

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกเยือกแข็ง (มอก. 428-2525)

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด ชนิดและแบบ ขนาด ส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ สาร ปนเปื้อน ปริมาณ เครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน และการวิเคราะห์และการตรวจสอบปลาหมึกเยือกแข็ง

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ปลาหมึก หมายถึง สัตว์น้ำที่อยู่ในวงศ์ โอลิจินิดี (Loliginidae) ซีปีไอดี (Sepiidae) และออกโตพอดิดี (Octopodidae) หรือที่มีชื่อสามัญว่า ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกสาย ตามลำดับ
- 2.2 ปลาหมึกเยือกแข็ง หมายถึงปลาหมึกที่ผ่านกรรมวิธีเยือกแข็งโดยผ่านจุดสูงสุดของตกผลึกอย่างรวดเร็ว ให้ บริเวณจุดกึ่งกลางก้อนมีอุณหภูมิไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส และต้องควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์นี้ไว้ ไม่สูงกว่า -18 องศาเซลเซียส สม่ำเสมอตลอดเวลา
- 2.3 น้ำเคลือบ หมายถึง น้ำหรือน้ำที่มีสารอื่นผสมอยู่ด้วย ใช้เคลือบเพื่อป้องกันการระเหยของน้ำออกจากเนื้อปลาหมึก
- 2.4 สิ่งแปลกปลอม หมายถึง วัตถุอื่น ๆ ซึ่งไม่ใช่ส่วนของปลาหมึกและน้ำเคลือบ

3. ชนิดและแบบ

- 3.1 ปลาหมึกเยือกแข็ง แบ่งออกเป็น 7 ชนิด คือ
- 3.1.1 ปลาหมึกทั้งตัว (whole round) ได้แก่ ปลาหมึกที่มีอวัยวะทุกส่วนครบตามธรรมชาติ หรือได้เอา เฉพาะถุงหมึกออกแล้ว
- 3.1.2 ปลาหมึกชักไส้ (whole cleaned, gutted) ได้แก่ ปลาหมึกทั้งตัวที่ลอกหนัง เอาตา ปาก และอวัยวะ ภายในออกทั้งหมด
- 3.1.3 ปลาหมึกหลอด (tube) ได้แก่ ปลาหมึกชักไส้ที่เอาหัวออก
- 3.1.4 ปลาหมึกวงแหวน (ring) ได้แก่ ปลาหมึกหลอดที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว
- 3.1.5 ปลาหมึกแผ่น (fillet) ได้แก่ ปลาหมึกหลอดที่ผ่าตามความยาวตลอดลำตัว
- 3.1.6 ปลาหมึกเส้น (slice) ได้แก่ ปลาหมึกแผ่นที่นำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว
- 3.1.7 หนวดปลาหมึก (tentacle, leg, head) ได้แก่ ส่วนหัวของปลาหมึกที่เอาตาและปากออกแล้ว

- 3.2 ปลาหมึกเยือกแข็งแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ
 - 3.2.1 แบบเป็นก้อน (block frozen)
 - 3.2.2 แบบแยกเป็นชิ้น/ตัว (individual quick frozen)

4. ขนาด

- 4.1 ขนาดของปลาหมึกคิดเป็นจำนวนตัวต่อน้ำหนักเนื้อ 1 กิโลกรัม ให้เป็นไปตามกำหนดดังนี้
 - 4.1.1 ปลาหมึกกล้วย
 - 4.1.1.1 ปลาหมึกทั้งตัว ไม่เกิน 5
 - 4.1.1.2 ปลาหมึกซีกไส้ ไม่เกิน 10, 11/*20 และ 21/40
 - 4.1.1.3 ปลาหมึกหลอด ไม่เกิน 10, 11/20 และ 21/40
 - 4.1.2 ปลาหมึกกระดอง
 - 4.1.2.1 ปลาหมึกซีกไส้ ไม่เกิน 10, 11/20, 21/40, 41/60 และเกิน 60 ขึ้นไป
 - 4.1.2.2 ปลาหมึกแผ่น 2/4, 5/7, 8/10, 11/20, 21/30, 31/40, 41/60, 61/80 และเกิน 80 ขึ้นไป
 - 4.1.3 ปลาหมึกสาย
 - 4.1.3.1 ปลาหมึกทั้งตัว 5/15, 16/25, 26/40 และเกิน 40 ขึ้นไป

หมายเหตุ 11/*20 หมายถึง จำนวนปลาหมึกไม่น้อยกว่า 11 ตัว แต่ไม่เกิน 20 ตัว

5. ส่วนประกอบ

- 5.1 ปลาหมึก
- 5.2 น้ำเกลือ (อาจใช้หรือไม่ก็ได้)

6. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 6.1 ลักษณะทั่วไป

ปลาหมึกเยือกแข็งในหีบห่อเดียวกัน ต้องเป็นปลาหมึกที่อยู่ในวงศ์เดียวกัน เมื่อละลายน้ำแข็งออกแล้ว ลักษณะเนื้อต้องมีความแข็งยืดหยุ่นดี มีสีของเนื้อและกลิ่นตามธรรมชาติของปลาหมึก ไม่มีจุดสีเหลือง ไม่มีสภาพการเสียน้ำและปราศจากสิ่งแปลกปลอม การตรวจสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 12.1
- 6.2 ความสม่ำเสมอของขนาด

ปลาหมึกแต่ละขนาดตามข้อ 4.1 ต้องมีขนาดสม่ำเสมอโดยน้ำหนักแต่ละตัว จะต่างไปจาก น้ำหนักเฉลี่ย ได้ไม่เกินร้อยละ 15 ของน้ำหนักในแต่ละภาชนะบรรจุนั้น
- 6.3 ด่างที่ระเหยได้ทั้งหมดไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อน้ำหนักเนื้อปลาหมึก 100 กรัม
การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 12.2

7. สารปนเปื้อน

7.1 ปรอท ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามข้อ 12.3

8. สุขลักษณะ

8.1 สุขลักษณะในการทำปลาหมึกเยือกแข็งให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก.34

8.2 จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด ไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

8.3 เอสเคอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli*) ค่า MPN ไม่เกิน 10 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

8.4 สตาฟีโลคอคคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ค่า MPN ไม่เกิน 100 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม

8.5 ซาลโมเนลลา (*Salmonella*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม

9. ปริมาณ

9.1 น้ำหนักสุทธิต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

10. เครื่องหมายและฉลาก

10.1 ฉลากต้องเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คำแนะนำทั่วไปเกี่ยวกับฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มาตรฐานเลขที่ มอก.31

10.2 ที่ภาชนะบรรจุปลาหมึกเยือกแข็งทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (1) คำว่า “ปลาหมึก”
- (2) ชนิดและแบบ
- (3) ขนาด
- (4) น้ำหนักสุทธิ
- (5) วันเดือนปี หรือรหัสของรุ่นที่ทำ
- (6) ชื่อและที่ตั้งของผู้ทำ หรือของโรงงานที่ทำ หรือของผู้บรรจุ หรือของผู้จัดจำหน่าย
- (7) ประเทศที่ทำ

10.3 ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว