



การกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋อง

การวิเคราะห์การกำหนดมาตรฐาน จะแยกพิจารณาออกเป็น ๓ ประเด็นใหญ่ ๆ คือ ความสำคัญของการกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋อง มาตรฐานระหว่างประเทศเกี่ยวกับผลไม้กระป๋องและการกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋องของประเทศไทย

ความสำคัญของการกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋อง

ในบรรดาอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง ผลไม้กระป๋องเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญที่สุด อุตสาหกรรมหนึ่งในแง่ของการทำรายได้ให้ประเทศจากการส่งออกเพิ่มขึ้นทุกปี นอกจากนี้ผลไม้กระป๋องยังเป็นอาหารกระป๋องที่ประชาชนในประเทศนิยมบริโภคมากกว่าอาหารกระป๋องชนิดอื่น เพราะประเทศไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ตลอดปี แต่มีผลไม้บริโภคเป็นฤดูกาล ดังนั้นผู้ต้องการบริโภคผลไม้ใดในเวลาที่ไม่ใช่ฤดูกาลของผลไม้ชนิดนั้นจึงต้องซื้อผลไม้กระป๋องแทน นอกจากนั้นผลไม้กระป๋องยังใช้ประกอบอาหารชนิดอื่น เช่น ไอศกรีม และอาหารหวานอื่น ๆ ได้ด้วย

ดังนั้นการกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋องจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควรปฏิบัติโดยรีบด่วน และรัฐบาลก็ได้เล็งเห็นความสำคัญนี้จึงได้มีการกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋องแล้ว ๔ ประเภท ได้แก่ สับปะรดกระป๋อง ลิ้นจี่กระป๋อง ลำไยกระป๋องและเงาะกระป๋อง การกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋องนี้ก่อให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ผลิต ผู้บริโภค การตลาดและเศรษฐกิจส่วนรวมของชาติดังต่อไปนี้

ประโยชน์สำหรับผู้บริโภค

๑. ผู้บริโภคมีความมั่นใจในคุณภาพของสินค้าได้ เพราะสินค้าที่มีกรกำหนดมาตรฐานและผู้ผลิตได้ขอใช้เครื่องหมายมาตรฐานแล้ว สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจะควบคุมให้คุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสับปะรดกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ต้องเป็นไปตามมาตรฐาน^๑ จึงเป็นอันแน่ใจได้ว่าจะต้องเป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี ถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนดไว้และตรงตามฉลากที่ปิดไว้ทุกกระป๋อง

^๑ พระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผลิตภัณฑ์ สับปะรดกระป๋องต้องเป็นไปตามมาตรฐาน พ.ศ. ๒๕๑๖ แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๑๘ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๔๓ ตอนที่ ๑๔๘ วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๑๘

๒. ก่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ในการกำหนดคุณภาพของผลไม้กระป๋องจะต้องมีการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อย่างละเอียดกว่าไม่มีส่วนประกอบหรือสิ่งเจือปนที่อาจเป็นพิษแก่ร่างกายของผู้บริโภค และในมาตรฐานผลไม้ทุกมาตรฐานจะกำหนดไว้ในสัญลักษณ์ว่า ต้องไม่มีเชื้อที่ทำให้เกิดโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหารคือจุลินทรีย์พาโตเจนิก (Pathogenic microorganisms) หรือสารมีพิษอื่นใดอันเกิดจากจุลินทรีย์

๓. การทำสินค้าให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน เป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการเดินทางโยกย้ายที่อยู่ (Consumer Mobility) เพราะผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานเดียวกันจะทำให้ผู้บริโภควางใจที่จะใช้ผลิตภัณฑ์นั้นไม่ว่าจะอยู่ที่ใด^๒ เช่น ไม้มีคิกอน พิล์มถายรูปและผลไม้กระป๋องก็เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อมาบริโภคได้ไม่ว่าจะอยู่ที่ใดและแน่ใจได้ว่าจะมีคุณภาพที่มีความปลอดภัย เนื่องจากมีการกำหนดมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับกันระหว่างประเทศต่าง ๆ

๔. ผู้บริโภคได้สินค้าที่มีคุณภาพที่คุ้มค่าเงินที่เสียไป เพราะในการกำหนดมาตรฐานจะกำหนดคุณภาพที่เหมาะสมกับสภาพความต้องการภายในประเทศ ความสามารถของโรงงาน และเป็นมาตรฐานที่ไม่ต่ำจนเกินไปโดยจะต้องให้คุณภาพทางอาหารคุ้มกับราคา

ประโยชน์สำหรับผู้ผลิต

๑. ช่วยประหยัดเวลา ทรัพยากรในการผลิตและลดต้นทุนการผลิต เพราะถ้ามีการกำหนดมาตรฐานแล้ว โดยเฉพาะมาตรฐานบังคับ ผู้ผลิตก็ไม่ต้องเสียเวลาและค่าใช้จ่ายในการศึกษาว่าจะผลิตแบบขนาด ส่วนผสมอย่างไร เนื่องจากมีกำหนดไว้ในมาตรฐานแล้ว

๒. เป็นการยกระดับการผลิตเพราะถ้าผลิตไม่ได้ตามมาตรฐานก็จะไม่สามารถผลิตได้ต่อไป ดังนั้นผู้ผลิตจะต้องพยายามพัฒนาการผลิตของตนให้ได้มาตรฐาน นอกจากนั้นสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมยังช่วยให้คำแนะนำ เพื่อให้สามารถปรับปรุงการผลิตจนเข้ามาตรฐานด้วย

๓. ทำให้มีแนวทางการขายมากขึ้น เมื่อผลิตสินค้าตามมาตรฐานยอมเป็นที่เชื่อถือของผู้บริโภค และยังสามารถส่งไปขายในต่างประเทศได้ด้วยเพราะการกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋องของประเทศไทย

^๒ Vern Terpstra. International Marketing (Holt: Rimehart and Wilson Inc. 1972) p. 212

จะยึดตามมาตรฐานของคณะกรรมการว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศเป็นหลัก ทั้งนี้ยอม
เป็นที่ยอมรับของประเทศอื่น ๆ ด้วย

๔. ลดค่าใช้จ่ายในการโฆษณา เพราะการได้รับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายมาตรฐานยอม
เป็นเครื่องรับประกันคุณภาพของสินค้า และสำหรับคนที่มีความรู้เกี่ยวกับเรื่องมาตรฐานยอมเลือกซื้อเฉพาะ
สินค้าที่มีตรามาตรฐานเท่านั้น

๕. ลดค่าใช้จ่ายและความยุ่งยากในการบริหาร และธุรการเช่นการจัดเก็บสินค้า การควบคุม
บัญชี วัสดุ อุปกรณ์ การผลิตและสินค้าคงเหลือ

๖. ประหยัดในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้เพราะการส่งสินค้าไปจำหน่ายยังต่างประเทศ
จะต้องมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์มากขึ้น แต่ถาผลิตกันขึ้นได้ผลิตตามมาตรฐานและ เป็นที่ยอมรับแล้ว
ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จะลดลงได้ เว้นแต่เมื่อการกิจการจะต้องการคนควา เพื่อผลิตสินค้าชนิด
ใหม่เท่านั้น

๗. ลดความสูญเสียและค่าใช้จ่ายอันอาจเกิดขึ้นจากการที่คุณภาพสินค้าไม่ได้มาตรฐานและ
ประเทศผู้ซื้อส่งสินค้าคืนมา ถ้าเกิดกรณีเช่นนี้ขึ้น นอกจากผู้ผลิตจะต้องสูญเสียเงินที่ลงทุนไปในการผลิต
การส่งสินค้าไปขายแล้ว ผู้ผลิตยังอาจต้องเสียค่าขนส่งสินค้ากลับมาจากเมื่อถูกปฏิเสธไม่ให้นำเขา แต่การ
กำหนดมาตรฐานโดยเฉพาะที่เป็นมาตรฐานบังคับ รัฐบาลจะทำการตรวจสอบสินค้าที่จะส่งออก ณ ด่านศุลกากร
ซึ่งจะ เป็นการช่วยให้แน่ใจได้มากขึ้นว่าสินค้าที่ส่งออกไปมีคุณภาพตามมาตรฐาน เพราะถ้าสินค้าที่ส่งออก
ถูกปฏิเสธมีให้นำเขาไปในประเทศที่สั่งซื้อ นอกจากจะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการผลิต การขนส่งแล้ว
ยังต้องเสียชื่อเสียงของประเทศชาติและผู้ผลิต ทำให้ประเทศผู้รับซื้อขาดความเชื่อถือและอาจจะไม่สั่งซื้อ
สินค้าอีกก็ได้ ซึ่งประเด็นนี้จะมีผลต่อเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศด้วย มิใช่มีผลเฉพาะผู้ผลิตรายใด
รายหนึ่งเท่านั้น

ประโยชน์ทางการตลาด

๑. การกำหนดมาตรฐานทำให้เกิดความสะดวกในการซื้อขายเพราะมาตรฐานกำหนดให้มีฉลาก
ซึ่งจะต้องระบุชื่อของผลิตภัณฑ์ว่าเป็นผลไม้อะไร ลักษณะแบบใด มีส่วนผสมอะไรบ้าง ผู้ซื้อสามารถ
พิจารณาได้ด้วยตนเองว่าตรงกับความต้องการของตนหรือไม่ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดความสะดวกในการ
ดำเนินงานในหน้าที่การตลาดอื่น ๆ เช่น การจัดซื้อ การขนส่ง การเก็บรักษา เพราะการกำหนด

มาตรฐานเป็นการลดรูปแบบ ขนาดของผลิตภัณฑ์ใหม่เฉพาะที่เหมาะสมและจำเป็นผลิตภัณฑ์จะมีคุณภาพและรูปแบบที่เหมาะสมเหมือนกันง่ายแก่การขนส่ง และการเก็บรักษา

๒. เกิดความยุติธรรมในทางการค้าและการแข่งขัน เมื่อมีการกำหนดมาตรฐานเป็นที่แน่นอนและเหมาะสมทำให้ไม่มีการแข่งขันกันลดราคาโดยทำให้คุณภาพต่ำลงและผลิตภัณฑ์ในกระป๋องจะต้องเป็นชนิดเดียวกับที่ระบุไว้ในฉลาก

๓. เกิดการประหยัดในการดำเนินงานการตลาด เพราะผลิตภัณฑ์จะจำหน่ายในแต่ละประเทศนั้นเป็นอย่างเดียวกัน แม้ว่าจะมีความแตกต่างเรื่องภาษา เรื่องการโฆษณาบ้าง แต่ก็จะสะดวกกว่าการทำผลิตภัณฑ์สำหรับขายแต่ละประเทศต่าง ๆ กันออกไป และจะได้ประโยชน์ทั้งด้านการให้บริการและการจัดการเกี่ยวกับสินค้าคงคลัง.

๔. เป็นเครื่องมือในการแข่งขัน การกำหนดมาตรฐานเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการตั้งกำแพงการค้า (Trade Barrier) เพราะถากำหนดมาตรฐานเป็นมาตรฐานบังคับ เช่น สัตว์ปีกกระป๋อง สินค้าจากต่างประเทศที่จะเข้ามาขายได้จะต้องมีคุณภาพใดมาตรฐาน เมื่อรวมต้นทุนค่าขนส่งกับต้นทุนการผลิตแล้วสัตว์ปีกกระป๋องที่ส่งเข้ามาจากต่างประเทศยอมจะต้องขายในราคาสูงกว่าที่ผลิตได้ในประเทศ เป็นการส่งเสริมให้สินค้าในประเทศสามารถแข่งขันกับสินค้าที่มาจากต่างประเทศได้

ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ

๑. การกำหนดมาตรฐานสัตว์ปีกกระป๋อง ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับความเชื่อถือและยอมรับจากต่างประเทศโดยจะเห็นจากปริมาณและมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้นดังแสดงในตารางข้างล่างนี้

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๔ - ๑

ปริมาณ และมูลค่าสัตว์ประมงส่งออกของประเทศไทย

(๑ หนัก = ๒๔ กระป๋อง หนักกระป๋องละ ๒๐ ออนซ์)

ปี	ปริมาณ (หนัก)	มูลค่า (ลานบาท)	มูลค่าเพิ่มขึ้นจากปีก่อน คิดเป็นร้อยละ
๒๕๑๕	๓๘๘, ๓๕๐	๕๑.๕๐	
๒๕๑๖	๘๓๕, ๖๐๒	๓๕.๑๐	๕๕.๘๒
๒๕๑๗	๑, ๘๓๘, ๘๓๓	๒๓๕.๓๐	๒๖๔.๖๘
๒๕๑๘*	๓, ๐๐๐, ๐๐๐	๓๔๕.๕๐	๒๕.๖๖
๒๕๑๙*	๔, ๐๐๐, ๐๐๐	๕๐๐.๐๐	๔๖.๕๕
๒๕๒๐*	๕, ๐๐๐, ๐๐๐	๓๐๐.๐๐	๔๐.๐๐

ที่มา : กรมศุลกากร

* ประมาณโดยสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป

จะเห็นว่ามูลค่าส่งออกในปี ๒๕๑๖ เพิ่มขึ้นจากปี ๒๕๑๕ ร้อยละ ๕๕.๘๒ แต่ในปี ๒๕๑๗ มูลค่าส่งออกของสัตว์ประมงเพิ่มขึ้นจากปี ๒๕๑๖ อย่างมากถึงร้อยละ ๒๖๔.๖๘

สาเหตุที่สำคัญอันหนึ่งที่ทำให้ปริมาณส่งออกเพิ่มขึ้นมากคือ การกำหนดมาตรฐานสัตว์ประมงในปี ๒๕๑๖ กระทรวงอุตสาหกรรมได้ประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสัตว์ประมง^๓ เป็นมาตรฐานบังคับซึ่งผู้ผลิตสัตว์ประมงจะต้องผลิตให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ และรัฐบาลทำการควบคุมตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลาตั้งแต่ที่กล่าวแล้วในบทที่ ๓ ดังนั้นคุณภาพสัตว์ประมงจึงเป็นที่เชื่อถือได้ทำให้สามารถส่งไปขายในตลาดต่างประเทศได้เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก^๔

^๓ ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ. ๒๕๑๖) ประกาศ ณ วันที่ ๗ กันยายน ๒๕๑๖

^๔ ฝ่ายวิจัยสินค้าเกษตรกรรม รวบรวมความเกี่ยวกับสินค้า กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์ (พระนคร: โรงพิมพ์ชาวพาณิชย์ ๒๕๑๘) หน้า ๓๑

๒. ประหยัดเงินตราต่างประเทศ ประชาชนในประเทศไม่ต้องสั่งซื้อผลไม้กระป๋องที่ทำจากต่างประเทศ เพราะเมื่อมีการกำหนดมาตรฐานโดยยึดมาตรฐานระหว่างประเทศเป็นหลัก และรัฐบาลทำการควบคุมให้คุณภาพผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานทำให้ประชาชนมีความเชื่อถือในสินค้าที่ผลิตขึ้น

มาตรฐานระหว่างประเทศเกี่ยวกับผลไม้กระป๋อง

การกำหนดมาตรฐานผลไม้กระป๋องให้เป็นมาตรฐานระหว่างประเทศเป็นหน้าที่ของคณะกรรมการว่าด้วยกรมมาตรฐานระหว่างประเทศ ปัจจุบันได้จัดทำร่างมาตรฐานอาหาร และส่งเวียนให้ประเทศต่าง ๆ ทอรับและเสนอแนะข้อคิดเห็นอยู่ มาตรฐานผลไม้กระป๋องประเภทผลไม้เมืองร้อนที่คณะกรรมการว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศได้จัดทำร่างขึ้นแล้วคือมาตรฐานสับปะรดกระป๋อง ซึ่งประเทศไทยได้ตอบรับแบบ Full Acceptance ไปแล้ว และใช้ร่างมาตรฐานนี้มาเป็นพื้นฐานในการกำหนดมาตรฐานสับปะรดกระป๋องของประเทศไทย

ร่างมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยสับปะรดกระป๋อง (CAC/RS 42 - 1970 Recommended International Standard for Canned Pineapple)

มีส่วนประกอบและเนื้อหาซึ่งผู้เขียนได้แปรและเรียบเรียงจาก Recommended International Standard for Canned Pineapple (First Revision 1975) พอสรุปได้ดังนี้คือ

๑. บทนิยาม

๑.๑ สับปะรดกระป๋องหมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสับปะรดสดหรือสับปะรดแช่แข็งที่แก่จัดเหมาะสมสำหรับใช้ทำสับปะรดกระป๋องหรือสับปะรดที่มีลักษณะเดียวกับสับปะรดพันธุ์อะนนาส โคโมซัส (Ananas Comosus) ซึ่งได้ปอกเปลือกและคว้านแกนออกแล้วบรรจุอยู่ในน้ำหรือของเหลวอื่นใด อาจบรรจุอยู่ในสารให้ความหวานซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ ดังที่จะระบุไว้ในข้อ ๒.๑.๒ หรือบรรจุอยู่ในของเหลวตามฤดูกาลหรือส่วนผสมอื่นที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ และต้องผ่านการกรรมวิธีให้ความร้อนก่อนหรือหลังบรรจุใส่ภาชนะเพื่อป้องกันการเสีย

๑.๒ ชนิด (Varietal Type) สับปะรดพันธุ์ต่าง ๆ ที่เหมาะสมสำหรับการบรรจุกระป๋อง อาจใช้ได้นอกจากพันธุ์ทกลาวข้างต้น

๑.๓ ลักษณะ (Style) สับปะรดกระป๋องอาจมีลักษณะต่าง ๆ ดังนี้

- ๑.๓.๑ สับปะรดทั้งผล (whole) ได้แก่ สับปะรดทั้งผล รูปทรงกระบอก และคว้าน
แกนออกแล้ว
- ๑.๓.๒ สับปะรดเต็มวงหรือวงแหวน (slices or spiral slices or
whole slice or rings) ได้แก่ สับปะรดที่ตัดเป็นวงหรือวงแหวนตัดขวางกับแกนเป็นวงจากสับปะรด
ทรงกระบอก
- ๑.๓.๓ สับปะรดครึ่งวง (half slices) ได้แก่ สับปะรดที่ตัดครึ่งจากสับปะรดเต็ม
วงหรือวงแหวน
- ๑.๓.๔ สับปะรดเสี้ยววง (quarter slices) ได้แก่ สับปะรดที่ตัดเป็นสี่ส่วนจาก
สับปะรดเต็มวงหรือวงแหวน
- ๑.๓.๕ สับปะรดแฉก (broken slices) ได้แก่ สับปะรดที่หักเป็นชิ้นใหญ่จาก
สับปะรดวงแหวนหรือเต็มวงมีขนาดและรูปร่างไม่เหมือนกัน
- ๑.๓.๖ สับปะรดซันยาว (spears or fingers) ได้แก่ สับปะรดที่ตัดเป็นซันยาว
เป็นเสี้ยวตามแนวยาวของสับปะรดทั้งหมด แต่ละซันยาว ๖๕ มม. หรือกว่านั้น
- ๑.๓.๗ สับปะรดลิ้ม (tidbits) ได้แก่ สับปะรดที่ตัดเป็นเสี้ยวจากสับปะรดวง
รูปร่างคล้ายลิ้ม หนาประมาณ ๘ - ๑๓ มม.
- ๑.๓.๘ สับปะรดซันใหญ่ (chunk) ได้แก่ สับปะรดซันสี่หน้าตัดจากสับปะรดวงหนา
หรือสับปะรดทั้งผลหนาและกว้าง ๑๒ มม. ซันไป และยาวไม่เกิน ๓๘ มม.
- ๑.๓.๙ สับปะรดลูกเต๋า (diced or cubed) ได้แก่ สับปะรดที่มีลักษณะคล้าย
ลูกบาศก์ ขอบคานที่ยาวที่สุดของไม่เกิน ๑๘ มม.
- ๑.๓.๑๐ สับปะรดซันคละ (pieces) ได้แก่ สับปะรดที่มีขนาดซันและรูปร่างไม่สม่ำเสมอ
ไม่รวมอยู่ในชนิดใดชนิดหนึ่งข้างต้น และไม่รวมถึงสับปะรดซันใหญ่หรือสับปะรดซันเศษ
- ๑.๓.๑๑ สับปะรดซันเศษ (chips) ได้แก่ สับปะรดที่มีขนาดซันเล็กและรูปร่างไม่
สม่ำเสมอ ซึ่งอาจทำขึ้นจากเศษเนื้อสับปะรดที่เหลือจากการทำสับปะรดลูกเต๋าอาจนับรวมเป็นสับปะรด
ซันย่อย
- ๑.๓.๑๒ สับปะรดซันย่อย (crushed or crisp cut) ได้แก่ สับปะรดที่ผ่านเป็น
ชิ้นบาง ๆ หรือเป็นเส้นฝอยหรือขูดออกเป็นชิ้นหรือสับปะรดลูกเต๋าลูกเล็ก ๆ อาจรวมสับปะรดซันเศษอยู่ด้วย

๑.๔ แบบของการบรรจุ

๑.๔.๑ แบบปกติ (regular pack) ใต้แก่ แบบที่บรรจุในซองเหลว

๑.๔.๒ แบบแน่น (heavy pack) ใต้แก่ การบรรจุสั้ปะรคขึ้นเศษหรือสั้ปะรคขึ้นยอยโดยจะเติมสารให้ความหวานหรือไม้กตาม แต่คองบรรจุเนื้อสั้ปะรคอยางนอย ๗% ของนำหนัก

๑.๔.๓ แบบอัด (solid pack) ใต้แก่ การบรรจุสั้ปะรคขึ้นเศษหรือสั้ปะรคขึ้นยอยโดยจะเติมสารให้ความหวานหรือไม้กตามแต่คองบรรจุเนื้อสั้ปะรคอยางนอย ๗% ของนำหนัก

๒. ส่วนประกอบ

๒.๑ ส่วนประกอบตามปกติ (Basic Ingredients)

๒.๑.๑ สารที่ไซ้บรรจุ (Packing Media) ประกอบควย นำหรือนำผสมนำสั้ปะรคหรือนำสั้ปะรคคามธรรมชาติ หรือนำสั้ปะรคที่ไคทำให้ไสแลว

๒.๑.๒ สารที่ให้ความหวานชนิดแห้งซึ่งมีคูนคากทางโภชนากการ ใต้แก่ นำตาลทรายขาว นำตาลอินเวอรค เคคขโครส กลูโคสซีรับแห้ง โดยไม้เติมของเหลวยกเวน ใอนำหรือนำสั้ปะรคที่เกิขึ้นจากวิธีการบรรจุ

๒.๑.๓ นำเชื่อม ใต้แก่ นำหรือนำสั้ปะรคซึ่งผสมสารให้ความหวานซึ่งมีคูนคากทางโภชนากการ คอไปนืออยางไคอยางหนึ่ง เช่น นำตาลทรายขาว นำตาลอินเวอรค เคคขโครส กลูโคสซีรับแห้ง กลูโคสซีรับ และแบงตามความชนไคเป็น

ไสมาก	ไม้นอยกวา	๑๐	องศาบริกช ^๕
ไส	"	๑๔	"
เขมชน	"	๑๘	"
เขมชนมาก	"	๒๒	"

ความชนของนำเชื่อมให้ลือตามผลเฉลยของคัวอยางแต่คัวอยางเหลานั้นคองไม้มีกระปองไคที่มีองศาบริกชคากวาคองศาบริกชในล้าคับลัดไป

๒.๑.๔ ส่วนประกอบอื่นที่อาจผสมไค ใต้แก่ เครื่องเทศ นำมันกลั่นจากเครื่องเทศ มีนคและนำสม

^๕ "องศาบริกช" คอ หน่วยในการวัดความหวาน

๒.๒ คุณลักษณะที่ต้องการ

๒.๒.๑ ขอบการรับรอง

- (๑) คำหับ
- (๒) ชั้นหับพิจารณาเฉพาะกรณีสับปะรดแวนและสับปะรดชั้นยาวเท่านั้น
- (๓) ชั้นที่คัดแยกเกิน พิจารณาเฉพาะในกรณีสับปะรดทั้งผล สับปะรดแวน สับปะรดครึ่งแวน สับปะรดเสี้ยวแวน และสับปะรดชั้นยาวเท่านั้น

๒.๒.๒ กลิ่นรส

สับปะรดกระป๋องต้องมีกลิ่นน่ารังเกียจ นอกจากกลิ่นของสับปะรดกระป๋องเอง และส่วนประกอบที่ใช่

๒.๒.๓ สี

สับปะรดกระป๋องต้องมีสีสม่ำเสมอตามธรรมชาติของสับปะรดพันธุ์นั้น ๆ ไม่ว่าจะเต็ม ส่วนประกอบอื่น ๆ หรือไม่

๒.๒.๔ เนื้อสับปะรด

ต้องเป็นสับปะรดเนื้อดี เนื้อแน่น แกนสับปะรดที่ติดอยู่กับเนื้อสับปะรดต้องไม่มากกว่า ๗% ของน้ำหนักเนื้อสับปะรด

๒.๒.๕ ความสม่ำเสมอของขนาดและรูปร่างของสับปะรดกระป๋องเฉพาะชนิดต่อไปนี้

- (๑) สับปะรดเต็มแวน น้ำหนักของชั้นใหญ่ที่สุดต้องไม่มากกว่า ๑.๔ เท่า ของน้ำหนักของชั้นเล็กที่สุด
- (๒) สับปะรดครึ่งแวนหรือเสี้ยวแวนน้ำหนักของชั้นใหญ่ที่สุดต้องไม่มากกว่า ๑.๗๕ ของน้ำหนักของชั้นเล็กที่สุด นอกจากชั้นหนักเนื่องจากการแยกหรือชั้นเต็มแวนที่ตกไม่ขาดจากตน
- (๓) สับปะรดชั้นยาว น้ำหนักของชั้นใหญ่ที่สุดต้องไม่มากกว่า ๑.๔ เท่าของ น้ำหนักของชั้นเล็กที่สุดที่ไม่แตกหัก
- (๔) สับปะรดลิ้ม ชั้นที่มีน้ำหนักน้อยกว่า ๓ ใน ๔ เท่าของสับปะรดลิ้มเต็มชั้น ต้องมีน้ำหนักรวมกันไม่มากกว่า ร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนักของเนื้อสับปะรดทั้งกระป๋อง
- (๕) สับปะรดชั้นใหญ่ ชั้นที่มีน้ำหนักน้อยกว่า ๕ กรัม รวมกันแล้วต้องไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนักของเนื้อสับปะรดทั้งกระป๋อง

(๒) สีสัปะระกฐกเตา

ก. ชั้นที่ตลอดผานตระแกรงสีเหลี่ยมขนาด ๘ มม. ได้ ต้องมีน้ำหนักรวมกันไม่มากกว่า ร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนักเนื้อสีัปะระกฐกทั้งกระป๋อง

ข. ชั้นที่หนักมากกว่า ๓ กรัม ต้องมีน้ำหนักรวมกันไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนัก เนื้อสีัปะระกฐกทั้งกระป๋อง

๒.๒.๖ เกณฑ์ขอบกพร่องที่ยอมรับไม่ได้ จะกำหนดว่าสีัปะระกฐกกระป๋องแต่ละชนิดจะมี จำนวนชั้นที่คัดแ่งเกินและจำนวนคำหนึ่ได้เป็นร้อยละเท่าใดของตัวอย่างหรือมีคำหนึ่ได้ก็แห่งกวนผลคอกะป๋อง ดังแสดงในตาราง



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๔ - ๒
มาตรฐานสัปะรคระป้องระหว่างประเทศ
เกณฑ์ขอบกรองที่ยอมรับใหม่ได้

ลำดับที่	ชนิด	ขอบกรอง		
		จำนวนชั้นที่คัดแ่งเกิน	จำนวนตำหนิ	
๑	สัปะรคทั้งหมด	ร้อยละ ๑๐ ของจำนวนตัวอย่าง	๓ ตำหนิคือ ๑ ตัวอย่าง	
๒	สัปะรคแวน	ก) ๑ ชั้นตอกระป้องที่มีสัปะรค	ก) ๑ ตำหนิตอกระป้องที่มีสัปะรค	
	สัปะรคแวนเต็ม	๑๐ ชั้น	มากกว่า ๕ ชั้น	
	สัปะรคครึ่งแวน	ข) ๒ ชั้นตอกระป้องที่มีสัปะรค	ข) ๒ ตำหนิตอกระป้องที่มีสัปะรค	
	สัปะรคเสี้ยวแวน	มากกว่า ๑๐ ชั้น แต่ไม่มาก	มากกว่า ๕ ชั้น แต่ไม่มากกว่า	
		กว่า ๒๗ ชั้น หรือ	๑๐ ชั้น	
	ค) ร้อยละ ๗.๕ ของจำนวนชั้น	ค) ๔ ตำหนิตอกระป้องที่มีมากกว่า		
	ในกรณีที่มีสัปะรคมากกว่า	๑๐ ชั้น แต่ไม่มากกว่า ๓๒ ชั้น		
	๒๗ ชั้นตอกระป้อง	หรือ		
		ง) ร้อยละ ๑๒.๕ ของจำนวนชั้น	ง) ในกระป้องที่มีสัปะรคมากกว่า	
			๓๒ ชั้นตอกระป้อง	
๓	สัปะรคชั้นยาว	ร้อยละ ๑๕ ของจำนวนชั้นใน	เช่นเดียวกับลำดับที่ ๒	
๔	สัปะรคแวนหัก	ไม่ต้องพิจารณา	ร้อยละ ๑๒.๕ ของจำนวนชั้นใน	
	สัปะรคกลม			แต่ละกระป้อง
	สัปะรคชั้นใหญ่			
	สัปะรคลูกเตา			
	สัปะรคชั้นคละ			
๕	สัปะรคชั้นเศษ	ไม่ต้องพิจารณา	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕ ของ	
	สัปะรคชั้นย่อย		น้ำหนักเนื้อสัปะรค	

๓. สารเจือปน

ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้

๓.๑ กลิ่นรส

๓.๑.๑ สารปรุงกลิ่นที่ได้จากผลไม้

ไม่กำหนด

๓.๑.๒ น้ำมันเนย

"

๓.๒ สารเพิ่มความข้นหนืด

กรดชิทริก

"

๓.๓ สารกันเกิดฟอง

ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethylpolysiloxane)

๑๐ มก.ต่อ กก.

๔. สารปนเปื้อน

กัมมันตภาพรังสี

ไม่มาก ๒๕๐ มก.ต่อ กก.

๕. คุณสมบัติ

๕.๑ ผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานนี้ให้ถือว่าเป็นไปตามมาตรฐานของ International Code of Hygienic Practice

๕.๒ ในการผลิตสับประครกระป๋อง ผลิตภัณฑ์จะต้องไม่มีวัตถุอันตรายที่ปรากฏอยู่

๕.๓ เมื่อสับประครกระป๋องผ่านการทดสอบ ผลิตภัณฑ์จะต้อง

๕.๓.๑ ปราศจากจุลินทรีย์ ที่จะสามารถเติบโตในภาวะปรกติ

๕.๓.๒ ปราศจากสารที่เป็นพิษอื่นอันเกิดจากจุลินทรีย์

๖. การขึ้น ทวง วัล

๖.๑ การบรรจุ

๖.๑.๑ ปริมาตรสุทธิสับประครกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของความจุของกระป๋อง

๖.๑.๒ น้ำหนักเนื้อสับประครคในแต่ละกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ทั้งนี้แล้วแต่

ชนิดและแบบของการบรรจุ

๗. ฉลาก ต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

๗.๑ ชื่ออาหาร

๗.๑.๑ มีข้อความ "สับปะรด" หรือ

๗.๑.๒ บอกชนิด เช่น สับปะรดทั้งผลหรือสับปะรดเสี้ยวแว่น เป็นต้น

๗.๑.๓ สารที่ไซบรจุ เช่น น้ำหรือน้ำสับปะรดและความขุ่นของน้ำเชื่อม

๗.๑.๔ สำหรับสับปะรดชั้นย่อยที่บรรจุในน้ำสับปะรดต้องบอกควยว่า "ไม่เติมสารให้ความหวาน" หรือ "ไม่เติมน้ำตาล" หรือถ้าสับปะรดย่อยในน้ำสับปะรดและน้ำตาลทรายขาว ต้องบอกความขุ่นของน้ำเชื่อมควย

๗.๒ บอกส่วนประกอบวัน บอกสารที่ไซบรจุ

๗.๓ น้ำหนักสุทธิ

๗.๔ ชื่อและสถานที่ผลิต บรรจุและจัดจำหน่าย

๗.๕ ชื่อประเทศผู้ทำ

๘. การชักตัวอย่างและการวิเคราะห์

๘.๑ การชักตัวอย่าง

๘.๑.๑ ขนาดของตัวอย่าง

(๑) นอกจากสับปะรดชนิดลิม สับปะรดลูกบาศก์และสับปะรดเศษแล้ว ต้องตรวจทั้งกระป๋อง

(๒) สำหรับสับปะรดลิม สับปะรดลูกบาศก์ และสับปะรดเศษ ขนาดของตัวอย่างจะเป็นดังนี้

ก. ถ้ายบรรจุไม่เกิน ๑.๐ ลิตร ตรวจทั้งกระป๋อง

ข. ถ้ายบรรจุเกิน ๑.๐ ลิตร ต้องตรวจเนื้อสับปะรดหนัก ๒๐๐ กรัม

๘.๒ การตรวจน้ำหนักเนื้อสับปะรด

วัดเป็น % มวล/มวล โดยคำนวณปริมาตรสุทธิของน้ำกลั่นที่ ๒๐°c ซึ่งได้ลงไปในการป่องในระดับเดียวกับที่เคยบรรจุสับปะรด

๘.๓ การตรวจความขุ่นวัดเป็นค่าองศาปริกซ์ควยเครื่อง Refractometer ที่ ๒๐ องศาเซลเซียส (๒๐°c)

การกำหนดมาตรฐานผลไม้มะพร้าวของประเทศไทย

ส่วนประกอบของมาตรฐานผลไม้มะพร้าว

พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มาตรา ๓^๖ กำหนดความหมายของคำว่ามาตรฐานไว้ว่า มาตรฐาน หมายความว่า ข้อกำหนดรายการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างเกี่ยวกับ

๑. จำพวก แบบ รูปร่าง มิติ การทำ เครื่องประกอบ คุณภาพ ชั้น ส่วนประกอบ ความสามารถ ความทนทาน และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๒. วิธีทำ วิธีออกแบบ วิธีเขียนรูป วิธีใช้ วัสดุที่จะนำมาทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และความปลอดภัยอันเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๓. จำพวก แบบ รูปร่าง มิติของหีบห่อหรือสิ่งบรรจุภัณฑ์อื่น รวมตลอดถึงการหีบห่อหรือสิ่งบรรจุภัณฑ์อื่น วิธีการบรรจุ หีบห่อ หรือผูกมัด และวัสดุที่ใช้ในการนั้นด้วย

๔. วิธีทดลอง วิธีวิเคราะห์ วิธีเปรียบเทียบ วิธีตรวจ วิธีทดสอบ วิธีชั่ง ตวง วัด อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๕. คำเฉพาะ คำย่อ สัญลักษณ์ เครื่องหมาย สี เลขหมาย และหน่วยที่ใช้ในทางวิชาการ อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๖. ข้อกำหนดรายการอย่างอื่นอันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมตามที่รัฐมนตรีประกาศ หรือตามพระราชกฤษฎีกา

ในทางปฏิบัติ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแต่ละชนิดที่กำหนดขึ้นจะประกอบด้วย

๑. นิยามศัพท์ เพื่อทำให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกัน ประหยัดเวลาในการเจรจาติดต่อ ขจัดความสับสนและความไม่เข้าใจระหว่างกลุ่มบุคคลซึ่งจะต้องทำงานร่วมกัน

๒. การกำหนดประเภท ชนิด ขนาด ทำให้เกิดความสะดวก ประหยัดค่าใช้จ่ายเวลาในการซื้อขาย สร้างพื้นฐานความเข้าใจในการทำสัญญาติดต่อ โดยเฉพาะอย่างยิ่งระหว่างผู้ที่อยู่ห่างไกลกัน หรือในการดำเนินการค้าระหว่างประเทศ และช่วยผู้ซื้อในการเลือกหาสินค้าที่ตนต้องการ

^๖ พระราชบัญญัติมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม พ.ศ. ๒๕๑๑ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๘๕ ตอนที่ ๑๒๑ วันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๑๑

^๗ นายไหว แสงรุจิ มาตรฐาน เอกสารวิจัยส่วนบุคคล วิทยาลัยป้องกันราชอาณาจักร รุ่น ๑๓ พ.ศ. ๒๕๑๓ - ๒๕๑๔ (เอกสารโรเนียว) หน้า ๘๖

๓. การกำหนดคุณลักษณะที่ต้องการ หรือสมรรถนะในการใช้งาน อันจะเป็นผลทำให้

๓.๑ เกิดความนิยมเชื่อถือในสินค้าที่ผลิตขึ้นตามมาตรฐาน ซึ่งจะเป็นเหตุผลอันหนึ่งที่ทำให้
สินค้าขายได้มากขึ้น ทั้งในตลาดต่างประเทศและตลาดในประเทศ อุตสาหกรรมก็จะมีคามมั่นคงและเจริญ
ก้าวหน้า เป็นผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ

๓.๒ เกิดความปลอดภัยในการใช้และการบริโภค

๓.๓ เกิดความยุติธรรมในการซื้อขาย ผู้ซื้อได้ซื้อสินค้าที่มีคุณภาพ คู่กับเงินที่เสียไป

๓.๔ สะดวกในการจัดหา ไม่ต้องติดกำหนดรายการขึ้นใหม่ทุกครั้งไป

๓.๕ ประหยัดทรัพยากรของประเทศ เพราะเมื่อตกลงกำหนดคุณลักษณะและสมรรถนะที่
ต้องการไว้พอเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ที่จะนำไปใช้แล้ว ก็ไม่ต้องใช้วัสดุราคาแพงที่ทำให้สินค้ามีคุณภาพสูง เกิน
ความจำเป็น

๔. การกำหนดวิธีวิเคราะห์ทดสอบ วิธีชักตัวอย่าง และเกณฑ์ตัดสิน ทำให้มีพื้นฐานการเปรียบเทียบที่แน่นอน และเหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ที่มีคุณลักษณะต่างกัน และต้องใช้วิธีการทดสอบวิธีชักตัวอย่างที่ต่างกัน เช่น การวัดความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิของขวด นอกจากจะต้องกำหนดช่วงอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลง ยังต้องกำหนดช่วงเวลาทดสอบที่เปลี่ยนจากอุณหภูมิหนึ่งไปอีกอุณหภูมิหนึ่งด้วย หรือการชักตัวอย่างผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังที่บรรจุในกระสอบเพื่อหาปริมาณดินทราย ถ้าชักตัวอย่างจากตอนล่าง ๆ จะมีปริมาณดินทรายสูงกว่าตอนบน เป็นต้น

๕. การทำเครื่องหมายหรือฉลาก เพื่อประโยชน์ต่อไปนี้

๕.๑ ป้องกันความสับสนและความเข้าใจผิดในการใช้

๕.๒ ป้องกันการเอาเปรียบ เช่น กำหนดให้ระบุปริมาณสินค้าที่บรรจุอยู่ในหีบห่อ

หรือภาชนะ

๕.๓ ทำให้เกิดความปลอดภัยในการนำไปใช้ เช่น การกำหนดให้ระบุวิธีใช้ ระบุวันที่ผลิต

วันที่สินค้าหมดอายุ

๕.๔ ทำให้เลือกซื้อสินค้าที่ต้องการได้สะดวกง่ายดาย ในการระบุตรา เครื่องหมายการค้า

ประเภท ชนิด ขนาด

มาตรฐานผลไม้กระป๋องที่ประกาศใช้แล้ว

ปัจจุบันมีการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว ๑๘๘ มาตรฐาน (กฎหมาย ๒๕๑๘) เป็นมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผลไม้กระป๋อง ๔ มาตรฐาน ได้แก่

๑. มอก. ๕๑ - ๒๕๑๖ มาตรฐานสับประคกระป๋อง (มาตรฐานบังคับ)
๒. มอก. ๖๗ - ๒๕๑๗ มาตรฐานสันจีกระป๋อง
๓. มอก. ๖๘ - ๒๕๑๗ มาตรฐานลำใยกระป๋อง
๔. มอก. ๑๓๖ - ๒๕๑๘ มาตรฐานเงาะกระป๋อง

นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ผลไม้กระป๋อง คือ

๑. มอก. ๓๑ - ๒๕๑๖ คำแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
๒. มอก. ๖๑ - ๒๕๑๗ กำหนดคุณลักษณะสำหรับผลิตภัณฑ์ผลไม้กระป๋องและผักกระป๋อง

มาตรฐานที่ประกาศใช้แล้ว และมีผลในทางปฏิบัติ ได้แก่มาตรฐานสับประคกระป๋อง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้คือ

มอก. ๕๑ - ๒๕๑๖ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสับประคกระป๋อง (Standard for Canned Pineapple)

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนดแบบของการบรรจุ ส่วนประกอบ คุณลักษณะ ที่ต้องการ สารเจือปน สารปนเปื้อน คุณลักษณะ การชั่ง ตวง วัด ฉลาก การชักตัวอย่าง การวิเคราะห์ และเกณฑ์การตัดสินจากผลการตรวจสอบของสับประคกระป๋อง

๒. บทนิยาม

ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

๒.๑ กระป๋อง หมายถึงภาชนะที่ทำด้วยแผ่นเหล็กเคลือบคิงบุก รูปทรงกระบอก มีฝาปิดหัวท้าย ซึ่งอาจเคลือบด้วยแลกเกอร์หรือไม่ก็ได้

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสับประคกระป๋อง ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับพิเศษ เล่ม ๕๐ ตอนที่ ๑๖๖ วันที่ ๓

ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๑๖ หน้า ๖ - ๒๔

๒.๒ ความจุของกระป๋อง หมายถึงปริมาตรหรือน้ำหนักน้ำกลั่นเต็มกระป๋องที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส

๒.๓ น้ำหนักเนื้อสับประรด (drained fruit weight) หมายถึงน้ำหนักเนื้อสับประรดในสับประรดกระป๋องที่แยกเอาสารที่ไซบรจออกตามกรรมวิธีที่ระบุในมาตรฐานนี้

๒.๔ สับประรด หมายถึงสับประรดพันธุ์อะนานาส โคโนซิส (Annanas comosus) หรือพันธุ์อื่นที่แก่จัด เหมาะสมสำหรับใช้ทำสับประรดกระป๋อง ซึ่งได้ปอกเปลือกและความแกนออกแล้วบรรจุควายน้ำหรือของเหลวอื่นใด และหลออยู่ในสารที่ไซบรจ

๒.๕ สับประรดกระป๋อง หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากสับประรด ซึ่งหลออยู่ในสารที่ไซบรจ อาจมีสารเจือปน (food additive) และส่วนประกอบอื่น (ingredients) ผสมอยู่ควายน้ำปริมาณไม่มากนัก รวมบรรจุอยู่ในกระป๋อง ทอตามกรรมวิธีให้ความร้อน เพื่อทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์

๒.๖ สารที่ไซบรจ (packing media) หมายถึง น้ำ น้ำสับประรด และสารที่ให้ความหวานซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างผสมกัน ที่ผสมหรือบรรจุอยู่กับสับประรดในสับประรดกระป๋อง

๓. ชนิด

สับประรดกระป๋องชนิดต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

๓.๑ สับประรดทั้งผล (whole) ได้แก่สับประรดทั้งผล โดยปรกติมีรูปทรงกระบอก

๓.๒ สับประรดเต็มแนวหรือวงแหวน (slices or rings) ได้แก่สับประรดที่ตัดตามแนวตั้งฉากกับแกนเป็นแนววงแหวนจากสับประรดทั้งผล ตามข้อ ๓.๑

๓.๓ สับประรดครึ่งแนว (half slices) ได้แก่สับประรดที่ตัดจากสับประรดเต็มแนวหรือวงแหวนตามข้อ ๓.๒ ออกเป็นครึ่งวงแหวน

๓.๔ สับประรดเสี้ยวแนว (quarter slices) ได้แก่สับประรดที่ตัดจากสับประรดเต็มแนวหรือวงแหวนตามข้อ ๓.๒ ออกเป็นเสี้ยวสี่เสี้ยวเท่า ๆ กัน

๓.๕ สับประรดแนวหัก (broken slices) ได้แก่สับประรดเต็มแนวหรือวงแหวนตามข้อ ๓.๒ ที่หักเป็นชิ้นใหญ่ ชิ้นที่หักอาจมีขนาดและสัดส่วนไม่สม่ำเสมอ

๓.๖ สับปรุคั้นใหญ่ (chunk) โคนสับปรุคั้นสั้น หนา ที่ตัดจากสับปรุคแนวหนา หรือสับปรุคทั้งผล หนา และกว้าง ๑๒ มิลลิเมตรขึ้นไป และยาวไม่มากกว่า ๓๘ มิลลิเมตร

๓.๗ สับปรุคั้นยาว (spears or fingers) โคนสับปรุคที่ตัดเป็นเส้นยาวตามแนว ยาวของสับปรุคทั้งผล แต่ละชิ้นยาว ๖๕ มิลลิเมตร หรือกว่านั้น

๓.๘ สับปรุคดัด (tidbits) โคนสับปรุคที่ตัดเป็นเส้นยาวจากสับปรุคแนว รูปวาง กลายดัด มีสัดส่วนสม่ำเสมอ หนาประมาณ ๘ ถึง ๑๓ มิลลิเมตร

๓.๙ สับปรุคลูกเต๋า (diced or cubed) โคนสับปรุคที่มีลักษณะคล้ายลูกบาศก์ ขอบคานที่ยาวที่สุดของไม่มากกว่า ๑๔ มิลลิเมตร

๓.๑๐ สับปรุคชิ้นคละ (pieces) โคนสับปรุคที่มีขนาดชิ้นไม่สม่ำเสมอ ไม่จัดรวมอยู่ในชนิดใดชนิดหนึ่งข้างต้น และไม่รวมถึงสับปรุคชิ้นใหญ่หรือสับปรุคชิ้นเศษ

๓.๑๑ สับปรุคชิ้นเศษ (chips) โคนสับปรุคที่อาจทำขึ้นจากเศษเนื้อสับปรุคที่เหลือ จากการทำสับปรุคลูกเต๋า สับปรุคชนิดนี้อาจนับรวมเข้าอยู่ในสับปรุคชิ้นย่อยโค

๓.๑๒ สับปรุคชิ้นย่อย (crushed or crisp cut) โคนสับปรุคลูกเต๋าลึก ๆ หรือผ่านเป็นชิ้นบาง ๆ ชุกหรือชอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ สับปรุคชนิดนี้อาจมีสับปรุคชิ้นเศษรวมอยู่ด้วย

๔. แบบของการบรรจุ

๔.๑ แบบปกติ (regular pack) โคนแกลการบรรจุในน้ำ หรือของเหลวอื่นใด

๔.๒ แบบหนัก (heavy pack) โคนแกลการบรรจุสับปรุคชิ้นเศษ หรือสับปรุคชิ้นย่อย ในน้ำหรือของเหลวอื่นใด จะเติมสารให้ความหวาน ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการควยหรือไม้ก็ตาม แต่ต้องมี น้ำหนักเนื้อสับปรุคไม่แยกวารอยละ ๗๓ ของความจุของกระป๋อง

๔.๓ แบบอัด (solid pack) โคนแกลการบรรจุสับปรุคชิ้นเศษ หรือสับปรุคชิ้นย่อย ในน้ำหรือของเหลวอื่นใด จะเติมสารให้ความหวาน ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการควยหรือไม้ก็ตาม แต่ต้องมีน้ำหนัก เนื้อสับปรุคไม่แยกวารอยละ ๗๕ ของความจุของกระป๋อง

๕. ส่วนประกอบที่บรรจุในสับปรุคกระป๋องนอกจากสับปรุค แบ่งออกได้เป็น

๕.๑ สารที่ใส่บรรจุ (packing media) อย่างใดอย่างหนึ่งดังต่อไปนี้

๕.๑.๑ น้ำ (water) โคนแก่น้ำหรือน้ำผสมน้ำสับปรุค

๕.๑.๒ น้ำสับปรุค (juice) โคนแก่น้ำสับปรุคตามธรรมชาติ หรือที่โคนทำให้ใสแล้ว

๖.๔.๒ สับปะรดครึ่งแวน หรือสับปะรดเสี้ยวแวน น้ำหนักของชั้นที่ใหญ่ที่สุดต้องไม่มากกว่า ๑.๘๕ เท่าของน้ำหนักของชั้นที่เล็กที่สุด

๖.๔.๓ สับปะรดชั้นยาว น้ำหนักของชั้นที่ใหญ่ที่สุดต้องไม่มากกว่า ๑.๔ เท่าของน้ำหนักของชั้นที่เล็กที่สุดที่ไม่แตกหัก

๖.๔.๔ สับปะรดลิ้ม ชั้นที่มีน้ำหนักน้อยกว่า ๓ ใน ๔ เท่าของสับปะรดลิ้มเต็มชั้น ตามขนาดที่กำหนดต้องมีน้ำหนักรวมกันไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนักของเนื้อสับปะรดทั้งกระป๋อง

๖.๔.๕ สับปะรดชั้นใหญ่ ชั้นที่มีน้ำหนักน้อยกว่า ๕ กรัม ต้องไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนักของเนื้อสับปะรดทั้งกระป๋อง

๖.๔.๖ สับปะรดลูกเตา

(๑) ชั้นที่ลอคตามตะแกรงคาสีเหลี่ยมขนาด ๘ มิลลิเมตรใด ต้องมีน้ำหนักรวมกันไม่มากกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนักเนื้อสับปะรดทั้งกระป๋อง

(๒) ชั้นที่มีน้ำหนักมากกว่า ๓ กรัม ต้องมีน้ำหนักรวมกันไม่มากกว่าร้อยละ ๑๕ ของน้ำหนักเนื้อสับปะรดทั้งกระป๋อง

๖.๕ ขอบกพร่อง (defects) สับปะรดกระป๋องมีขอบกพร่องต่อไปนี้ได้ แต่ต้องไม่มากกว่าเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ ๔ - ๓

๖.๕.๑ คำหมี (blemish) ไคแกสี และเนื้อสับปะรดที่แตกต่างไปจากสีและเนื้อของสับปะรดที่คั ตา (deep fruit eyes) เบ็ดอก จุดสีน้ำตาล รอยชำ และส่วนที่มีกรรมคาวอื่น ๆ

๖.๕.๒ ชั้นหัก (broken) ไคแกสีสับปะรดที่หัก ซึ่งเมื่อนำมาทอเขาด้วยกันแล้ว มีรูปร่างและขนาดเต็ม จำนวนหน่วยของชั้นหักใหนับจำนวนหน่วยของขนาดเต็ม

ขอบกพร่องนี้ ให้พิจารณาเฉพาะแต่ในกรณีสับปะรดแวนและสับปะรดชั้นยาวเท่านั้น

๖.๕.๓ ชั้นที่ตัดแคงเกิน (excessive trim) ไคแกสีชั้นที่ตัดแคงมากเกินไปจนเสียรูปลักษณะที่ระบุไว้สำหรับสับปะรดกระป๋องชนิดนั้น ๆ

ขอบกพร่องนี้ ให้พิจารณาเฉพาะแต่ในกรณีสับปะรดทั้งผล สับปะรดแวน และสับปะรดชั้นยาวเท่านั้น

ตารางที่ ๔ - ๓
มาตรฐานสับปรคระปองของประเทศไทย
เกณฑ์ขอบกพรองที่ยอมใหม่ได้
(ขอ ๖.๕)

ลำดับที่	ชนิด	ขอบกพรอง	
		จำนวนชั้นที่ตัดแต่งเกิน	จำนวนตำหนิ
๑	สับปรคทั้งผล	รอยละ ๑๐ ของจำนวนตัวอย่าง*	๓ ตำหนิต่อผล
๒	สับปรคแวน	ก) ๑ ชั้นตอกระปองที่มีสับปรค	ก) ๑ ตำหนิตอกระปองที่มีสับปรค
	สับปรคเต็มแวน	๑๐ ชั้นหรือน้อยกว่า	มากกว่า ๕ ชั้น แต่ไม่มากกว่า ๑๐ ชั้น
	สับปรคครึ่งแวน		
	สับปรคเสี้ยวแวน	ข) ๒ ชั้นตอกระปองที่มีสับปรค	ข) ๔ ตำหนิตอกระปองที่มีสับปรค
		มากกว่า ๑๐ ชั้น แต่ไม่มากกว่า ๒๗ ชั้น หรือ	มากกว่า ๑๐ ชั้น แต่ไม่มากกว่า ๓๒ ชั้น หรือ
	ค) รอยละ ๗.๕ ของจำนวนชั้น	ค) รอยละ ๑๒.๕ ของจำนวนชั้น	
	ในกรณีที่มีสับปรคมากกว่า ๒๗ ชั้นตอกระปอง	ในกรณีที่มีสับปรคมากกว่า ๓๒ ชั้นตอกระปอง	
๓	สับปรคชั้นยาว	รอยละ ๑๕ ของจำนวนชั้นในแต่ละ	เช่นเดียวกับลำดับที่ ๒
๔	สับปรคแวนหัก	ไม่ตองพิจารณา	รอยละ ๑๒.๕ ของจำนวนชั้นใน
	สับปรคล้ม		แต่ละระปอง
	สับปรคชั้นใหญ่		
	สับปรคลูกเตา		
	สับปรคชั้นกลดะ		
๕	สับปรคชั้นเศษ	ไม่ตองพิจารณา	รอยละ ๑.๕ ของน้ำหนักของ
	สับปรคชั้นย่อย		เนื้อสับปรค

* คัดจากผลเฉลี่ยของจำนวนตัวอย่าง

๗. สารเจือปน

ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้

สารปรุงกลิ่นที่ไคจากผลไม้ (natural fruit essence)

ไม่กำหนด

น้ำมันเนื้

ไม่กำหนด

สารเพิ่มความเปรี้ยว (acidifying agent)

กรรขีตรัก

ไม่กำหนด

สารกันเกิดฟอง (antifoaming agent)

ไดเมทิลโพลีซิลิโกลเซน (dimethylpolysiloxane)

๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

หมายเหตุ ขอความเห็นว่า "ไม่กำหนด" ในที่นี้หมายถึง ปริมาณสารเจือปนที่ใช้เติมควรจะมีปริมาณที่เหมาะสมตามวิธีการปฏิบัติของการทำผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้อง

๘. สารปนเปื้อน (contaminants)

คีมุก ไม่มากกว่า

๒๕๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๙. สุขลักษณะ

๙.๑ สุขลักษณะในการทำสับประครระป้องกัน ให้เป็นไปตามมาตรฐานกำหนดสุขลักษณะของผลไม้กระป๋องและผักกระป๋อง ที่กระทรวงอุตสาหกรรมประกาศ

๙.๒ ผู้ทำต้องใช่วิธีปฏิบัติที่ดีที่สุดเท่าที่จะทำได้ในการทำสับประครระป้องกันให้มีวัตถุอันไม่พึงประสงค์ปรากฏอยู่ในผลิตภัณฑ์

๙.๓ เมื่อทดสอบโดยการอบตามวิธีในข้อ ๑๒.๓.๑ สับประครระป้องกันต้องมีลักษณะอันไม่พึงประสงค์ตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒.๓.๑ นั้น

๙.๔ สับประครระป้องกัน ต้องไม่มีจุลินทรีย์พาโทเจนิค (pathogenic microorganisms) หรือสารเป็นพิษอันใดอันเกิดจากจุลินทรีย์

๑๐. การชั่ง ตวง วัด

๑๐.๑ ปริมาตรสุทธิสับประครระป้องกัน ของไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ ของความจุกระป๋อง

๑๐.๒ น้ำหนักเนื้อสับประครในแต่ละกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดใน

ตารางที่ ๔ - ๔
น้ำหนักเนื้อสับปรด
(ขอ ๑๐.๒)

ชนิดและแบบของการบรรจุ	น้ำหนักเนื้อสับปรด ร้อยละของความจุของกระป๋อง
ทุกชนิด นอกจากสับปรดทั้งผลและสับปรดชิ้นเศษ	๕๘
สับปรดชิ้นเศษ และสับปรดชิ้นย่อย บรรจุแบบปรกติ	๖๓
สับปรดชิ้นเศษ และสับปรดชิ้นย่อย บรรจุแบบแน่น	๗๓
สับปรดชิ้นเศษ และสับปรดชิ้นย่อย บรรจุแบบอัด	๗๘

๑๑. ฉลาก

๑๑.๑ ฉลากต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องคำแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มาตราฐานเลขที่ มอก. ๓๑ - ๒๕๑๖

๑๑.๒ ฉลากต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแสดงข้อความต่อไปนี้ ให้เห็นได้ง่าย และชัดเจนอยู่ที่สับปรดกระป๋องทุกกระป๋อง

๑๑.๒.๑ คำว่า "สับปรด" หรือ "Pineapple"

๑๑.๒.๒ ชนิด (ตามขอ ๓)

๑๑.๒.๓ สารที่ใสบรรจุ และความข้นของน้ำเชื่อม

๑๑.๒.๔ เฉพาะสับปรดชิ้นย่อยที่ใส่น้ำสับปรดตามขอ ๕.๑.๒ เป็นสารที่ใสบรรจุใหม่ข้อความว่า "ไม่เติมสารให้ความหวาน" หรือ "unsweetened" หรือ "ไม่เติมน้ำตาล" หรือ "no sugar added" รวมอยู่ด้วย

๑๑.๒.๕ เฉพาะสับปรดชิ้นย่อย ที่ใส่น้ำสับปรดและน้ำตาลทรายขาวเป็นสารที่ใสบรรจุใหม่ข้อความว่า "หวานน้อย" หรือ "extra lightly sweetened" ในกรณีที่ที่มีความข้นของน้ำเชื่อม

ของสารที่ไซบรจุจัดอยู่ในพวกใสมาก "หวานปานกลาง" หรือ "lightly sweetened" ในกรณีที่มีความเข้มข้นของน้ำเชื่อมของสารที่ไซบรจุจัดอยู่ในพวกใส "หวาน" หรือ "heavily sweetened" ในกรณีที่มีความเข้มข้นของน้ำเชื่อมของสารที่ไซบรจุจัดอยู่ในพวกเข้มข้น "หวานมาก" หรือ "extra heavily sweetened" ในกรณีที่มีความเข้มข้นของน้ำเชื่อมของสารที่ไซบรจุจัดอยู่ในพวกเข้มข้นมาก

๑๑.๒.๖ ส่วนประกอบอื่น และสารเจือปน

๑๑.๒.๗ น้ำหนักสุทธิ

๑๑.๒.๘ เลข หรืออักษร หรือรหัส แสดงครั้งที่ทำ หรือวัน เดือน ปีที่ทำ

๑๑.๒.๙ ชื่อโรงงานผู้ทำ และชื่อประเทศผู้ทำ

๑๑.๒.๑๐ ชื่อผู้บรรจุ หรือผู้จำหน่าย ถ้าแตกต่างจากข้อ ๑๑.๒.๘

๑๑.๓ อยางน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมาย แสดงให้เห็นใกองายและชัดเจนอยุ่ที่หีบ (carton) บรรจุสับประคระปองทุกหีบ ระบุขอความเช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๑.๒ แต่ให้เพิ่มการระบุจำนวนกระปองที่บรรจุอยู่ในหีบ

๑๑.๔ ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นใใ เมื่อใใรับใใอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

๑๒. การชักตัวอย่างและการวิเคราะห์

๑๒.๑ การชักตัวอย่าง

๑๒.๑.๑ ให้ชักตัวอย่างผลิตภัณฑ์สับประคระปอง โดยวิธีสุ่มตัวอย่างจากกองหน่วยสับประคระปองที่มีขนาด ชื่อ ตรา เครื่องหมายการค้า และอื่น ๆ เป็นไปในลักษณะเดียวกัน หรือผลิตภัณฑ์ในรุ่น (lot) ใใเดียวกัน จำนวนสับประคระปองที่จะนำมาวิเคราะห์ใใเป็นไปตามจำนวนตัวอย่าง (n) ในระดับที่หนึ่งของตารางที่ ๔ - ๕

๑๒.๑.๒ สำหรับการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ตามข้อ ๑๒.๓ ให้ชักตัวอย่างเพิ่มขึ้นอีก ๘ กระปอง จากรุ่นใใเดียวกัน

๑๒.๑.๓ เมื่อตรวจระดับที่หนึ่งไม่เป็นที่พอใจหรือมีข้อใใแย้ง ให้วิเคราะห์ที่สอง

๑๒.๒ การตรวจวิเคราะห์ทางกายภาพและทางเคมี

๑๒.๒.๑ ก็บูก ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมวิธีวิเคราะห์อาหารตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม (ใใระหว่างที่ยังไม่มีประกาศกำหนดมาตรฐานดังกล่าว ให้ใช้วิธีวิเคราะห์ใใ A.O.A.C. (1970) 25.072 - 25.076)

๑๒.๒.๒ ความขุ่น หาโดยนำสับปะรดกระป๋องมาทั้งกระป๋อง ที่น้ำและเนื้อให้เข้ากัน กรอง แล้ววัดค่าของสารปริมาตรด้วยเครื่องรีแฟรกโตมิเตอร์ (refractometer) ที่ ๒๐ องศาเซลเซียส

๑๒.๒.๓ น้ำหนักเนื้อสับปะรด ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วิธีวิเคราะห์อาหารตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม (ในระหว่างที่ยังไม่มีประกาศกำหนดมาตรฐานดังกล่าว ให้ใช้วิธีวิเคราะห์ A.O.A.C. (1970) 32.001 - 32.002)

๑๒.๒.๔ ความขุ่นของกระป๋องและปริมาณสุทธิของสับปะรดกระป๋อง หาโดยวิธีชั่งน้ำหนักน้ำกลั่นที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส ที่เติมลงไปแทนที่สับปะรดกระป๋อง แล้วคำนวณกลับเป็นปริมาณ

(๑) ในการหาความขุ่นของกระป๋อง ให้เติมน้ำกลั่นลงไปจนถึงระดับต่ำกว่าขอบบนสุดของตะเข็บ ๔.๘ มิลลิเมตร

(๒) ในการหาปริมาณสุทธิของสับปะรดกระป๋อง ให้เติมน้ำกลั่นลงไปจนถึงระดับเดียวกับที่เคยบรรจุสับปะรดกระป๋องอยู่ก่อน

๑๒.๓ การตรวจวิเคราะห์ทางจุลทรรศน์

๑๒.๓.๑ การทดสอบโดยการอบ (incubation test) นำตัวอย่างสับปะรดกระป๋องจากที่ชักตัวอย่างตามข้อ ๑๒.๑.๒ มาอบที่อุณหภูมิ ๓๗ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๗ ถึง ๑๔ วัน

(๑) ในกรณีที่มีกระป๋องบวมเกิดขึ้นระหว่างอบ ให้ถือว่าสับปะรดกระป๋องทั้งหมด ไม่ตรงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

(๒) ในกรณีที่ไม่มีกระป๋องบวมเกิดขึ้น เมื่ออบจนครบกำหนด ๑๔ วันแล้วให้นำกระป๋องมาทำการตรวจสอบลักษณะผิดปกติของอาหารภายในดังต่อไปนี้

ก. สี

ข. กลิ่น

ค. ลักษณะอาหารผิดปกติอื่น ๆ ในกรณีอาหารภายในมีลักษณะผิดปกติดังกล่าวข้างต้น ให้ถือว่าสับปะรดกระป๋องทั้งหมดไม่ตรงมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

(๓) ในกรณีที่อาหารภายในผ่านการทดสอบข้อ (๑) และข้อ (๒) แล้วให้นำไปวิเคราะห์ทางจุลทรรศน์ตามข้อ ๑๒.๓.๒

๑๒.๓.๒ การวิเคราะห์ทางจุลิมทรีย์ ตรวจวิเคราะห์สุษลักษณะของอาหาร โดยตรวจนับจำนวนแบคทีเรียและวิเคราะห์จุลินทรีย์พาโตเจนิกตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมวิธีวิเคราะห์อาหารตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม (ในระหว่างที่ยังไม่มีประกาศกำหนดมาตรฐานดังกล่าว ให้ใช้วิธีตาม Recommended method of the microbiological examination of foods, J.M. Sharf, 1966)

๑๓. เกณฑ์ตัดสิน

๑๓.๑ สัมประการระบองตัวอย่างใด ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดรายการข้อใดข้อหนึ่งของมาตรฐานนี้ ให้ถือว่าสัมประการระบองตัวอย่างนั้นไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

๑๓.๒ ถ้าตัวอย่างสัมประการระบองที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ เพราะข้อ ๖.๑ ถึงข้อ ๖.๕ ข้อ ๑๐.๑ ข้อ ๑๐.๒ หรือข้อ ๕.๑.๔ มีจำนวนรวมกันมากกว่าอัตราที่ยอมรับในสคมก

(c) ของตารางที่ ๔-๕ หรือมีตัวอย่างสัมประการระบองตัวอย่างใดไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ เพราะข้อ ๑.๑ ข้อ ๗ ข้อ ๘ หรือข้อ ๕ ก็คือ ให้ถือว่าสัมประการระบองนั้นไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

๑๓.๓ การพิจารณาขั้นที่ตัดแต่งเกินเฉพาะสัมประการระบองผลในข้อ ๖.๕ ให้เป็นไปตามตารางที่ ๔ - ๓ อย่างเกี่ยว

ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ตารางที่ ๔ - ๕

การชักตัวอย่างและเกณฑ์การคัดเลือก

(ข้อ ๑๒.๑.๑ ข้อ ๑๒.๑.๓ และข้อ ๑๓.๒)

ขนาดของรูป กระป๋อง	ระดับการตรวจสอบ			
	ระดับที่หนึ่ง		ระดับที่สอง	
	n	c	n	c
๑. สำหรับสับปรดกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิน้อยกว่า หรือ เท่ากับ ๑ กิโลกรัม				
ไม่มากกว่า ๔,๘๐๐	๒	๑	๑๓	๒
ตั้งแต่ ๔,๘๐๑ ถึง ๒๔,๐๐๐	๑๓	๒	๒๑	๓
๒๔,๐๐๑ ถึง ๔๘,๐๐๐	๒๑	๓	๒๕	๔
๔๘,๐๐๑ ถึง ๘๔,๐๐๐	๒๕	๔	๔๘	๖
๘๔,๐๐๑ ถึง ๑๔๔,๐๐๐	๔๘	๖	๘๔	๘
๑๔๔,๐๐๑ ถึง ๒๔๐,๐๐๐	๘๔	๘	๑๒๖	๑๓
มากกว่า ๒๔๐,๐๐๐	๑๒๖	๑๓	๒๐๐	๑๕
๒. สับปรดกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิมากกว่า ๑ กิโลกรัม แต่ไม่เกิน ๔.๕ กิโลกรัม				
ไม่มากกว่า ๒,๔๐๐	๒	๑	๑๓	๒
ตั้งแต่ ๒,๔๐๑ ถึง ๑๕,๐๐๐	๑๓	๒	๒๑	๓
๑๕,๐๐๑ ถึง ๒๔,๐๐๐	๒๑	๓	๒๕	๔
๒๔,๐๐๑ ถึง ๔๒,๐๐๐	๒๕	๔	๔๘	๖
๔๒,๐๐๑ ถึง ๗๒,๐๐๐	๔๘	๖	๘๔	๘
๗๒,๐๐๑ ถึง ๑๒๐,๐๐๐	๘๔	๘	๑๒๖	๑๓
มากกว่า ๑๒๐,๐๐๐	๑๒๖	๑๓	๒๐๐	๑๕

ตารางที่ ๔ - ๕ (ต่อ)

การชักตัวอย่างและเกณฑ์การตัดสิน

ขนาดของรุ่น กระป๋อง	ระดับการตรวจสอบ			
	ระดับที่หนึ่ง		ระดับที่สอง	
	n	c	n	c
๓. สับปะรดกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิมากกว่า ๔.๕ กิโลกรัม				
ไม่มากกว่า ๒๐๐	๖	๑	๑๓	๒
ตั้งแต่ ๒๐๑ ถึง ๒,๐๐๐	๑๓	๒	๒๑	๓
๒,๐๐๑ ถึง ๗,๒๐๐	๒๑	๓	๒๕	๔
๗,๒๐๑ ถึง ๑๕,๐๐๐	๒๕	๔	๔๔	๖
๑๕,๐๐๑ ถึง ๒๔,๐๐๐	๔๔	๖	๔๔	๕
๒๔,๐๐๑ ถึง ๔๒,๐๐๐	๔๔	๕	๑๒๖	๑๓
มากกว่า ๔๒,๐๐๐	๑๒๖	๑๓	๒๐๐	๑๕

สำหรับมาตรฐานผลไม้อื่น ๆ ที่กำหนดไว้แล้ว ได้แกมาตรฐานล้นจี่กระป๋อง ลำไย กระป๋อง และเงาะกระป๋อง มิได้แสดงรายละเอียดไว้ในวิทยานิพนธ์นี้ เนื่องจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทั้ง ๓ ชนิดนี้ มิได้ประกาศเป็นมาตรฐานบังคับ ผู้ผลิตจะผลิตมาตรฐานนี้หรือไม่ก็ได้ และถ้าผลิตตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ ก็สามารถขอใช้ตรามาตรฐานกับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ก็ได้ แต่ปัจจุบันยังไม่มีผู้ผลิตรายใดขอใช้ตรามาตรฐานดังกล่าว ผู้สนใจขอรายละเอียดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทั้ง ๓ ได้ที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สำหรับมาตรฐานสับปะรดกระป๋องของประเทศไทยที่กำหนดขึ้นนี้ จากการศึกษารเปรียบเทียบ กับมาตรฐานสับปะรดกระป๋องของประเทศอื่น ๆ โดยพิจารณาจากคุณลักษณะที่ต้องการขนาดของชั้นสับปะรด ลักษณะของชั้น คำหั่น และขอบทรงที่ย่อมไม่ไหม้ได้ อาจสรุปได้ว่า มาตรฐานของประเทศไทยอยู่ในระดับ ดี คือระดับเดียวกับมาตรฐานระหว่างประเทศ และมาตรฐานสหรัฐอเมริกาเกรด B แต่สูงกว่ามาตรฐานของประเทศสิงคโปร์ ดังแสดงในตารางที่ ๔ - ๖

ตารางที่ ๔ - ๖

ตารางแสดงการเปรียบเทียบมาตรฐานสับปะรดกระป๋อง

มาตรฐานระหว่างประเทศ	ประเทศไทย	สหรัฐอเมริกา	สิงคโปร์	หมายเหตุ
-	-	Grade A or Fancy	-	สูงกว่ามาตรฐานของประเทศไทย
Standard	Standard	Grade B or Choice	Golden Choice	เท่ากับมาตรฐานของประเทศไทย
-	-	Grade C or Standard	Standard	ต่ำกว่ามาตรฐานของประเทศไทย
-	-	Sub standard	Sub standard	ต่ำกว่ามาตรฐานของประเทศไทย

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย