

เผยแพร่เดือนกันยายน 2560



สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม

เรื่อง มาตรฐานเนื้อปลาสวายแช่แข็ง

(Frozen Tra fish (*Pangasius hypophthalmus*) fillet)

รายละเอียด	:	มาตรฐานเนื้อปลาแช่แข็ง
กลุ่มอาหาร	:	เนื้อปลาสวายแช่แข็ง ( <i>Pangasius hypophthalmus</i> )
ลำดับชั้นกฎหมาย	:	มาตรฐาน
หัวข้อสำคัญ	:	-
วันที่ออกประกาศ	:	7 มกราคม 2559
วันที่บังคับใช้	:	7 มกราคม 2559
วันที่ปรับปรุงล่าสุด	:	-



สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม

เรื่อง มาตรฐานเนื้อปลาสวายแช่แข็ง

(Frozen Tra fish (*Pangasius hypophthalmus*)  
fillet)

บังคับใช้ วันที่ 7 เดือน มกราคม พ.ศ. 2559

มาตรฐานแห่งชาติ

TCVN 8338: 2010

เนื้อปลาสวายแช่แข็ง (*Pangasius hypophthalmus*)

อ้างอิงตาม TCVN 8338: 2010 ที่ออกโดยกรมป่าไม้ อุตสาหกรรมประมง และอุตสาหกรรมเกลือ  
กระทรวงเกษตรและการพัฒนาชนบท กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

## 1. ขอบเขตการสมัคร

มาตรฐานนี้ใช้กับเนื้อปลาสวายแช่แข็ง (*Pangasius hypophthalmus*)

## 2. การอ้างอิง

ข้อมูลอ้างอิงสำหรับการใช้มาตรฐานนี้

- TCVN 4829: 2005 (ISO 6579: 2002)
- ISO 4830-1: 2005 (ISO 6888-1: 1999-A1: 2003)
- TCVN 4884: 2005 (ISO 4833: 2003)
- TCVN 5276
- จุลินทรีย์ในอาหารและอาหารสัตว์ - วิธีการตรวจหาและหาปริมาณ *Escherichia coli*
- TCVN 7087: 2008 (CODEX STAN 1-2005)
- TCVN 7601: 2007
- จุลินทรีย์ในอาหารและสัตว์ - วิธีการตรวจหาเชื้อ *Vibrio ssp* ที่ทำให้เกิดโรคปลาได้
- TCVN 7929: 2008 (EN 14083: 2003)
- TCVN 7993: 2009 (EN 13806: 2002)
- TCVN 8135: 2009 (ISO 1442: 1997)
- TCVN 8335: 2010
- ฟอสฟอรัส NMKL 57-1994 การตรวจสอบด้วยรังสีความร้อนหลังการแช่แข็งแห้งในอาหาร

### 3. ข้อกำหนด

#### 3.1 ข้อกำหนดสำหรับวัตถุดิบ

##### 3.1.1 แหล่งกำเนิดสินค้า

วัตถุดิบจากปลาที่ได้จากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำความปลอดภัยและสุขลักษณะอาหารตามข้อบังคับของหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจ

##### 3.1.2 คุณลักษณะปลา

ปลาสด; ไม่มีอาการผิดปกติสีขุ่นและสูญเสียความเหนียว ไม่มีอาการของโรคติดเชื้อ (อาการบวมน้ำ, ตกเลือด) และโรคติดเชื้อปรสิต (จุดแดงโรคข้าว)

##### 3.1.3 ขนาดของวัตถุดิบ

ปลาที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปเนื้อแช่แข็งที่มีปริมาตรไม่น้อยกว่า 0.5 กก. / ตัว

##### 3.1.4 ข้อกำหนดด้านคุณภาพ

##### 3.1.4.1 เกณฑ์ทางประสาทสัมผัส

ตามที่ระบุในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดทางประสาทสัมผัสของปลาสวาย

ลักษณะ	ข้อกำหนด
1. กลิ่น	ไม่มีกลิ่นโคลน, กลิ่นหยาบหรือกลิ่นอับ
2. สถานะ	ความกระชับของกล้ามเนื้อไม่มีแผลของโรค
3. สี	แบ่งออกเป็นสี่ประเภทด้วยกลุ่มสี 4 สี: - ประเภทที่ 1 (T1): สีขาว - ประเภทที่ 2 (T2): สีชมพูอ่อน - ประเภทที่ 3 (T3): สีชมพูเข้ม - ประเภทที่ 4 (T4): สีเหลืองมะนาว

##### 3.1.4.2 สารเคมีตกค้างยาปฏิชีวนะ

ตามข้อบังคับปัจจุบัน

##### 3.1.5 วิธีการเก็บตัวอย่าง

เก็บตัวอย่างปลาที่ฟาร์มเพื่อประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ: ตามที่กำหนดในภาคผนวก

#### 3.2 ข้อกำหนดสำหรับเนื้อปลาแช่แข็ง

##### 3.2.1 ขนาดผลิตภัณฑ์

ปลาแช่แข็งจำแนกตามน้ำหนักของเนื้อปลา

- ตัวอย่างที่ 1: ขนาดใน g / fillet แบ่งออกเป็น 5 ขนาดคือ 60 ถึง 120; 120 ถึง 170; 170 ถึง 220; 220 ถึง 300; 300 หรือมากกว่า
- ตัวอย่างที่ 2: ขนาดออนซ์ (ออนซ์) / เนื้อ (1 ออนซ์ = 28.35 กรัม) แบ่งเป็น 6 ขนาด: 2 ถึง 4; 4 ถึง 6; 6 ถึง 8; 8 ถึง 12; 12 ถึง 14; 14 หรือมากกว่า

3.2.2 อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์

อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ไม่เกิน - 18 องศาเซลเซียส

3.2.3 เกล็ดน้ำแข็งเคลือบ

ต้องครอบคลุมพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ ขาวหรือโปร่งแสง อัตราการเคลือบน้ำไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์

3.2.4 น้ำหนักสุทธิ

น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นต่อตัวอย่างหลังจากละลายน้ำแข็งต้องไม่เกิน 2.5% น้ำหนักสุทธิเฉลี่ยของจำนวนตัวอย่างทั้งหมดต้องมีค่าที่ระบุไว้ในหีบห่อ

3.2.5 ตัวบ่งชี้ทางประสาทสัมผัส

ตามที่ระบุในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ตัวบ่งชี้ทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์

คุณลักษณะ	ข้อกำหนด
1. สี	มีสีธรรมชาติของปลาและถูกแบ่งออกเป็นสี: สีขาว, สีเหลืองอ่อน, สีเหลืองเข้ม, สีชมพูอ่อน, สีชมพูเข้ม
2. กลิ่น	ไม่มีกลิ่นหืนหรือโคลน
3. รสชาติ	ไม่มีรสแปลก
4. สถานะ	เนื้อเป็นแน่นตัดเป็นราบริน; ไม่มีกระดูกผิวไขมัน ไม่มีเลือดหรือเส้นเลือดในเนื้อ

3.2.6 ตัวชี้วัดทางกายภาพและทางเคมี

ตามที่ระบุในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 - ดัชนีทางเคมีกายภาพของปลาสวายแช่แข็ง

ชื่อตัวบ่งชี้	ระดับ
1. ปริมาณน้ำคำนวณเป็น% ของมวล	83
2. ไนโตรเจนระเหยง่ายทั้งหมด (TVB-N), mg / 100 กรัมของผลิตภัณฑ์	25
3. ปริมาณฟอสฟอรัสที่คำนวณได้จาก P2O5, g / kg ของผลิตภัณฑ์	5
4. สิ่งสกปรก	ไม่อนุญาต

3.2.7 สารตกค้างจากยาปฏิชีวนะ

ตามข้อบังคับปัจจุบัน

3.2.8 ปริมาณโลหะหนัก

ตามที่ระบุไว้ในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 - ปริมาณโลหะหนัก

ชื่อตัวบ่งชี้	ระดับสูงสุด
1. สารหนู (อนินทรีย์), mg / kg ของผลิตภัณฑ์	2.0
2. ตะกั่ว mg / kg ของผลิตภัณฑ์	0.2
3. แคดเมียม mg / kg ของผลิตภัณฑ์	0.05
4. เมอร์คิวรีมก. / กก. ของผลิตภัณฑ์	0.5

### 3.2.9 ตัวชี้วัดทางจุลชีววิทยา

ตามที่ระบุในตารางที่ 5

ตารางที่ 5 - ความต้องการจุลินทรีย์สำหรับปลาดุกเนื้อแช่แข็ง

ชื่อตัวบ่งชี้	ระดับ
1. จำนวนจุลินทรีย์แอโรบิกทั้งหมด CFU / g ไม่มากนัก	1 × 10 <sup>6</sup>
2. <i>E. coli</i> , CFU / g ไม่เกิน	1 × 10 <sup>2</sup>
3. <i>Staphylococcus aureus</i> , CFU / g ไม่เกิน	1 × 10 <sup>2</sup>
4. <i>Salmonella</i> , CFU / 25 กรัม	ไม่อนุญาต
5. <i>Vibrio cholera</i> , CFU / 25 กรัม	ไม่อนุญาต

## 4. วิธีทดสอบ

- 4.1 การสุ่มตัวอย่างและการจัดเตรียมตัวอย่างตามมาตรฐาน TCVN 5276
- 4.2 การกำหนดปริมาณน้ำตามมาตรฐาน TCVN 8135: 2009 (ISO 1442: 1997)
- 4.3 การกำหนดปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดที่ระเหยได้ตามภาคผนวกของ TCVN 8335: 2010
- 4.4 การกำหนดปริมาณฟอสฟอรัสตามมาตรฐาน NMKL 57, 1994, 2nd ed.
- 4.5 การกำหนดปริมาณสารหนูตามมาตรฐาน TCVN 7601: 2007
- 4.6 การกำหนดปริมาณตะกั่วและแคดเมียมตามมาตรฐาน TCVN 7929: 2008 (EN 14083: 2003)
- 4.7 การกำหนดปริมาณปรอทตามมาตรฐาน TCVN 7993: 2009 (EN 13806: 2002)
- 4.8 การตรวจหาจุลินทรีย์แอโรบิกทั้งหมดตามมาตรฐาน ISO 4833: 2003 (ISO 4833: 2003)
- 4.9 การระบุ *E. coli* ตามมาตรฐาน TCVN 6846: 2007
- 4.10 ระบุ *Staphylococcus aureus*, ตามมาตรฐาน ISO 4830-1: 2005 (ISO 6888-1: 1999-A1: 2003) ของตัวอย่างทดสอบเพื่อตรวจสอบสำหรับตัวชี้วัดทางเคมีตามมาตรฐาน ISO 5276: 1990
- 4.11 การกำหนด *Salmonella* ตามมาตรฐาน ISO 6579: 2002
- 4.12 การตรวจวิเคราะห์เชื้อ *Vibrio cholera* ตามมาตรฐาน TCVN 7905-1: 2008 (ISO / TS 21872-1: 2007)

## 5. บรรจุภัณฑ์การติดฉลากการขนส่งและการเก็บรักษา

### 5.1 Packaging / บรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์บรรจุในบรรจุภัณฑ์เฉพาะสำหรับอาหาร

### 5.2 การติดฉลาก

การตีความตามระเบียบปัจจุบันและ TCVN 7087: 2008 (CODEX STAN 1-2005)

### 5.3 การขนส่ง

5.3.1 วัตถุประสงค์ของปลาสวายจะถูกขนส่งด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะและเพื่อให้แน่ใจว่าปลามีชีวิตอยู่ก่อนที่จะนำไปแปรรูป

5.3.2 เนื้อปลาแช่แข็งจะต้องขนส่งด้วยวิธีการเฉพาะและในระหว่างการขนส่งเพื่อให้แน่ใจว่าอยู่ในอุณหภูมิที่กำหนดไว้ วิธีการขนส่งต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องสะอาดไม่มีผลต่อผลิตภัณฑ์

### 5.4 Preservation / การรักษา

ควรเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ไม่เกิน 24 เดือน

### เอกสารอ้างอิง:

Frozen Tra fish (*Pangasius hypophthalmus*) fillet ดูรายละเอียดได้จาก

[http://hethongphapluatvietnam.com/tieu-chuan-viet-nam-tcvn-8\\_3\\_3\\_8\\_-2\\_0\\_1\\_0\\_-ve-ca-tra-pangasius-hypophthalmus-phi-le-dong-lanh.html](http://hethongphapluatvietnam.com/tieu-chuan-viet-nam-tcvn-8_3_3_8_-2_0_1_0_-ve-ca-tra-pangasius-hypophthalmus-phi-le-dong-lanh.html)

\*\*\*\*\*

กฎ ระเบียบ และมาตรฐานสินค้าอาหารไทยและประเทศคู่ค้า  
สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากฐานข้อมูลกฎหมายมาตรฐานอาหาร  
ภายในเว็บไซต์ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร (<http://fic.nfi.or.th>) เมนู Law & Safety