

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหมุยอ (มอก. 1346-2539)

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด ส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุเจือปนอาหาร
สัญลักษณ์การบรรจุ เครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน และการทดสอบหมุยอ

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 หมุยอ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมู มันหมู ข้าวสุก เครื่องปรุงแต่งกลิ่นและรส ผสมกัน บดให้
ละเอียด จนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วบรรจุในวัสดุห่อหุ้มให้แน่น ต้มหรือนึ่งให้สุก

3. ส่วนประกอบ

- 3.1 ส่วนประกอบหลักมีดังนี้

3.1.1 เนื้อหมู

3.1.2 มันหมู

3.1.3 เครื่องปรุงรส

- 3.2 ส่วนประกอบอื่นที่อาจมีได้

3.2.1 โปรตีนนม หรือโปรตีนพืชเข้มข้น (concentrated vegetable protein) เช่น จากถั่วเหลือง

3.2.2 แป้ง เช่น แป้งมันสำปะหลัง

4. คุณลักษณะที่ต้องการ

- 4.1 สี กลิ่น รสและลักษณะเนื้อ

4.1.1 สี

ต้องมีสีธรรมชาติของหมุยอคือสีครีม

4.1.2 กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน รสดี ปราศจากกลิ่นบูด เน่า หรือกลิ่นแปลกปลอมอื่นๆ

4.1.3 ลักษณะเนื้อ

ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน แน่น ไม่ยุ่ย อาจมีมันหมูชิ้นเล็กๆ แทรกอยู่

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ 10.1 แล้ว ต้องได้คะแนนจากผู้ตรวจสอบแต่ละคนในแต่ละลักษณะไม่น้อยกว่า 3 คะแนน และต้องได้คะแนนรวมทุกลักษณะจากผู้ตรวจสอบทั้งหมดเฉลี่ยแล้วไม่น้อยกว่า 12 คะแนน

4.2 สิ่งแปลกปลอม

ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม ขน เศษกระดูก แมลงและชิ้นส่วนของแมลง
การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

4.3 โปรริน

ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 13
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 39.1.15

4.4 ไชมัน

ต้องไม่เกินร้อยละ 24
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC(1995) ข้อ 35.1.23

4.5 แป้ง

ต้องไม่เกินร้อยละ 2
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC(1995) ข้อ 39.1.23

5. วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นใด นอกจากชนิดและปริมาณที่กำหนดต่อไปนี้

5.1 ฟอสเฟตในรูปของโมโน-, ได- และโพสของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน
ในผลิตภัณฑ์สำเร็จ (คำนวณจากฟอสฟอรัสทั้งหมดในรูป P_2O_5) ไม่เกิน 5000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม มอก. 914

5.2 เกลือของกรดเบนโซอิก (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) หรือเกลือของกรดซอร์บิก (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) ไม่เกิน 1000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 47.3.03

5.3 สี

ต้องไม่เจือสีใดๆ
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม Modern Foods Analysis, F.L. Hart and H.J. Fisher, Springer-verlag, New York, 1991 หน้า 444 และหน้า 445

6. สุขลักษณะ

6.1 สุขลักษณะให้เป็นไปตาม มอก. 34

6.2 จุลินทรีย์ที่อาจมีในหมูยอ ให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้

- 6.2.1 ซาลโมเนลลา (*Salmonella*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 17.9.01 ถึงข้อ 17.9.03 และข้อ 17.9.07
- 6.2.2 สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 17.5.02
- 6.2.3 กลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*) ต้องไม่พบในตัวอย่าง 0.1 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 17.7.02
- 6.2.4 อี. โคไล (*E.coli*) โคยวิธีเอ็มพีเอ็น (MPN) ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1995) ข้อ 17.2.02

7. การบรรจุ

- 7.1 วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มหมูยอต้องสะอาด ปลอดภัย ห่อหุ้มได้เรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้ โดยส่วนที่สัมผัสกับหมูยอต้องไม่มีสี (ยกเว้นวัสดุจากธรรมชาติ) หรือสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ
- 7.2 น้ำหนักสุทธิของหมูยอในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

8. เครื่องหมายและฉลาก

- 8.1 ที่วัสดุห่อหุ้มหมูยอทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
 - (1) ชื่อผลิตภัณฑ์
 - (2) วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้าใช้)
 - (3) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม
 - (4) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ
 - (5) ชื่อแนะนำการเก็บรักษาและบริโภค เช่น เก็บที่อุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส
 - (6) ชื่อผู้ทำหรือโรงงานที่ทำ หรือชื่อผู้จัดจำหน่าย พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
 - (7) ประเทศที่ทำ

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น
- 8.2 ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ ต่อเมื่อได้รับใบอนุญาตจากคณะกรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแล้ว