

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

3. ส่วนผสม อุปกรณ์ วิธีทำ เทคนิค เคล็ดลับในการทำ

ส่วนผสม	ปริมาณ	วิธีทำ
เทคนิค/เคล็ดลับในการทำ		
เวลาในการทำ นาที		

4. ขั้นตอนที่ยังคงอนุรักษ์ภูมิปัญญา และยังไม่ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาทดแทน

.....

.....

.....

.....

.....

5. ขั้นตอนที่ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาทดแทน

.....

.....

.....

.....

.....

6. ปัญหา อุปสรรค ในการทำ

☐ การเตรียมวัตถุดิบ

.....

.....

☐ วิธีการทำ

.....

.....

☐ การบรรจุ

.....

.....

☐ การเก็บรักษา

.....

.....

☐ อื่น ๆ

7. สิ่งที่ยากให้ทีมวิจัยช่วยในการพัฒนาปรับปรุง

☐ คุณภาพของวัตถุดิบ

.....

.....

☐ กระบวนการผลิต

.....

.....

☐ การบรรจุ /บรรจุภัณฑ์

.....

.....

☐ การเก็บรักษา

.....

.....

☐ ช่องทางการจัดจำหน่าย

.....

.....

☐ อื่น ๆ

.....

.....

8. ปัจจุบันมีการนำขนมไปใช้ในประเพณีทางศาสนา หรืองานมงคลมากน้อยแค่ไหน เมื่อเทียบกับในอดีตที่ผ่านมา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. กลุ่มผู้บริโภค คือ บุคคลกลุ่มใด และช่องทางการจัดจำหน่ายที่ใดบ้าง

.....

.....

.....

.....

10. มีแนวทางใดที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการอนุรักษ์ชนมพื้นบ้าน ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายในพื้นที่ต่าง ๆ เช่น ชุมชน อำเภอ และ

จังหวัด.....

11. หากมีการพัฒนากระบวนการผลิตขนมไทยพื้นบ้านจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์ ท่านเห็นด้วยหรือไม่
 อย่างไร

.....

12. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

ขอขอบพระคุณสำหรับข้อมูลที่เป็นประโยชน์

ทีมผู้วิจัย

ชุดที่.....

แบบประเมินผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์

วันที่ชิม.....

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้แล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 9 = ชอบมากที่สุด | 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย |
| 8 = ชอบมาก | 3 = ไม่ชอบปานกลาง |
| 7 = ชอบปานกลาง | 2 = ไม่ชอบมาก |
| 6 = ชอบเล็กน้อย | 1 = ไม่ชอบมากที่สุด |
| 5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ | |

คุณภาพทาง ประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง
ลักษณะที่ปรากฏ	
สี	
กลิ่น	
รสชาติ	
เนื้อสัมผัส	

ข้อเสนอแนะ.....

ขอขอบคุณสำหรับความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม
 คณะผู้วิจัย

คำชี้แจง กรุณาพิจารณาตราสินค้าดังนี้ ขนมไทยพื้นบ้านแม่ทวี่ 8 แบบ เรียงลำดับแบบที่ท่านชอบมากที่สุดไปหาแบบที่ท่านชอบน้อยที่สุด โดยชอบมากที่สุด เลือก 1 ใส่ลงในช่อง **ลำดับความชอบ** ที่ตรงกับแบบที่ท่านเลือก รองลงมาเลือก 2 - 8 ตามลำดับ

1. ตราสินค้าขนมไทยพื้นบ้าน แม่ทวี่					
แบบที่	ตราสินค้า	ลำดับความชอบ	แบบที่	ตราสินค้า	ลำดับความชอบ
1			5		
2			6		
3			7		
4			8		

ออกแบบตราสินค้าโดยนักออกแบบจาก บริษัท 24 hour desing

คำชี้แจง กรุณาพิจารณาตราสินค้า ถั่วทอดงาแผ่นโบราณอรุณทิพย์ 8 แบบ เรียงลำดับแบบที่ท่านชอบมากที่สุดไปหาแบบที่ท่านชอบน้อยที่สุด โดยชอบมากที่สุด เลือก 1 ใส่ลงในช่อง ลำดับความชอบ ที่ตรงกับแบบที่ท่านเลือก รองลงมาเลือก 2 - 8 ตามลำดับ

2. ถั่วทอดงาแผ่นโบราณอรุณทิพย์					
แบบ ที่	ตราสินค้า	ลำดับ ความ ชอบ	แบบ ที่	ตราสินค้า	ลำดับ ความ ชอบ
1			5		
2			6		
3			7		
4			8		

...

ออกแบบตราสินค้าโดยนักออกแบบจาก บริษัท 24 hour desing

คำชี้แจง กรณำพิจารณาตราสินค้า ข้าวตังบ้านปากคลองเจ๊ก 8 แบบ เรียงลำดับแบบที่ท่านชอบมากที่สุดไปหาแบบที่ท่านชอบน้อยที่สุด โดยชอบมากที่สุด เลือก 1 ในช่อง ลำดับความชอบ ที่ตรงกับแบบที่ท่านเลือก รองลงมาเลือก 2 - 8 ตามลำดับ

แบบที่	ตราสินค้า	ลำดับความชอบ	แบบที่	ตราสินค้า	ลำดับความชอบ
1			5		
2			6		
3			7		
4			8		

ออกแบบตราสินค้าโดยนักออกแบบจาก บริษัท 24 hour desing



แบบสอบถามการคัดเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “ศึกษาและพัฒนาการทำขนมไทยพื้นบ้าน จ.สุพรรณบุรี จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์” โดยข้อมูลจากแบบสอบถามนี้จะมีความลับ เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ เรื่องการคัดเลือกรูปแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด เป็นแนวทางในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์ในขั้นตอนต่อไป

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัย

การคัดเลือกรูปแบบตราสินค้าที่เหมาะสม

คำชี้แจง กรุณาพิจารณาบรรจุภัณฑ์ดังนี้ ขนมหงโบราณแม่ทวี่ 4 แบบ ถั่วทอดงาแผ่นโบราณอรุณทิพย์ เรียงลำดับแบบที่ท่านชอบมากที่สุดไปหาแบบที่ท่านชอบน้อยที่สุด โดยชอบมากที่สุด เลือก 1 ใส่ลงในช่อง **ลำดับความชอบ** ที่ตรงกับแบบที่ท่านเลือก รองลงมาเลือก 2 - 4 ตามลำดับ

1. บรรจุภัณฑ์ขนมกงโบราณ แม่ทวี่

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 1



ลำดับความชอบ

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 2



ลำดับความชอบ

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 3



ลำดับความชอบ

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 4



ลำดับความชอบ

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

1. บรรจุภัณฑ์ถั่วทอดงาแผ่นอรุณทิพย์

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 1



ลำดับความชอบ

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 2



ลำดับความชอบ

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 3



ภาพจำลอง (ด้านหน้าเจาะรูเพื่อให้เห็นของข้างใน)

ลำดับความชอบ

บรรจุภัณฑ์แบบที่ 4



ลำดับความชอบ

ข้อเสนอแนะ.....

ออกแบบโดยนักออกแบบจาก บริษัท 24 hour desing



แบบสอบถามพฤติกรรมและความคิดเห็นของผู้บริโภค

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “ศึกษาและพัฒนาการทำขนมไทยพื้นบ้าน จ.สุพรรณบุรี จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์” โดยข้อมูลจากแบบสอบถามนำไปวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ เรื่องพฤติกรรมผู้บริโภคและความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

คณะผู้วิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณากรอกข้อมูลในแบบสอบถามโดยทำเครื่องหมาย [✓] หน้าข้อที่ตรงกับท่าน

1. เพศ

[] ชาย [] หญิง

2. อายุ

[] 12-19 ปี [] 20-34 ปี [] 35-49 ปี
[] 50-64 ปี [] 65 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษาสูงสุด

[] ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า [] มัธยมศึกษา
[] อาชีวศึกษา [] ปริญญาตรีหรือสูงกว่า

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

[] น้อยกว่า 5,000 บาท [] 5,000 – 10,000 บาท
[] 10,001 – 20,000 บาท [] มากกว่า 20,000 บาทขึ้นไป

5. อาชีพปัจจุบัน

[] นักเรียน/ นักศึกษา [] ข้าราชการ/ พนักงานรัฐวิสาหกิจ
[] พนักงานบริษัท/ ธนาคาร [] ค้าขาย/ มีธุรกิจที่กิจการเป็นของตนเอง
[] พ่อบ้าน/ แม่บ้าน (ไม่ได้ทำงาน) [] รับจ้างทั่วไป
[] อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทอาหาร

คำชี้แจง กรุณากรอกข้อมูลแบบสอบถามโดยทำเครื่องหมาย [✓] หน้าข้อที่ตรงกับท่าน

1. โดยส่วนใหญ่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์จากชุมชนประเภทอาหาร ใน จ. สุพรรณบุรี จากสถานที่ใด

- | | |
|--|--|
| ☐ ผู้ผลิต/แหล่งผลิต/ชุมชน | ☐ งานแสดงสินค้า / กิจกรรมประจำปี จ.สุพรรณบุรี |
| ☐ ร้านศูนย์รวมของฝากใน จ.สุพรรณบุรี | ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

2. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนเพราะสาเหตุใด

- | | |
|--|--|
| ☐ มีผู้แนะนำ | ☐ ราคาถูก |
| ☐ ต้องการอุดหนุนผลิตภัณฑ์จากชุมชน | ☐ เป็นของฝากในโอกาสต่าง ๆ |
| ☐ เห็นจากโฆษณา | ☐ คุณภาพน่าเชื่อถือ |
| ☐ ต้องการทดลองชิม | ☐ ชื่อเสียงของแหล่งผลิต |
| ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ..... | |

3. ท่านตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์โดยพิจารณาจากด้านใดมากที่สุด

- | | |
|---|---|
| ☐ คุณภาพ / มาตรฐาน | ☐ ราคา |
| ☐ รสชาติ | ☐ อายุการเก็บรักษา |
| ☐ บรรจุภัณฑ์ | ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ..... |

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านจากภูมิปัญญาสู่เชิงพาณิชย์

คำชี้แจง โปรดพิจารณาข้อความและทำเครื่องหมาย✓ในหัวข้อที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

- 5 หมายถึง เห็นด้วย/เหมาะสมมากที่สุด
 4 หมายถึง เห็นด้วย/เหมาะสมมาก
 3 หมายถึง เห็นด้วย/เหมาะสมปานกลาง
 2 หมายถึง เห็นด้วย/เหมาะสมน้อย
 1 หมายถึง เห็นด้วย/เหมาะสมน้อยที่สุด

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ขนมกงแม่ทวี					
1. ความชอบด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส					
2. ความสะอาดถูกหลักอนามัย					
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เหมาะสม					
4. มีฉลาก แสดงรายละเอียดครบถ้วน					
5. ความสะดวกในการซื้อ					
6.เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นที่น่าสนับสนุน					
ถั่วทอดงาแผ่นอรุณทิพย์					
1. ความชอบด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส					
2. ความสะอาดถูกหลักอนามัย					
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับ					
4. มีฉลาก แสดงรายละเอียดครบถ้วน					
5. ความสะดวกในการซื้อ					
6.เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นที่น่าสนับสนุน					
ข้าวตังหมูหยองบ้านปากคลองเจ๊ก					
1. ความชอบด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส					
2. ความสะอาดถูกหลักอนามัย					
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เหมาะสม					
4. มีฉลาก แสดงรายละเอียดครบถ้วน					
5. ความสะดวกในการซื้อ					
6.เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นที่น่าสนับสนุน					

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ขนมไข่ปลา					
1. ความชอบด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส					
2. ความสะอาดถูกหลักอนามัย					
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เหมาะสม					
4. มีฉลาก แสดงรายละเอียดครบถ้วน					
5. ความสะดวกในการซื้อ					
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นที่น่าสนับสนุน					
ขนมเปียะไส้ถั่ว					
1. ความชอบด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส					
2. ความสะอาดถูกหลักอนามัย					
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เหมาะสม					
4. มีฉลาก แสดงรายละเอียดครบถ้วน					
5. ความสะดวกในการซื้อ					
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นที่น่าสนับสนุน					

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

.....

.....



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หน่วยงาน.....

สวพ. - บว. 06

แบบประเมินความพึงพอใจของโครงการ

โครงการ.....

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

สถานภาพ ☐ ผู้เข้าร่วมโครงการ ☐ วิทยากร ☐ ผู้ช่วยวิทยากร ☐ คณะทำงาน / กรรมการโครงการ
 เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
 อายุ ☐ ไม่เกิน 25 ปี ☐ 26-35 ปี ☐ 36-45 ปี ☐ 46-55 ปี ☐ 56 ปีขึ้นไป

2. ความพึงพอใจ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน โดยมีความหมาย ดังนี้

5 = พึงพอใจมากที่สุด 4 = พึงพอใจมาก 3 = พึงพอใจปานกลาง 2 = พึงพอใจน้อย 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด

การให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่					
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร					
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี					
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย					
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ					
• ด้านวิทยากร					
5. วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี					
6. วิทยากรเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม					
7. วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้					
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ					
8. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง					
9. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน					
10. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก					
11. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง					
12. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม					
13. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่อง.....เพิ่มมากขึ้น					
14. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน					
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก					
15. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน					
16. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ					
17. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม					
• ด้านประโยชน์จากการรับบริการ					
18. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์					
19. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย					
• ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ					

3. ข้อควรปรับปรุง/พัฒนา

1. ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่.....
2. ด้านวิทยากร.....
3. ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ.....
4. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก.....
5. ด้านประโยชน์จากการรับบริการ.....

ภาคผนวก ข

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

มพช.๑๐๔๙/๒๕๕๘

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควั่น มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำผลิตภัณฑ์ออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นปฏิบัติงาน ไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด และเหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับมกลสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

มพช.๑๐๔๙/๒๕๔๘

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ขนมกง

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมขนมกงที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ขนมกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า อย่างใดอย่างหนึ่งหรือผสมกัน อาจผสมถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วทอง หรือส่วนประกอบอื่น เช่น ไข่ ข้าวตอก งา มะพร้าว มานวดผสม ให้เข้ากันกับกะทิและน้ำตาลที่เคี่ยวแล้วจนได้ก้อนแป้งที่เนียน ปั้นเป็นวงกลมโดยให้มีแฉกตรงกลาง อาจชุบแป้งก่อนนำไปทอดก็ได้

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องมีลักษณะเป็นวงกลมมีแฉกตรงกลาง อาจมีชั้นแตกหักได้บ้างเล็กน้อย ไม่ไหม้เกรียม

๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของขนมกง

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของขนมกง ปราศจากกลิ่นรสน่าไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็น รสขม

๓.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

เนื้อต้องนุ่ม ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้าง

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

มผช.๑๐๔๙/๒๕๕๘

๓.๖ ค่าเพอร์ออกไซด์

ต้องไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมสมมูลเพอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม

๓.๗ จุลินทรีย์

๓.๗.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๒ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๓ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๔ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สัญลักษณ์

๔.๑ สัญลักษณ์ในการทำขนมกง ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุขนมกงในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๕.๒ น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้นของขนมกงในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุขนมกงทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อผลิตภัณฑ์

(๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) น้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้น

(๔) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๕) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(๖) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

มพช.๑๐๔๙/๒๕๔๘

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ขนบกที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าขนบกนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส ให้ชักตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้ว ทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่าขนบกนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบค่าเพอร์ออกไซด์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ จึงจะถือว่าขนบกนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๒.๔ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๗ จึงจะถือว่าขนบกนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน
- ตัวอย่างขนบกต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่าขนบกนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส
- ๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบขนบกอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
- ๘.๑.๒ วางตัวอย่างขนบกลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม
- ๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

มผช.๑๐๔๙/๒๕๕๘

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องมีลักษณะเป็นวงกลมมีแฉกตรงกลางคล้ายกงจักร อาจมีชั้นแตกหักได้บ้างเล็กน้อย ไม่ไหมเกรียม	๔	๓	๒	๑
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของขนมกง	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของขนมกง ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม	๔	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อสัมผัส	เนื้อต้องนุ่ม ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้าง	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบค่าเพอร์ออกไซด์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม IUPAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบจุลินทรีย์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบน้ำหนักสุทธิหรือจำนวนชิ้น
ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสมหรือใช้วิธีนับ

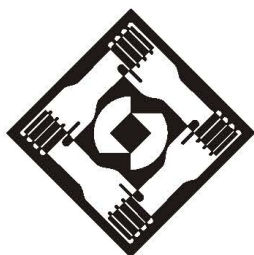
มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

ก.๔.๕ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และ
เก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ก.๕.๑ ผู้ทำทุกคน ต้องมีสุขภาพดีทั้งร่างกายและจิตใจ รักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่
สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาด
ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุชา และเมื่อมือสกปรก

ก.๕.๒ ผู้ทำทุกคน ต้องไม่กระทำการใด ๆ ที่ไม่ถูกสุขลักษณะในสถานที่ทำ เช่น รับประทานอาหาร สูบบุหรี่



มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

THAI COMMUNITY PRODUCT STANDARD

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง

RICE CRACKER PRODUCTS, KHAOTANG

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.040

ISBN 978-616-231-173-4

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๐๒-๓๓๖๓-๔



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ฉบับที่ ๑๖๕๒ (พ.ศ. ๒๕๕๔)

เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวตังหน้าหมูหยอง มาตรฐานเลขที่ มผช. ๒๘/๒๕๔๖ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๙/๒๕๔๖ และ คณะอนุกรรมการพิจารณามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คณะที่ ๑ มีมติในการประชุมครั้งที่ ๒๑-๑/๒๕๕๔ เมื่อวันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ ให้ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวตังหน้าหมูหยอง มาตรฐานเลขที่ มผช. ๒๘/๒๕๔๖ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๙/๒๕๔๖ และ กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง ขึ้นใหม่

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศยกเลิกประกาศสำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๒๘ (พ.ศ. ๒๕๔๖) ลงวันที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกาศสำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๑๙ (พ.ศ. ๒๕๔๖) ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๖ และออกประกาศ กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๙/๒๕๕๔ ขึ้นใหม่ ดังมีรายละเอียด ต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๔

นายชัยยง กฤตผลชัย

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์ข้าวตัง

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ข้าวตังไม่ปรุงแต่งหน้าและปรุงแต่งหน้าด้วยผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ธัญพืช ผลไม้แห้ง สมุนไพร หรืออื่น ๆ ที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ข้าวตังดิบ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวสุกที่ติดเป็นแผ่นอยู่กันหม้อหรือกระทะ มาทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น หรือได้จากการนำข้าว เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว มาล้างให้สะอาด หุงสุก อาจนำมาบดหยาบแล้วผสมน้ำแป้ง เช่น น้ำแป้งมันสำปะหลังที่ผ่านการต้มจนสุก อาจเติมส่วนประกอบอื่น เช่น ชาเขียว สมุนไพร แล้วทำให้เป็นแผ่นบางหรือรูปทรงอื่น ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น
- ๒.๒ ผลิตภัณฑ์ข้าวตังไม่ปรุงแต่งหน้า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวตังดิบมาทอดให้กรอบ
- ๒.๓ ผลิตภัณฑ์ข้าวตังปรุงแต่งหน้า หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวตังดิบมาทอดให้กรอบ ปรุงแต่งหน้าด้วยเครื่องปรุงต่างๆ เช่น หนุ่ยย้อย ปลาหย้อย ชาเขียว งาดำ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำพริกเผา แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๓.๑ ลักษณะทั่วไป
- ต้องกรอบ อาจแตกหักได้เล็กน้อย สำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวตังปรุงแต่งหน้าส่วนที่เป็นหน้าต้องเกาะติดแผ่นข้าวตังและกระจายตัวสม่ำเสมอ
- การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- ๓.๒ ลักษณะเนื้อสัมผัส
- ต้องกรอบ ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้าง
- การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจและชิม

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

๓.๓ สี

ต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวตัง สม่ำเสมอ ไม่ไหม้เกรียม

๓.๔ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ติดตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวตัง ไม่มีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูล จากสัตว์

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๓.๖ ความชื้น

ต้องไม่เกินร้อยละ ๖ โดยน้ำหนัก

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๓.๗ ค่าเพอร์ออกไซด์

ต้องไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมสมมูลเพอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม IUPAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๓.๘ วัตถุเจือปนอาหาร

๓.๘.๑ ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

๓.๘.๒ ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด เว้นแต่กรณีที่ดีตรงกับวัตถุดิบให้เป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๓.๙ จุลินทรีย์

๓.๙.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๙.๒ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๓.๙.๓ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๙.๔ บาซิลลัส ซีเรียส ต้องไม่เกิน 1×10^5 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๙.๕ คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่เกิน 1×10^5 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๙.๖ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๙.๗ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือ BAM (U.S.FDA) หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำผลิตภัณฑ์ข้าวตัง ให้เป็นไปตามภาคผนวก ก.

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุผลิตภัณฑ์ข้าวตังในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้ การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ
- ๕.๒ น้ำหนักสุทธิของผลิตภัณฑ์ข้าวตังในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ข้าวตังทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (๑) ชื่อผลิตภัณฑ์ (ตาม มผช.) อาจตามด้วยชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวตังหน้าธัญพืช ข้าวตังหน้าปลาหย็อง
 - (๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียงจากมากไปน้อย
 - (๓) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
 - (๔) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 - (๕) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท
 - (๖) เลขสารบบอาหาร
 - (๗) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ข้าวตังที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ลักษณะเนื้อสัมผัส สี กลิ่นรส สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๕ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าผลิตภัณฑ์ข้าวตังรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบความชื้น ค่าเพอร์ออกไซด์ และวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ ถึงข้อ ๓.๘ จึงจะถือว่าผลิตภัณฑ์ข้าวตังรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากชุดเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากชุดเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๙ จึงจะถือว่าผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งรูนนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ และข้อ ๗.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งรูนนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบสีและกลิ่นรส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ข้าวตั้ง ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ วางตัวอย่างผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนนในการทดสอบสีและกลิ่นรส

(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้รับ
สี	สีดีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวตั้ง สม่ำเสมอ ไม่ไหม้เกรียม	๓
	สีพอใช้ใกล้เคียงกับสีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวตั้ง	๒
	สีผิดปกติหรือมีการเปลี่ยนสี	๑
กลิ่นรส	กลิ่นรสดีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวตั้ง	๓
	กลิ่นรสพอใช้ใกล้เคียงกับกลิ่นรสตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ข้าวตั้ง	๒
	กลิ่นรสผิดปกติหรือมีกลิ่นรสน่าไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นเหม็น รสขม	๑

มผช.๑๑๙/๒๕๕๔

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขัง และ แลสะกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน สำหรับวัตถุดิบ วัสดุบรรจุ ผลิตภัณฑ์หรือการบรรจุ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขาซึ่งเปิดสู่บริเวณทำโดยตรง ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๑.๒.๔ ห้องสุขา อ่างล้างมือมีจำนวนเหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อโรค

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด ก่อนและหลังการใช้งานต้องทำความสะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง และเก็บไว้ในที่เหมาะสม

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ ต้องสะอาด มีคุณภาพดี ได้จากแหล่งที่เชื่อถือได้ ปลอดภัย จัดเก็บในภาชนะสะอาด ป้องกันการปนเปื้อนได้ แยกเก็บเป็นสัดส่วน

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๓.๓ เครื่องชั่งที่ใช้ต้องตรวจสอบได้เที่ยงตรง

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลง และฝุ่นผงในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีวิธีการป้องกันไม่ให้สัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว เข้าไปในบริเวณที่ทำ

ก.๔.๔ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับสู่ผลิตภัณฑ์

มผช.๒๖๖/๒๕๕๗

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไมใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำงานในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสัญลักษณ์ของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

มผช.๒๖๖/๒๕๕๗

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ถั่วทอดแผ่น

๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะถั่วทอดแผ่นที่ทำจากถั่วลิสงและแบ่งเป็นส่วนประกอบหลักบรรจุในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ถั่วทอดแผ่น หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเมล็ดถั่วลิสงที่ผ่านการคัดเลือกเมล็ดเสีย เมล็ดลีบออก และทำความสะอาดแล้ว นำมาผสมกับส่วนผสมอื่น เช่น แป้ง น้ำตาล ไข่ กะทิ คนให้เข้ากัน อาจเติมส่วนผสมอื่น เช่น มัน ผีเสื้อ กลอย ด้วยก็ได้ ทอดในน้ำมันจนสุกได้ที่

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นแผ่น มีเมล็ดถั่วกระจายอยู่ทั่วแผ่น อาจมีชิ้นหักได้บ้าง ไม่มีรอยไหม้เกรียม

- ๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้

- ๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสน่าไม่พึงประสงค์

- ๓.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องกรอบ ไม่แข็งกระด้าง

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

- ๓.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ขนสัตว์ ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

มผช.๒๖๖/๒๕๔๖

๓.๖ วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดดังต่อไปนี้

- ๓.๖.๑ บิวทิเลเตดไฮดรอกซีอะนิโซลและบิวทิเลเตดไฮดรอกซีโทลูอิน อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน
ต้องไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๓.๗ ความชื้น

ต้องไม่เกินร้อยละ ๖ โดยน้ำหนัก

๓.๘ อะฟลาทอกซิน

ต้องไม่เกิน ๒๐ ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม

๓.๙ ค่าเพอร์ออกไซด์

ต้องไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมสมมูลเพอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม

๓.๑๐ จุลินทรีย์

๓.๑๐.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๑๐.๒ ยีสต์และรา ต้องน้อยกว่า ๑๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สุขลักษณะ

- ๔.๑ สุขลักษณะในการทำถั่วทอดแผ่น ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

- ๕.๑ ให้บรรจุถั่วทอดแผ่นในภาชนะบรรจุที่สะอาดแห้ง ผนึกได้เรียบร้อย และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้
- ๕.๒ น้ำหนักสุทธิของถั่วทอดแผ่นในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

- ๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุถั่วทอดแผ่นทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ถั่วทอดแผ่นอบกรอบ ถั่วทอดกลอยอบกรอบ
 - (๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ
 - (๓) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)
 - (๔) น้ำหนักสุทธิ
 - (๕) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

มผช.๒๖๖/๒๕๕๗

- (๖) ข้อเสนอแนะในการเก็บรักษา เช่น ควรเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท
 - (๗) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ถั่วทอดแผ่นที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน
- ๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
 - ๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าถั่วทอดแผ่นรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่าถั่วทอดแผ่นรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
 - ๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความชื้น อะฟลาทอกซิน ค่าเพอร์ออกไซด์ และจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ ถึงข้อ ๓.๑๐ จึงจะถือว่าถั่วทอดแผ่นรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างถั่วทอดแผ่นต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ และข้อ ๗.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าถั่วทอดแผ่นรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

- ๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส
 - ๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบถั่วทอดแผ่นอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ
 - ๘.๑.๒ วางตัวอย่างถั่วทอดแผ่นในงานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม
 - ๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

มผช.๒๖๖/๒๕๕๖

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นแผ่น มีเมล็ดถ้วยกระจายอยู่ทั่วแผ่น อาจมีขึ้นหักได้บ้าง ไม่มีรอยไหม้เกรียม	๔	๓	๒	๑
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อสัมผัส	ต้องกรอบ ไม่แข็งกระด้าง	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ความชื้น และอะฟลาทอกซิน
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบค่าเพอร์ออกไซด์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม IUPAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบจุลินทรีย์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๖ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ
ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

มพช.๑๑๕/๒๕๕๙

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ขนมเปี้ยวที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าขนมเปี้ยวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๓ จึงจะถือว่าขนมเปี้ยวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ จึงจะถือว่าขนมเปี้ยวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๔ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ จึงจะถือว่าขนมเปี้ยวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างขนมเปี้ยวต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่าขนมเปี้ยวรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบขนมเปี้ยวอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ วางตัวอย่างขนมเปี้ยวลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ฉบับที่ ๑๒๑๖ (พ.ศ. ๒๕๕๙)
ขนมเปี๊ยะ

โดยที่คณะกรรมการพิจารณามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คณะที่ ๑ มีมติในการประชุมครั้งที่ ๑๑-๓/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๒๗ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙ ให้ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเปี๊ยะ มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๕/๒๕๕๖ และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเปี๊ยะ ขึ้นใหม่

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศยกเลิกประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๕๖) ลงวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ และออกประกาศ กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเปี๊ยะ มาตรฐานเลขที่ มผช. ๑๑๕/๒๕๕๙ ขึ้นใหม่ ดังมีรายการ เลเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ไพโรจน์ สัญญะเดชากุล
 เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มผช.๑๑๕/๒๕๕๙

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมเปียะ

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมขนมเปียะที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ขนมเปียะ หมายถึง ขนมชนิดหนึ่งทำด้วยแป้ง มีไส้บรรจุอยู่ มีขนาดต่างๆ กัน ส่วนที่เป็นแป้งประกอบด้วยแป้งสาลี ไขมันหรือน้ำมันบริโภค น้ำ น้ำตาล เกลือ หรือส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสม อาจมีไขมันอยู่ด้วยก็ได้ มีไส้ต่างๆ เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้ถั่วดำ ไส้ฟัก ไส้เผือก ไส้งาดำ อาจมีการแต่งหน้าด้วยก็ได้ ทำให้สุกโดยการอบหรือปิ้ง ในกรณีที่เป็นขนมเปียะขนาดเล็กของจังหวัดภูเก็ตและจังหวัดพังงามีชื่อเรียกเป็นภาษาท้องถิ่นว่า “เต้าซ้อ”

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ส่วนที่เป็นแป้งอาจมีลักษณะเป็นแผ่นบางหลายชั้นซ้อนกันอยู่ ไม่แข็งกระด้าง ผิวหน้าต้องไม่แตกปริ ไส้ไม่แตกหรือทะลุออกมาภายนอก ยกเว้นกรณีของขนมเปียะที่มีลักษณะเฉพาะตัว และชนิดของไส้ต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ในที่ฉลาก

๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของขนมเปียะ

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของขนมเปียะ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๔ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

มพช.๑๑๕/๒๕๕๙

๓.๕ วัตถุเจือปนอาหาร

๓.๕.๑ ห้ามใช้วัตถุกันเสียทุกชนิด เว้นแต่กรณีที่ต้องมากกว่าวัตถุดิบ ให้เป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๕.๒ หากมีการใช้สีผสมอาหาร ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๖ จุลินทรีย์

๓.๖.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องน้อยกว่า 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๖.๒ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๖.๓ บาซิลลัส ซีเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๖.๔ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สัญลักษณ์

ก ก.



Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539604
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Sep 03, 2015
Report Number : 601448-1

ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก
ตรวจกับผลิตภัณฑ์
น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

Reference Number 1539604-1
Sampling Date Aug 25, 2015
Sample Description ข้าวทอดแผ่น
Condition of Sample packed in fifteen plastic bags
Date of Analysis Aug 25, 2015

Page 1 of 2

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.62	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	11.8	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	25	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	13	BAM (2001), Chapter 18

เครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้

ข้อใส่ตัวดำ

ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)''

จดทะเบียน
หมดไว้ข้างต้น

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

S. Chanta
Sumalee Chanta
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences www.alsglobal.com
RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER S:\Reports\DMSC\pt (10-29AM)

6215-511 EMAIL / CASH

ภาคผนวก ค

ผลวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ
ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพ เคมีและจุลินทรีย์



Food and Nutrition Laboratory Institute of Nutrition, Mahidol University

Salaya, Phuttamonthon, Nakhon Pathom 73170, THAILAND

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

25/25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

รายงานผลการทดสอบ

ตัวอย่างอาหาร : ขนมเปียะ

เลขที่บริการ : SFC,SST 1411/2557

รายละเอียดของตัวอย่างอาหาร : เป็นชิ้นทรงกลมเล็กสีขาวขุ่น ด้านหน้าสีเหลือง ด้านข้างและด้านบุหลังสีขาวขุ่น
บรรจุภาตพลาสติก จำนวน 10 ภาต (ไม่มีฉลาก)

ผู้ขอรับบริการ : นางสาวคันสนีย์ ทิมทอง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรดิษฐ์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

วันที่รับตัวอย่าง : 28 สิงหาคม 2557

วันที่ทดสอบตัวอย่าง : 1 กันยายน 2557

ผลการทดสอบ : (ต่อ 100 กรัม)

Energy (kcal)	427
Moisture (g)	15.69
Protein (Nx6.25) (g)	6.79
Total Fat (g)	18.42
Total Carbohydrate (g)	58.54
Ash (g)	0.56
Microbiological Examination :	
Total plate count/g	2.0 x 10 ³ cfu (estimated count)
MPN Coliform/g	Less than 3
Yeast and Mold/g	8.2 x 10 ³ cfu
Salmonella spp./25 g	Not detected
Staphylococcus aureus/0.1 g	Not detected

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลัดดา จิตตินันท์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ
ปฏิบัติหน้าที่แทน ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

รายงานผลการทดสอบ ตามหนังสือเลขที่ ศธ 0517.21/1536 ลงวันที่ 19 กันยายน 2557

1 / 1

The analytical results reported in this document are valid for the submitted sample only.
This document is prohibited for use in any type of advertising without written permission.
ผลการทดสอบใช้ได้กับตัวอย่างเท่านั้น ห้ามนำเอกสารนี้ไปประกาศโฆษณาจนกว่าจะได้รับอนุญาต

งานบริการวิชาการ Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418; Fax. 02 441 9344



Food and Nutrition Laboratory Institute of Nutrition, Mahidol University

Salaya, Phuttamonthon, Nakhon Pathom 73170, THAILAND

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

25/25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

รายงานผลการทดสอบ

ตัวอย่างอาหาร : ถั่วทอด

เลขที่บริการ : SFC,SST 1413/2557

รายละเอียดของตัวอย่างอาหาร : เป็นแผ่นกลมสีน้ำตาลเข้ม มีเม็ดถั่วและงาขาวโรยหน้า บรรจุถุงพลาสติก
จำนวน 10 ถุง (ไม่มีฉลาก)

ผู้ขอรับบริการ : นางสาวคันสนีย์ ทิมทอง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา
แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

วันที่รับตัวอย่าง : 28 สิงหาคม 2557

วันที่ทดสอบตัวอย่าง : 1 กันยายน 2557

ผลการทดสอบ : (ต่อ 100 กรัม)

Energy (kcal)	604
Moisture (g)	2.29
Protein (Nx6.25) (g)	18.30
Total Fat (g)	44.34
Total Carbohydrate (g)	33.01
Ash (g)	2.06

Microbiological Examination :

Total plate count/g	Less than 10 cfu (estimated count)
MPN Coliform/g	Less than 3
Yeast and Mold/g	Less than 10 cfu (estimated count)
Salmonella spp./25 g	Not detected
Staphylococcus aureus/0.1 g	Not detected



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิติมา จิตตินันทน์)
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ
ปฏิบัติหน้าที่แทน ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

รายงานผลการทดสอบ ตามหนังสือเลขที่ ศร 0517.21/ 1637 ลงวันที่ 3 ตุลาคม 2557

1 / 1

The analytical results reported in this document are valid for the submitted sample only.
This document is prohibited for use in any type of advertising without written permission.
ผลการทดสอบใช้ได้กับตัวอย่างนี้เท่านั้น ห้ามนำเอกสารนี้ไปประกาศโฆษณาจนกว่าจะได้รับอนุญาต

งานบริการวิชาการ Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418; Fax. 02 441 9344



Food and Nutrition Laboratory
Institute of Nutrition, Mahidol University

Salaya, Phuttamonthon, Nakhon Pathom 73170, THAILAND

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

25/25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

รายงานผลการทดสอบ

ตัวอย่างอาหาร : ไข่ปลา

เลขที่บริการ : SFC,SST 1414/2557

รายละเอียดของตัวอย่างอาหาร : เป็นชิ้นสีเหลือง มีชิ้นอาหารสีขาวอยู่ด้านบน บรรจุถุงพลาสติก จำนวน 10 ถุง (ไม่มีฉลาก)

ผู้ขอรับบริการ : นางสาวคันฉัตร ติมทอง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 168 ถนนศรีอยุธยา
 แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

วันที่รับตัวอย่าง : 28 สิงหาคม 2557

วันที่ทดสอบตัวอย่าง : 1 กันยายน 2557

ผลการทดสอบ : (ต่อ 100 กรัม)

Energy (kcal)	258
Moisture (g)	42.29
Protein (Nx6.25) (g)	3.77
Total Fat (g)	6.50
Total Carbohydrate (g)	46.23
Ash (g)	1.21
Microbiological Examination :	
Total plate count/g	2.3×10^5 cfu
MPN Coliform/g	More than 1100
Yeast and Mold/g	1.0×10^6 cfu
Salmonella spp./25 g	Not detected
Staphylococcus aureus/0.01 g	Present

(Signature)

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลัดดา จิตตินันทน์)
 รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ
 ปฏิบัติหน้าที่แทน ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

รายงานผลการทดสอบ ตามหนังสือเลขที่ ศธ 0517.21/1634 ลงวันที่ 13 ตุลาคม 2557

1 / 1

*The analytical results reported in this document are valid for the submitted sample only.
 This document is prohibited for use in any type of advertising without written permission.
 ผลการทดสอบใช้ได้กับตัวอย่างนี้เท่านั้น ห้ามนำเอกสารนี้ไปประกาศโฆษณาจนกว่าจะได้รับอนุญาต*

งานบริการวิชาการ Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418; Fax. 02 441 9344



Food and Nutrition Laboratory
Institute of Nutrition, Mahidol University

Salaya, Phuttamonthon, Nakhon Pathom 73170, THAILAND

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

25/25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

รายงานผลการทดสอบ

ตัวอย่างอาหาร : ขนมกึ่งสุตโรโบราณ

เลขที่บริการ : SFC,SST 1410/2557

รายละเอียดของตัวอย่างอาหาร : เป็นชิ้นวงกลมในวงกลมเป็นรูปกากบาทสีน้ำตาล บรรจุถุงพลาสติก
 จำนวน 10 ถุง (มีฉลาก)

ผู้ขอรับบริการ : นางสาวคันสนีย์ ทิมทอง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดเทพธนาพร เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

วันที่รับตัวอย่าง : 28 สิงหาคม 2557

วันที่ทดสอบตัวอย่าง : 1 กันยายน 2557

ผลการทดสอบ : (ต่อ 100 กรัม)

Energy (kcal)	470
Moisture (g)	8.53
Protein (Nx6.25) (g)	4.78
Total Fat (g)	21.19
Total Carbohydrate (g)	64.97
Ash (g)	0.53

Microbiological Examination :

Total plate count/g	Less than 10 cfu (estimated count)
MPN Coliform/g	Less than 3
Yeast and Mold/g	Less than 10 cfu (estimated count)
Salmonella spp./25 g	Not detected
Staphylococcus aureus/0.1 g	Not detected

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิติมา จิตตินันท์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ

ปฏิบัติหน้าที่แทน ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

รายงานผลการทดสอบ ตามหนังสือเลขที่ ศธ 0517.21/1ค0ค ลงวันที่ 16 กันยายน 2557

1 / 1

The analytical results reported in this document are valid for the submitted sample only.
 This document is prohibited for use in any type of advertising without written permission.
 ผลการทดสอบใช้ได้กับตัวอย่างนี้เท่านั้น ห้ามนำเอกสารนี้ไปประกาศโฆษณาจนกว่าจะได้รับอนุญาต

งานบริการวิชาการ Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418; Fax. 02 441 9344



Food and Nutrition Laboratory
Institute of Nutrition, Mahidol University

Salaya, Phuttamonthon, Nakhon Pathom 73170, THAILAND

ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

25/25 ถนนพุทธมณฑล สาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170

รายงานผลการทดสอบ

ตัวอย่างอาหาร : ข้าวต้มหมูของพริกเผา

เลขที่บริการ : SFC,SST 1412/2557

รายละเอียดของตัวอย่างอาหาร : เป็นแผ่นวงกลมด้านหน้าสีน้ำตาลเข้มโรยด้วยพริกเผา หมูหยอง
 ด้านหลังสีน้ำตาลอ่อน บรรจุถุงพลาสติก จำนวน 10 ถุง (ไม่มีฉลาก)

ผู้ขอรับบริการ : นางสาวคันสนีย์ ทิมทอง

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดพิทยาลงกรณ์ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

วันที่รับตัวอย่าง : 28 สิงหาคม 2557

วันที่ทดสอบตัวอย่าง : 1 กันยายน 2557

ผลการทดสอบ : (ต่อ 100 กรัม)

Energy (kcal)	516
Moisture (g)	2.87
Protein (Nx6.25) (g)	7.13
Total Fat (g)	27.03
Total Carbohydrate (g)	61.08
Ash (g)	1.89
Microbiological Examination :	
Total plate count/g	5.4×10^2 cfu
MPN Coliform/g	Less than 3
Yeast and Mold/g	2.0×10 cfu (estimated count)
Salmonella spp./25 g	Not detected
Staphylococcus aureus/0.1 g	Not detected

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิติมา จิตตินันทน์)
 รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคณาภพ
 ปฏิบัติหน้าที่แทน ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

รายงานผลการทดสอบ ตามหนังสือเลขที่ ศร 0517.21/ 1505 ลงวันที่ 15 กันยายน 2557

1 / 1

*The analytical results reported in this document are valid for the submitted sample only.
 This document is prohibited for use in any type of advertising without written permission.
 ผลการทดสอบใช้ได้กับตัวอย่างนี้เท่านั้น ห้ามนำเอกสารนี้ไปประกาศโฆษณาจนกว่าจะได้รับอนุญาต*

งานบริการวิชาการ Tel. 02 441 9346, 02 800 2380 ext. 406, 418; Fax. 02 441 9344



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539598
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Aug 28, 2015
Report Number : 601442-1

Page 1 of 2

Reference Number 1539598-1
Sampling Date Aug 20, 2015
Sample Description ข้าวเหนียว
Condition of Sample packed in nine plastic bags
Date of Analysis Aug 21, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	5.98	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	25.3	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Tuanjai Thangklang
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand | PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences
6215-511 EMAIL / CASH

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300

Attn : Sansanee Thirithong

Phone : 0-8182-4806 - 0

Fax : 0-2445-5106

Email : sansanee.th@rmutt.ac.th

Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :

Location :

P/O :

Receipt No : AP

Lot ID: 1539603

Date Received : Aug 20, 2015

Date Reported : Sep 07, 2015

Report Number : 601443-1

Page 1 of 2

Reference Number 1539603-1
Sampling Date Aug 28, 2015
Sample Description ข้าวหอม
Condition of Sample packed in nine plastic bags
Date of Analysis Aug 28, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	5.92	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	31.3	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	10	BAM (2001), Chapter 18

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Kanitta H.
Kanitta Hemprasatporn
Supervisor

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799

ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER

6215-51/ EMAIL / CASH

S:\Reports\DMSC.rpt (9:44AM)



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539601
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Aug 28, 2015
Report Number : 601445-1

Page 1 of 2

Reference Number 1539601-1
Sampling Date Aug 20, 2015
Sample Description ข้าวทอดผ่น
Condition of Sample packed in fifteen plastic bags
Date of Analysis Aug 21, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.61	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	9.86	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Tuanjai Thangklang
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand | PHONE +66 0 2715 8700 | FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences
6215-51/ EMAIL / CASH

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300

Attn : Sansanee Thimthong

Phone : 0-8182-4806 - 0

Fax : 0-2445-5106

Email : sansanee.th@rmutt.ac.th

Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :

Location :

P/O :

Receipt No : AP

Lot ID: 1539605

Date Received : Aug 20, 2015

Date Reported : Sep 09, 2015

Report Number: 601447-1

Page 1 of 2

Reference Number 1539605-1
Sampling Date Aug 30, 2015
Sample Description ถั่วทอดแผ่น
Condition of Sample packed in fifteen plastic bags
Date of Analysis Aug 30, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.47	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	9.96	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

S. Cha

Sumalee Chanta
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences
6215-517 EMAIL / CASH

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300

Attn : Sansanee Thimthong

Phone : 0-8182-4806 - 0

Fax : 0-2445-5106

Email : sansanee.th@rmutt.ac.th

Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :

Location :

P/O :

Receipt No : AP

Lot ID: 1539601

Date Received : Aug 20, 2015

Date Reported : Aug 28, 2015

Report Number : 601445-1

Page 2 of 2

Reference Number 1539601-2
Sampling Date Aug 20, 2015
Sample Description ข้าวสังกะหยัดหลอดไฟ
Condition of Sample packed in seventeen plastic bags
Date of Analysis Aug 21, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.02	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	26.7	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	1800	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

Remark :

1. LOD : Limit of Detection
2. "<" : Lower than LOQ (Limit of Quantitation)
3. Analyte(s) marked * is/are not included in scope of Accreditation.

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Tuanjai Thangklang
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand / PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences
0215-511 EMAIL / CASH

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER



Analysis / Test Report

Accreditation No. 1031/47

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539604

Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Sep 03, 2015
Report Number : 601448-1

Page 2 of 2

Reference Number 1539604-2
Sampling Date Aug 25, 2015
Sample Description ข้าวคั่วหมกของพริกเผา
Condition of Sample packed in seventeen plastic bags
Date of Analysis Aug 25, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.00	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	28.1	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	2000	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	10	BAM (2001), Chapter 18

Remark :

1. LOD : Limit of Detection
2. "<" : Lower than LOQ (Limit of Quantitation)
3. Analyte(s) marked * is/are not included in scope of Accreditation.

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Sumalee Chanta
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER

6215-51/ EMAIL / CASH

S:\Reports\DMSC rpt (10:29AM)



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539598
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Aug 28, 2015
Report Number : 601442-1

Page 2 of 2

Reference Number 1539598-2
Sampling Date Aug 20, 2015
Sample Description ขนมะเขือเทศ
Condition of Sample packed in fifteen plastic bags
Date of Analysis Aug 21, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.62	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	23.7	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

Remark :
1. LOD : Limit of Detection
2. "<" : Lower than LOQ (Limit of Quantitation)
3. Analyte(s) marked * is/are not included in scope of Accreditation.

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Tuanjai Thangklang
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand | PHONE +66 0 2715 8700 | FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences
6215-511 EMAIL / CASH

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539602
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Sep 02, 2015
Report Number : 601444-1

Page 2 of 2

Reference Number 1539602-2
Sampling Date Aug 24, 2015
Sample Description ขนมะเขือเทศ
Condition of Sample packed in fifteen plastic bags
Date of Analysis Aug 24, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.57	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	25.6	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

Remark :

1. LOD : Limit of Detection
2. "<" : Lower than LOQ (Limit of Quantitation)
3. Analyte(s) marked * is/are not included in scope of Accreditation.

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

S. Chanta
Sumalee Chanta
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand | PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER

6215-517 EMAIL / CASH

S:\Reports\DMSC.rpt (3.05PM)



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@rmutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539603
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Sep 07, 2015
Report Number : 601443-1

Page 2 of 2

Reference Number 1539603-2
Sampling Date Aug 28, 2015
Sample Description ขนบดเม็ดมะลิสด
Condition of Sample packed in fifteen plastic bags
Date of Analysis Aug 28, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.50	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	24.9	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

Remark :

1. LOD : Limit of Detection
2. "<" : Lower than LOQ (Limit of Quantitation)
3. Analyte(s) marked * is/are not included in scope of Accreditation.

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Kanitta H.
Kanitta Hemprasatporn
Supervisor

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER

6215-51/ EMAIL / CASH

S:\Reports\DMSC rpt (9:44AM)



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300

Attn : Sansanee Thimthong

Phone : 0-8182-4806 - 0

Fax : 0-2445-5106

Email : sansanee.th@rmutt.ac.th

Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :

Location :

P/O :

Receipt No : AP

Lot ID: 1539605

Date Received : Aug 20, 2015

Date Reported : Sep 09, 2015

Report Number : 601447-1

Page 2 of 2

Reference Number 1539605-2
Sampling Date Aug 30, 2015
Sample Description ข้าวตั้งหมกของพริกเผา
Condition of Sample packed in seventeen plastic bags
Date of Analysis Aug 25, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	5.93	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	25.8	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	940	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

Remark :

1. LOD : Limit of Detection
2. "<" : Lower than LOQ (Limit of Quantitation)
3. Analyte(s) marked * is/are not included in scope of Accreditation.

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

S. Chanta

Sumalee Chanta
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand PHONE +66 0 2715 8700 FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences
6215-S1/ EMAIL / CASH

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER



Accreditation No. 1031/47

Analysis / Test Report

Report to : Rajamangala University of Technology
PhraNakhon
168, Sriautaya Rd., Vachira Phayaban, Dusit,
Bangkok Thailand 10300
Attn : Sansanee Thimthong
Phone : 0-8182-4806 - 0
Fax : 0-2445-5106
Email : sansanee.th@mutt.ac.th
Cc.Email : carpeng@hotmail.com

Project Name :
Location :
P/O :
Receipt No : AP

Lot ID: 1539602
Date Received : Aug 20, 2015
Date Reported : Sep 02, 2015
Report Number : 601444-1

Page 1 of 2

Reference Number 1539602-1
Sampling Date Aug 24, 2015
Sample Description ข้าวเหนียว
Condition of Sample packed in nine plastic bags
Date of Analysis Aug 24, 2015

Analyte	Unit	LOD	Result	Method
Food Testing				
pH at 25 degree C *	10% Solution	-	6.16	Based on AOAC (2005), 943.02
TBA *	mg/kg	-	31.7	Based on Analytica Chimica Acta (1996), P.69-76
Microbiological Testing				
Aerobic Plate Count	CFU/g	-	10	BAM (2001), Chapter 3
Yeast and Mold	CFU/g	-	<10	BAM (2001), Chapter 18

The above results are valid only for the analyzed/tested sample(s) as indicated in this report. No part of this report or certificate may be reproduced in any form without written consent from the Laboratory. ALS Laboratory Group (Thailand) strongly recommends that this report is not reproduced except in full.

Approved by

Sumalee Chanta
Section Head

ADDRESS 104 Phatthanakan 40, Phatthanakan Rd., Khwaeng Suan Luang, Khet Suan Luang, Bangkok 10250, Thailand | PHONE +66 0 2715 8700 | FAX +66 0 2715 8799
ALS LABORATORY GROUP (THAILAND) CO., LTD. An ALS Limited Company

Life Sciences

www.alsglobal.com

RIGHT SOLUTIONS RIGHT PARTNER

6215-51/ EMAIL / CASH

S:\Reports\DMSC rpt (3 05PM)

ภาคผนวก จ

ประมวลภาพการดำเนินโครงการ (เก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น)
ประมวลภาพการดำเนินโครงการ (การถ่ายทอดองค์ความรู้)

ประมวลภาพการดำเนินโครงการ (เก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น)

กลุ่มผลิตขนมไทยพื้นบ้านวิสาหกิจชุมชน ขนมหงสูตรโบราณ แม่ทวี่



กลุ่มผลิตข้าวตัง บ้านปากคลองเจ๊ก





กลุ่มทำขนมไทยพื้นบ้านวิสาหกิจชุมชน ขนมไข่ปลา แม่ทวี่



กลุ่มผลิตถั่วทอดแผ่นโบราณ อรุณทิพย์





กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขานางาม



ประมวลภาพการดำเนินโครงการ (การถ่ายทอดองค์ความรู้)



