ่งตามกระบวนการแปรรูปเป็น 2 ชนิด ดังนี้

3.1 ชาเขียวใบหม่อน (mulberry leaf green tea)

3.2 ชาดำใบหม่อน (mulberry leaf black tea)

4 ลักษณะที่ต้องการ

4.1 ลักษณะทั่วไป

4.1.1 เป็นชิ้นแห้งหรือผงแห้ง

4.1.2 ไม่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไบหม่อน

4.1.3 น้ำชาไบหม่อน มีรสตามธรรมชาติ ไม่มีรสขม และมีสีตรงตามชนิดที่ระบุ ดังนี้

(1) ชาเขียวไบหม่อน น้ำชาที่มีสีเขียวอ่อน หรือสีเขียวอ่อนปนน้ำตาล

(2) ชาดำไบหม่อน น้ำชาที่มีสีเหลืองอ่อนปนน้ำตาล หรือสีน้ำตาล

4.2 มีความชื้นไม่เกิน 7% โดยน้ำหนัก

4.3 สิ่งแปลกปลอม

4.3.1 ไม่มีแมลงหรือชิ้นส่วนของแมลง โดยเฉพาะมอดยาสูบ (ภาพที่ ก.2)

4.3.2 ไม่มีชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกลของสัตว์พาหะนำโรคหรือสัตว์อื่น

4.3.3 ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด หรือส่วนต่างๆที่เป็นชิ้นส่วนของพืชที่ไม่ใช่ไบหม่อน

5 วัตถุเจือปนอาหาร

ไม่ให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารทุกชนิด

6 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชาสมุนไพร และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวกับสารปนเปื้อน

7 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดใน มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง : ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

8 สุขลักษณะ

8.1 การปฏิบัติในการแปรรูปซาโบหม่อน ให้เป็นไปตาม มกษ. 9023 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

8.2 จุลินทรีย์ในซาโบหม่อนต้องไม่เกินเกณฑ์กำหนดในตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 จุลินทรีย์ในซาโบหม่อน

(ข้อ 8.2)

ชนิดจุลินทรีย์	n	c	m	M
สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	5	0	ไม่พบใน 0.1 g (กรัม)	-
แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	5	0	ไม่พบใน 25 g (กรัม)	-

หมายเหตุ

n หมายถึง จำนวนตัวอย่างที่นำมาตรวจสอบจากซาโบหม่อนแต่ละรุ่น (lot)

c หมายถึง จำนวนตัวอย่างสูงสุดที่ยอมให้พบจุลินทรีย์ในระดับสูงกว่าค่ากำหนด m

m หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่ยอมรับได้ในตัวอย่างที่ตรวจสอบ

M หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์สูงสุดที่พบในตัวอย่างที่ตรวจสอบและมีผลให้ไม่ยอมรับซาโบหม่อนรุ่นที่ตรวจสอบ

กรณีที่ไม่ได้กำหนด M ไว้ ให้ใช้ค่า m คู่กับค่า c เป็นเกณฑ์ตัดสิน

กรณีที่กำหนดค่า M ไว้ หากตรวจพบจุลินทรีย์ในตัวอย่างสูงกว่าค่า m จำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบจุลินทรีย์เกินค่า m ต้องไม่เกินค่า c แต่ทั้งนี้ จำนวนจุลินทรีย์ที่พบต้องไม่เกินค่า M

กรณีผู้ประกอบการมีระบบการประกันคุณภาพในการผลิต (เช่น Good Manufacturing Practice: GMP/ Hazard Analysis and Critical Control Points: HACCP) และประวัติการผลิตที่ดี อาจลดจำนวนครั้งในการชักตัวอย่างเพื่อตรวจสอบข้อกำหนดเรื่องจุลินทรีย์

9 การบรรจุ

ให้บรรจุซาโบหม่อนในภาชนะบรรจุที่ สะอาด แห้ง ผนึกได้เรียบร้อย สามารถป้องกันความชื้น และการปนเปื้อนที่ทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

10 ฉลาก

ให้แสดงฉลากตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ที่แสดงรายละเอียดให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

10.1 ภาชนะบรรจุที่กำหนดโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้แสดงข้อความที่ภาชนะบรรจุ โดยมีรายละเอียดดังนี้

10.1.1 ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ “ชาเขียวใบหม่อน” หรือ “ชาดำใบหม่อน”

10.1.2 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า หรือผู้แบ่งบรรจุ สำหรับสินค้าที่กำหนดในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้นำเข้า หรือผู้จัดจำหน่าย สำหรับสินค้าที่ผลิตเพื่อการส่งออก แล้วแต่กรณี

10.1.3 น้ำหนักสุทธิ เป็นหน่วยในระบบเมตริก (metric system)

10.1.4 วัน เดือน ปี ที่ผลิต และ/หรือ ข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน วัน เดือน ปี”

10.1.5 คำแนะนำในการเก็บรักษา

10.1.6 คำแนะนำในการบริโภค

10.1.7 กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย และกรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

10.2 ภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ให้แสดงข้อความในเอกสารกำกับสินค้า หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ โดยมีรายละเอียดดังนี้

10.2.1 ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ “ชาเขียวใบหม่อน” หรือ “ชาดำใบหม่อน”

10.2.2 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต สำหรับสินค้าที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิต สำหรับการนำเข้า แล้วแต่กรณี

10.2.3 น้ำหนักสุทธิ เป็นหน่วยในระบบเมตริก

10.2.4 วัน เดือน ปี ที่ผลิต

10.2.5 กรณีที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทย และกรณีที่ผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

10.3 การกล่าวอ้างทางสุขภาพ

ต้องไม่มีข้อความที่มีความหมายให้เข้าใจว่าเป็นการกล่าวอ้างทางสุขภาพ เว้นแต่มีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ที่ได้พิสูจน์และเป็นที่ยอมรับแล้ว และเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

11 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ หรือเครื่องหมายรับรอง

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรกำหนด หรือให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจ หรือหน่วยรับรอง

12 วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

12.1 วิธีวิเคราะห์

ให้ใช้วิธีที่กำหนดในตารางที่ 2 (โดยให้อ้างอิงเอกสารฉบับล่าสุด) ดังนี้

ตารางที่ 2 วิธีวิเคราะห์ชาใบหม่อน

(ข้อ 12.1)

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. ลักษณะทั่วไป	ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบชาใบหม่อนอย่างน้อย 5 คน แต่ละคนแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ	
1.1 ลักษณะของชาใบหม่อนแห้ง (ข้อ 4.1.1 และ ข้อ 4.1.2)	1.1 ให้เทตัวอย่างชาใบหม่อนในงานกระเบื้องสีขาว ตรวจพินิจลักษณะทั่วไปและส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ใบหม่อน	ตรวจพินิจ
1.2 ลักษณะของน้ำชาใบหม่อน ได้แก่ สี รส และการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุเจือปนอาหาร (ข้อ 4.1.3 และ ข้อ 5)	1.2 เตรียมน้ำชาใบหม่อนตามคำแนะนำที่ระบุในฉลาก หรือชั่งตัวอย่างชาใบหม่อนจำนวน 1.5 g ถึง 2 g ใส่ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม เติมน้ำเดือดปริมาณ 150 ml (มิลลิลิตร) แล้วทิ้งไว้ 6 นาที ตรวจสอบสี รส และการปรุงแต่งกลิ่นรสจากน้ำชาที่ได้	การตรวจพินิจและการประเมินทางประสาทสัมผัส
2. ความชื้น (ข้อ 4.2)	AOAC 925.19 หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า (equivalent method)	Gravimetry
3. สิ่งแปลกปลอม (ข้อ 4.3)	AOAC 981.18 หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Flotation method

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
4. สี (ข้อ 5)	เทชาใบหม่อนประมาณ 0.5 g ถึง 1 g ลงบนกระดาษกรอง พับกระดาษกรองเข้าหากันแล้วขยี้ เทชาใบหม่อนออกจากกระดาษกรองให้หมด ปล่อยให้กระดาษกรองพอเปียก ต้องไม่มีสีติดและเห็นได้ชัดบนกระดาษกรองนั้น	การละลาย
5. สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>) (ข้อ 8.2)	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 12 หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Plate counting method หรือ Detection by enrichment
6. แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.) (ข้อ 8.2)	Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 5 หรือวิธีที่มีความถูกต้องเทียบเท่า	Pre-enrichment/ enrichment และ Biochemical
7. น้ำหนักสุทธิ (ข้อ 10.1 และ ข้อ 10.2)	ชั่งน้ำหนัก	Gravimetry

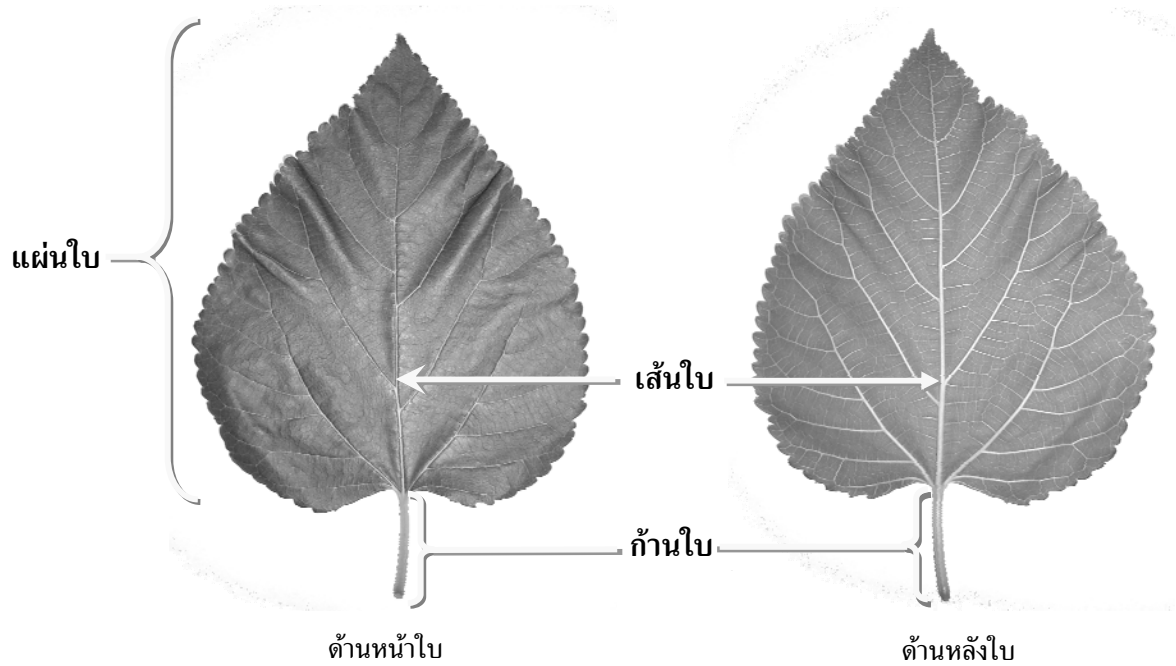
12.2 วิธีชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามภาคผนวก ข

ภาคผนวก ก

ภาพประกอบ

(ข้อ 2.1 และ 4.3.1)



ภาพที่ ก.1 ใบหม่อน



ภาพที่ ก.2 มอดยาสูบ

ที่มา : ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจาก

สถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ

ภาคผนวก ข

คำแนะนำวิธีชักตัวอย่าง

(ข้อ 12.2)

ข.1 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในวิธีชักตัวอย่างซาไบหม่อน มีดังต่อไปนี้

ข.1.1 รุ่น (lot) หมายถึง ซาไบหม่อนที่มาจากแหล่งผลิตเดียวกัน ผลิตโดยกรรมวิธีเดียวกัน บรรจุในภาชนะบรรจุชนิดเดียวกัน

ข.1.2 การชักตัวอย่าง (sampling procedure) หมายถึง การกำหนดวิธีเก็บและกำหนดขนาดตัวอย่างจากรุ่นสินค้าเพื่อตรวจสอบให้ได้ข้อมูลที่นำมาใช้ตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า แบ่งเป็น 2 ระดับ ดังนี้

(1) การชักตัวอย่างขั้นต้น หมายถึง การเก็บตัวอย่างจากรุ่นสินค้าโดยตรงเพื่อเป็นตัวแทนของรุ่นสินค้าในปริมาณที่เพียงพอต่อการวิเคราะห์และตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า

(2) การชักตัวอย่างขั้นที่สอง หมายถึง การรวมตัวอย่างขั้นต้นให้เป็นเนื้อเดียวกัน และลดจำนวนตัวอย่างลงในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อการตรวจวิเคราะห์และตัดสินการยอมรับรุ่นสินค้า

ข.2 วิธีการชักตัวอย่างขั้นต้น

ข.2.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากซาไบหม่อนในรุ่นเดียวกันตามการชักตัวอย่างขั้นต้นที่กำหนดในตารางที่ ข.1 สำหรับภาชนะบรรจุขนาดไม่เกิน 1 kg (กิโลกรัม) หรือ ตารางที่ ข.2 สำหรับภาชนะบรรจุขนาดเกิน 10 kg สำหรับภาชนะบรรจุขนาดเกิน 1 kg แต่ไม่เกิน 10 kg ให้ชักตัวอย่างตามตารางที่ ข.1 หรือ ตารางที่ ข.2 ก็ได้ นำตัวอย่างขั้นต้นมาตรวจสอบภาชนะบรรจุ ฉลาก น้ำหนักสุทธิ การกล่าวอ้างทางสุขภาพ และเครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ หรือเครื่องหมายรับรอง

ข.2.2 หากผลการตรวจสอบตัวอย่างเป็นไปตามข้อกำหนด ข้อ 9 และข้อ 10 ให้ถือว่าซาไบหม่อนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ข้อ 9 และข้อ 10

ตารางที่ ข.1 การชักตัวอย่างขั้นต้น สำหรับภาชนะบรรจุขนาดไม่เกิน 1 kg

(ข้อ ข.2.1)

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	ขนาดตัวอย่าง (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)
ไม่เกิน 500	10
500 ถึง 1,000	15
มากกว่า 1,000	20

ตารางที่ ข.2 การชักตัวอย่างสำหรับภาชนะบรรจุขนาดเกิน 10 kg

(ข้อ ข.2.1)

ขนาดรุ่น (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)	ขนาดตัวอย่าง (จำนวนหน่วยภาชนะบรรจุ)
ไม่เกิน 10	2
11-50	3
50 -100	5
ตั้งแต่ 101 ขึ้นไป	7

ข.3 วิธีการชักตัวอย่างขั้นที่สอง

ให้สุ่มชักตัวอย่างซาไบหมอนแบบกระจายจากตัวอย่างขั้นต้น (ข้อ ข.2.1) เพื่อส่งหน่วยปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพ สำหรับการวิเคราะห์สารปนเปื้อน และสารพิษตกค้าง ให้เป็นไปตามวิธีชักตัวอย่างในมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

วิธีการชักตัวอย่างสำหรับภาชนะบรรจุขนาดไม่เกิน 1 kg

หากภาชนะบรรจุมีขนาดไม่เกิน 200 g การชักตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์จุลินทรีย์ให้ชักตัวอย่างทั้งภาชนะบรรจุโดยไม่ต้องเปิดภาชนะบรรจุให้ได้จำนวนตัวอย่างตามที่กำหนด

หากภาชนะบรรจุมีขนาดเกิน 200 g การชักตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์จุลินทรีย์ให้ชักตัวอย่างทั้งภาชนะบรรจุโดยไม่ต้องเปิดภาชนะบรรจุให้ได้จำนวนตัวอย่างตามที่กำหนด หรือสุ่มชักตัวอย่างในแต่ละภาชนะบรรจุเพื่อวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อน โดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสมให้ได้จำนวนตัวอย่างตามที่กำหนด

จากนั้นนำตัวอย่างขั้นต้นที่เหลือมารวมให้เป็นเนื้อเดียวกัน และชักตัวอย่างจนได้น้ำหนักเพียงพอต่อการวิเคราะห์คุณภาพด้านอื่น ๆ หากขนาดตัวอย่างไม่เพียงพอสำหรับการวิเคราะห์ให้ชักตัวอย่างขั้นต้นเพิ่ม จนได้น้ำหนักเพียงพอต่อการวิเคราะห์

วิธีการชักตัวอย่างสำหรับภาชนะบรรจุขนาดเกิน 10 kg และภาชนะบรรจุขนาดเกิน 1 kg แต่ไม่เกิน 10 kg

ให้สุ่มชักตัวอย่างในแต่ละภาชนะบรรจุเพื่อวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อนโดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสมให้ได้จำนวนตัวอย่างตามที่กำหนด จากนั้นให้สุ่มชักตัวอย่างในแต่ละภาชนะบรรจุมารวมให้เป็นเนื้อเดียวกันจนได้น้ำหนักเพียงพอต่อการวิเคราะห์คุณภาพด้านอื่น ๆ

ข.3.1 จุลินทรีย์ (ข้อ 8.2)

ข.3.1.1 ให้ชักตัวอย่างซาไบหม่อนจากตัวอย่างขั้นต้น (ข้อ ข.2.1) จำนวน 5 ตัวอย่าง ตัวอย่างละไม่น้อยกว่า 150 g บรรจุในภาชนะปิดสนิท เพื่อส่งตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์

ข.3.1.2 หากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างเป็นไปตามข้อกำหนด ข้อ 8.2 ให้ถือว่าซาไบหม่อนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ข้อ 8.2

ข.3.2 ลักษณะทั่วไปและสิ่งแปลกปลอม (ข้อ 4.1 และ ข้อ 4.3) สีและการปรุงแต่งกลิ่นรส (ข้อ 5)

ข.3.2.1 ให้ชักตัวอย่างซาไบหม่อนจากตัวอย่างขั้นต้น (ข้อ ข.2.1) จนได้น้ำหนัก 300 g เพื่อตรวจวิเคราะห์ลักษณะทั่วไป สิ่งแปลกปลอม การใส่สี และการปรุงแต่งกลิ่นรส

ข.3.2.2 หากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างเป็นไปตามข้อกำหนด ข้อ 4.1 ข้อ 4.3 และ ข้อ 5 ให้ถือว่าซาไบหม่อนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ข้อ 4.1 ข้อ 4.3 และ ข้อ 5

ข.3.3 ความชื้น (ข้อ 4.2)

ข.3.3.1 ให้ชักตัวอย่างซาไบหม่อนจากตัวอย่างขั้นต้น (ข้อ ข.2.1) จำนวน 2 ตัวอย่าง ตัวอย่างละ 50 g บรรจุในภาชนะปิดสนิท เพื่อตรวจหาความชื้น

ข.3.3.2 หากผลการตรวจตัวอย่างเป็นไปตามข้อกำหนด ข้อ 4.2 ให้ถือว่าซาไบหม่อนรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ข้อ 4.2

ภาคผนวก ค

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système international d'unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	กรัม (gram)	g
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
ความยาว	มิลลิเมตร (millimeter)	mm
ปริมาตร	มิลลิลิตร (milliliter)	ml