

สาหร่ายแผ่นใหญ่ปรุงรส

(Seasoned laver)

1) นิยาม (Definition)

สาหร่ายแผ่นใหญ่ปรุงรส หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการปรุงรสและแปรรูปสาหร่ายแผ่นใหญ่แห้ง (รวมทั้งสาหร่ายแผ่นใหญ่ปิ้งย่างเล็กน้อย, 100%) ด้วยเครื่องปรุงรส เกลือบริโภค ฯลฯ พร้อมด้วยหรือปราศจากการใช้น้ำมัน

2) ชนิดของอาหาร (Food types)

3) รายละเอียด (Specifications)

- (1) ลักษณะเฉพาะ (Characteristics): ต้องมีสีและกลิ่นรสชัดเจน และปราศจากรสชาติและกลิ่นแปลกปลอม
- (2) ปริมาณน้ำ (Water content) (%): ไม่เกิน 7.0
- (3) ค่ากรด (Acid value): ไม่สูงเกิน 4.0 (ใช้ได้กับสาหร่ายแผ่นใหญ่ที่ใช้น้ำมันเท่านั้น)
- (4) ค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value): ไม่สูงเกิน 60.0 (ใช้ได้กับสาหร่ายแผ่นใหญ่ที่ใช้น้ำมันเท่านั้น)
- (5) สีทาร์ (Tar colors): ต้องตรวจไม่พบ

รายการการวิเคราะห์อาหารนำเข้าเบื้องต้น (List of primary laboratory analysis items of imported foods etc.)

ชั้นของ กลุ่มอาหาร (Food Groups Classes)	ชั้นย่อยของอาหาร (Food Subclasses)	การวิเคราะห์โดยปกติ (Regular analysis items)	การวิเคราะห์เบื้องต้น (Primary analysis items)	หมายเหตุ (Re-marks)
สาหร่ายปรุงรส (Seasoned laver)	สาหร่ายปรุงรส (Seasoned laver)	ลักษณะปรากฏ ความชื้น ความเป็นกรด (สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านน้ำมัน) ค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) (สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านน้ำมัน) สีทาร์ (Tar color)	ความเป็นกรด (สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านน้ำมัน) ค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) (สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านน้ำมัน) สีทาร์ (Tar color)	

เอกสารอ้างอิง

- Korea Food and Drug Administration. 2000.5. Inspection Guideline for Imported Foods etc. Seoul. Korea. Tel : 82-8380-1733-4. Fax : 82-2-388-6392. p. 52.
- Korea Food Code. Chapter 4 “Seasoned laver” p. 206.