

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกกระป๋อง (มอก. 434-2525)

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด ขนาด แบบการบรรจุ ส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ ภาชนะบรรจุ น้ำหนัก เครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน การทดสอบและการวิเคราะห์ ปลาหมึกกระป๋อง

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ปลาหมึก หมายถึง สัตว์น้ำที่อยู่ในวงศ์ (family) โอลิจินิดี (Loliginide) ซีปีไอดี (Sepiidae) และออกโตพอดิดี (Octopodidae) หรือที่มีชื่อสามัญว่า ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกสายตามลำดับ ซึ่งได้เอาแผ่นไคติน (Chitin) ตา ปาก และอวัยวะภายในออกแล้ว ส่วนไข่และหนังจะเอาออกหรือไม่ก็ได้
- 2.2 ปลาหมึกกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาหมึกตามข้อ 2.1 อาจมีสารที่ใช้บรรจุ และวัตถุเจือปนอาหาร บรรจุในกระป๋องที่ปิดแน่นสนิทและผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนอย่างเพียงพอที่จะป้องกันมิให้เสีย
- 2.3 กระป๋อง หมายถึง ภาชนะบรรจุที่ทรงรูปอยู่ได้ ทำด้วยโลหะ เช่น เหล็ก หรือ อะลูมิเนียม สามารถปิดสนิทกับอากาศเข้าออกและสามารถทนความร้อนได้ไม่น้อยกว่า 120 องศาเซลเซียส
- 2.4 ความจุของกระป๋อง หมายถึง น้ำหนักของน้ำกลั่นที่วัดได้ตามวิธีในข้อ 14.2
- 2.5 น้ำหนักเนื้อ (drained weight) หมายถึง น้ำหนักเนื้อปลาหมึกในกระป๋องเมื่อเอาของเหลวออกตามวิธีในข้อ 14.3
- 2.6 สารที่ใช้บรรจุ (Packing medium) หมายถึง ของเหลวที่บรรจุรวมกับปลาหมึกในกระป๋อง แต่ไม่รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร
- 2.7 วัตถุเจือปนอาหาร (food additive) หมายถึง สารที่ไม่ใช่อาหารโดยธรรมชาติ ที่เจือปนลงไปในปลาหมึกกระป๋องเพื่อความมุ่งหมายเฉพาะอย่าง
- 2.8 สารปนเปื้อน (contaminant) หมายถึง สารที่ปะปนอยู่ในปลาหมึกกระป๋องโดยมิได้ตั้งใจ

3. ขนาด

3.1 ตัวปลาหมึก แบ่งออกเป็น 3 ขนาด ตามตารางที่ 1 และในแต่ละกระป๋อง ควรมีขนาด สม่ำเสมอกัน

ตารางที่ 1 ขนาด (ข้อ 3.1)

ขนาด	จำนวนปลาหมึกต่อน้ำหนักเนื้อ* 100 กรัม ตัว
ใหญ่	ไม่เกิน 6
กลาง	7 ถึง 13
เล็ก	ตั้งแต่ 14 ขึ้นไป

4. แบบการบรรจุ

ปลาหมึกกระป๋องแบ่งออกเป็น 4 แบบตามการบรรจุ คือ

- 4.1 ปลาหมึกไม่สอได้ ได้แก่ ปลาหมึกที่บรรจุทั้งตัว
- 4.2 ปลาหมึกสอได้ ได้แก่ ปลาหมึกที่สอได้ด้วยลำตัวหรือหัวของปลาหมึกด้วยกัน
- 4.3 ปลาหมึกชิ้น ได้แก่ ปลาหมึกที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว ขนาดของชิ้นต้อง สม่ำเสมอ และอาจมีชิ้นเศษของตัวปลาหมึก หรือหนวดอย่างใดอย่างหนึ่งรวมกันต้องไม่ เกินร้อยละ 35 ของน้ำหนักเนื้อ
- 4.4 หนวดปลาหมึก ได้แก่ ส่วนหัวและหนวดปลาหมึก ยกเว้นในกรณีที่ใช้ปลาหมึกสาย ขอม ให้มีส่วนตัวปนอยู่ด้วยได้ แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักเนื้อ

5. ส่วนประกอบ

- 5.1 ปลาหมึกตามข้อ 2.1
- 5.2 ส่วนประกอบอื่น ๆ ที่อาจมีได้
 - (1) สารที่ใช้บรรจุ เช่น น้ำเกลือ โซเดียมอะซิเตต น้ำมันบริโกล
 - (2) เครื่องปรุงแต่งรส เช่น น้ำปลา น้ำซีอิ๊ว เครื่องเทศ
 - (3) โมโนโซเดียมกลูตาเมต อาจมีได้ในปริมาณที่ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำ หนักสุทธิ

6. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 6.1 ลักษณะทั่วไป

ปลาหมึกที่จะใช้บรรจุต้องสด และในกระป๋องเดียวกันจะต้องเป็นปลาหมึกชนิดเดียวกัน
- 6.2 สี กลิ่นรสและลักษณะเนื้อ

ปลาหมึกกระป๋องต้องมีสี กลิ่นรส ตามส่วนประกอบที่ใช้ เนื้อปลาหมึกต้องมีลักษณะยืดหยุ่นดี และมีเนื้อแน่น (resilience and firm) และเมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 14.5 ต้องได้คะแนนเฉลี่ย

ไม่น้อยกว่า 15 คะแนน โดยสี กลิ่นรส ต้องได้คะแนนต่ำสุดไม่น้อยกว่าอย่างละ 3 คะแนน และลักษณะเนื้อต้องได้คะแนนต่ำสุดไม่น้อยกว่า 1.5 คะแนน

6.3 ความสม่ำเสมอของขนาด

เฉพาะแบบการบรรจุข้อ 4.1 และข้อ 4.2 ปลาหมึกในกระป๋องเดียวกันต้องมีขนาดสม่ำเสมอ

6.4 ข้อบกพร่องที่ยอมให้มีได้

(1) ชิ้นส่วนที่หลุดออกจากตัวและหัวปลาหมึก ในกรณีปลาหมึกลอกหนังให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักเนื้อ และปลาหมึกไม่ลอกหนัง ให้มีได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของน้ำหนักเนื้อ

(2) ในกรณีที่ปลาหมึกลอกหนังยอมให้มีหนังบนส่วนหัวได้

6.5 สุญญากาศต้องไม่น้อยกว่า 21.3 กิโลปาสกาล (160 มิลลิเมตรปรอท)

การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 14.4

7. วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นใด นอกจากที่กำหนดต่อไปนี้

7.1 สารจับอนุภาคโลหะ (sequestering agent)

แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีน ไดอะมีนเตตระอะซีเตต ($\text{CaNa}_2\text{-EDTA}$)

ปริมาณไม่เกิน 275 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักสุทธิ

7.2 สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (pH regulating agent)

1) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid) และหรือไดโซเดียมฟอสเฟต (disodium phosphate) ปริมาณไม่เกิน 5000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักสุทธิ โดยคำนวณในรูปของฟอสฟอรัสเพนตะออกไซด์ (P_2O_5)

2) กรดซิตริก (citric acid) ปริมาณที่เหมาะสมตามกรรมวิธีการทำ

8. สารปนเปื้อน

เมื่อทดสอบตามข้อ 14.7 แล้ว จะมีปริมาณสูงสุดได้ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด

ปริมาณสูงสุดที่ยอมให้มีได้
มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

8.1	ดีบุก	250
8.2	สังกะสี	100
8.3	ทองแดง	20
8.4	ตะกั่ว	2
8.5	สารหนู	2
8.6	ปรอท	0.5

9. สุขลักษณะ

- 9.1 สุขลักษณะในการทำปลาหมึกกระป๋องให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34
- 9.2 ปลาหมึกกระป๋องต้อง
 - (1) ไม่เสียหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคเมื่อทดสอบตามข้อ 14.8
 - (2) ไม่มีจุลินทรีย์ที่สามารถเจริญเติบโตได้ในระหว่างการเก็บรักษาภายใต้ภาวะปกติ
 - (3) ไม่มีสปอร์ของคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*)

10. ภาชนะบรรจุ

- 10.1 ถ้าภาชนะบรรจุทำด้วยแผ่นเหล็กเคลือบดีบุก ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ภาชนะทำด้วยแผ่นเหล็กเคลือบดีบุกสำหรับบรรจุอาหาร : กระป๋องกลม มาตรฐานเลขที่ มอก.90 และมีน้ำหนักดีบุกที่เคลือบด้านใด/ด้านนอก ตามรหัส D 25/50SR
- 10.2 ถ้าเป็นภาชนะอื่นนอกจากที่ระบุในข้อ 10.1 จะต้องสะอาด สามารถพ่นึกได้แน่นและไม่รั่วซึม ผิวภายในที่สัมผัสกับอาหารต้องไม่เป็นพิษหรือทำให้เกิดสารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

11. น้ำหนัก

- 11.1 น้ำหนักเนื้อของปลาหมึกกระป๋อง ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักสุทธิ
- 11.2 น้ำหนักสุทธิของปลาหมึกกระป๋องต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของความจุของกระป๋อง

12. เครื่องหมายและฉลาก

12.1 ฉลากต้องเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คำแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับฉลาก
สำหรับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มาตรฐานเลขที่ มอก.31

12.2 ที่ภาชนะบรรจุหรือฉลากของปลาหมึกกระป๋องทุกกระป๋อง อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร
หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (1) คำว่า "ปลาหมึก"
- (2) ขนาด (เฉพาะแบบการบรรจุ ข้อ 4.1 และข้อ 4.2)
- (3) แบบการบรรจุ
- (4) ส่วนประกอบ
- (5) ชนิดและปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร
- (6) น้ำหนักสุทธิและน้ำหนักเนื้อ
- (7) เดือนปีที่ทำ
- (8) ชื่อผู้ทำหรือที่ตั้งของโรงงานที่ทำ หรือชื่อผู้บรรจุหรือชื่อผู้จัดจำหน่าย
- (9) ประเทศที่ทำ

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

12.3 ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานกับ
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิต
ภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว