

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“การตรวจรับวัตถุดิบ” “Raw material Inspection”

โดย

นางสาวหทัยรัตน์ แคนหนอง

B 4451921

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 503 481 สหกิจศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

19 ธันวาคม 2547

รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

“วิธีการตรวจรับวัตถุดิบ” “Raw material Inspection”

โดย

นางสาวหทัยรัตน์ แคนหนอง

B 4451921

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ปฏิบัติงาน ณ

บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด

ห้างหุ้นส่วนจำกัดคิตโคเคน

154 หมู่ 1 ซอสีส็อก ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเสาธง

กิ่งอำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ 10540

วันที่ 19 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2546

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร อาจารย์มาโนชญ์ สุธีรพัฒนานนท์

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาวหทัยรัตน์ แคนหนอง นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2547 ถึง วันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2547 ในแผนกควบคุมคุณภาพ ตำแหน่งผู้ช่วยฝ่ายควบคุมคุณภาพ บริษัท คับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด และได้รับมอบหมายจาก Job supervisor ให้ศึกษาและทำรายงานวิชาการ เรื่อง การตรวจรับวัตถุดิบ

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวหทัยรัตน์ แคนหนอง)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิตติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด ตั้งแต่วันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2547 ถึงวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2547 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ จากการทำงานที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจศึกษาที่ศึกษาฉบับนี้สำเร็จ ลุล่วงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณชัชวาลย์ สุมากุล กรรมการผู้จัดการบริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด และหัวหน้าส่วนจำกัด คิค โคลเคน ที่เห็นความสำคัญของระบบการศึกษาแบบสหกิจศึกษาและได้ให้โอกาสที่มีคุณค่าแก่ข้าพเจ้า

2. คุณวรวิทย์ กาพย์ไกรแก้ว ผู้จัดการฝ่ายผลิต หัวหน้าส่วนจำกัด คิค โคลเคน

3. คุณกนิโธ โอคาเบ้ ผู้จัดการฝ่ายประสานงานระหว่างประเทศ

4. คุณสุภชัย พิชาธิบทอง ผู้จัดการฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ

5. คุณรณพงษ์ ทองอินทร์ ผู้จัดการฝ่ายผลิต บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด

6. คุณปาริชาติ ภาพสิงห์ เจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ ซึ่งเป็น Co – op Supervisor

7. คุณสมพงษ์ แก้วประเสริฐ เจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล

8. คุณกิงกาญจน์ จำเมืองปักษ์ เจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ

9. คุณอนามัย มาตรสิงห์ ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ

10. คุณสุกัญญา นิลมานะ ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล เป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง ข้าพเจ้าขอขอบคุณไว้ ณ ที่นี้

นางสาวหทัยรัตน์ แคนหนอง

ผู้จัดทำรายงาน

19 ธันวาคม 2547

บทคัดย่อ

(Abstract)

บริษัท คับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามมิลเลีย จำกัด และห้างหุ้นส่วนจำกัด คิคโคเคน เป็นบริษัทที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารประเภทซูบเซมซัน เครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค เช่น ลูกชิ้นทอด จิ๋ววะ คามาโบโกะ เต้าหู้ทอด อูด้ง โมจิ ภายใต้เครื่องหมายการค้า “มารูเคน” และนัตโด้ ภายใต้เครื่องหมายการค้า “คน” จากการเข้าไปปฏิบัติงานในบริษัท ได้รับมอบหมายให้ศึกษาวิธีการตรวจรับวัตถุดิบ จัดทำเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบ จัดทำบันทึกการตรวจรับวัตถุดิบ และเป็นผู้ตรวจรับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ของบริษัท คับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามมิลเลีย จำกัด และห้างหุ้นส่วนจำกัด คิคโคเคน นอกจากนี้ยังได้มีการจัดทำคู่มือวิธีการตรวจคุณภาพของวัตถุดิบในห้องปฏิบัติการ ซึ่งการดำเนินการทั้งหมดเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการคุณภาพของทางบริษัท



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	
1. วัตถุประสงค์	1
2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท	2
บทที่ 2 การตรวจรับวัตถุดิบ	
1. หลักการทั่วไปในการตรวจรับวัตถุดิบ	4
1.1 การตรวจสอบขั้นต้น	4
1.2 เอกสารรับรองการตรวจพิสูจน์	4
2. การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ	5
2.1 ประเภทของวัตถุดิบ	5
2.2 การจัดทำเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบ	5
2.3 การตรวจรับวัตถุดิบ	5
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	8
บทที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	9
บรรณานุกรม	10
ภาคผนวก	11



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. รายชื่อวัตถุดิบบริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย จำกัด	12
2. รายชื่อวัตถุดิบห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน	14
3. วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย	15
3.1 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Basic Ingredient	16
3.2 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Herb & Spice	21
3.3 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Colour & Flavor	26
3.4 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Functional Ingredient	29
3.5 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Alcohol	31
3.6 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Fat & Oil	32
3.7 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Vegetable	33
3.8 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเดีย : Animal	36
4. วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน	38
4.1 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน: Basic Ingredient	38
4.2 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน : Herb & Spice	47
4.3 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน : Colour & Flavor	52
4.4 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน : Functional Ingredient	55
4.5 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคคิโคเคน : Alcohol	57

4.6 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ	58
ห้างหุ้นส่วนจำกัดคิตโคเลน : Fat & Oil	
4.7 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ	59
ห้างหุ้นส่วนจำกัดคิตโคเลน : Vegetable	
4.8 วิธีการและค่าควบคุมในการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ	62
ห้างหุ้นส่วนจำกัดคิตโคเลน : Animal	
5. แบบฟอร์มการตรวจรับวัตถุดิบบริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์รี่ คาเมลเลีย จำกัด	64
6. แบบฟอร์มการตรวจรับวัตถุดิบห้างหุ้นส่วนจำกัดคิตโคเลน	65

สารบัญรูปภาพ

รูปที่	หน้า
1. แผนผังโครงสร้างองค์กร บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเสี่ย จำกัด	2
2. แผนผัง โครงสร้างองค์กร ห้างหุ้นส่วนจำกัดคิตโตเลน	3
3. วิธีการทำ Quartering	6



บทที่ 1

บทนำ

1. วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาการทำงานภายในห้างหุ้นส่วนจำกัด คิค โคเคน และบริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด
- เพื่อศึกษา เข้าใจถึงวิธีการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร
- เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์การทำงานจากการปฏิบัติงานจริง
- เพื่อนำทฤษฎีจากการศึกษามาใช้ในการปฏิบัติงานจริง

2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท

2.1 ห้างหุ้นส่วนจำกัด คิค โคเคน ก่อตั้งเมื่อวันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2529 ผลิตซอสปรุงรส ต่างๆ อาทิเช่น ซิอิ้ว เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น ซอสปรุงรสต่างๆ และอาหารสด เช่น ลูกชิ้นโอเค็ง คามาโบโกะ เต้าหู้ทอด อุด้งและโมจิ

2.2 บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด ก่อตั้งเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2540 โดยการร่วมทุนระหว่างห้างหุ้นส่วนจำกัด คิค โคเคน กับ บริษัท ฮาจิบัง ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งประกอบธุรกิจอาหารแฟรนไชส์ ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทซูปัรมูและซูปโกะเข้มข้น

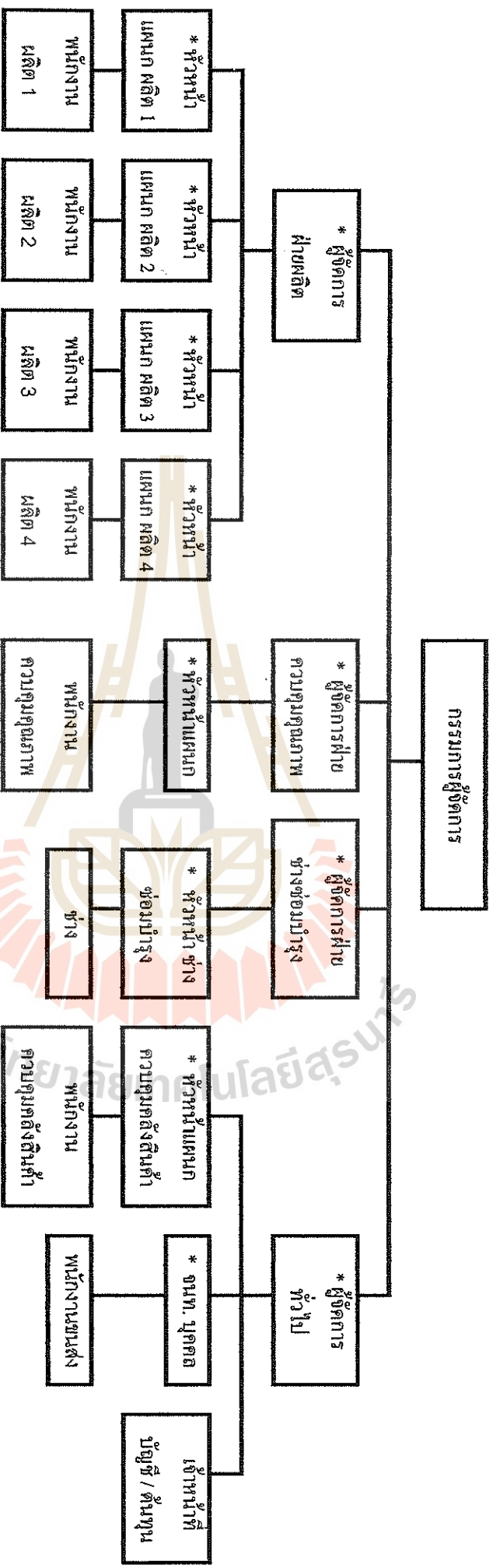
2.3 ชื่อ – ที่ตั้งสถานประกอบการ:

ห้างหุ้นส่วนจำกัด คิค โคเคน (KIK) ตั้งอยู่ที่ 154 หมู่ 1 ซอยสี่สอ ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเสาธง กิ่งอำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ รหัสไปรษณีย์ 10540

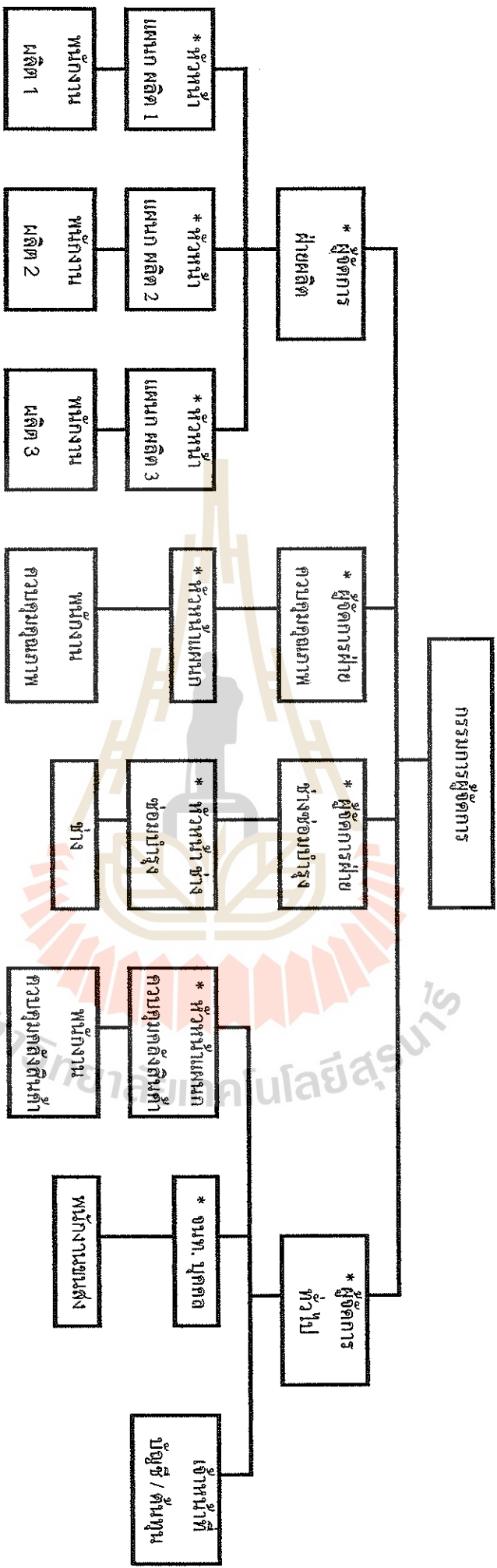
บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด (D.F.C) ตั้งอยู่ที่ 154/1 หมู่ 1 ซอยสี่สอ ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเสาธง กิ่งอำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ รหัสไปรษณีย์ 10540

บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด (D.F.C) และห้างหุ้นส่วนจำกัด คิค โคเคน (KIK) ตระหนักถึงความสำคัญของคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น จึงได้กำหนดเป้าหมายในการผลิตสินค้า ดังนี้ “บริษัทจะมุ่งมั่นผลิตสินค้าที่มีคุณภาพเป็นที่พอใจของลูกค้า และสุจริตและปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามมาตรฐานสากล ตลอดจนได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP” เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามนโยบาย บริษัทจะดำเนินการดังต่อไปนี้

- จัดระบบการปฏิบัติงานอย่างมีคุณภาพและมีการจัดการด้านสุขลักษณะอาหารตามข้อกำหนดของโครงการมาตรฐานอาหาร Codex
- ให้ความสำคัญสนับสนุนในด้านทรัพยากรที่จำเป็นอย่างเพียงพอต่อการจัดการด้านสุขลักษณะ
- พัฒนาบุคลากรในทุกระดับให้มีความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตามนโยบายของบริษัท มีความรู้ความสามารถที่จะปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง บรรลุตามเป้าหมายของบริษัท ได้รับได้รับการรับรองระบบ GMP และ HACCP ตามมาตรฐานสากล
- ตรวจสอบติดตามและพัฒนาปรับปรุงระบบอย่างต่อเนื่องให้มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น



รูปที่ 1 แผนผังโครงสร้างองค์กร บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด



รูปที่ 2 แผนผังโครงสร้างองค์กรทางหุ้นส่วนจำกัดคิติกโคเตน

บทที่ 2

การตรวจรับวัตถุดิบ

1.หลักการทั่วไปในการตรวจรับวัตถุดิบ

1.1 การตรวจสอบขั้นต้น

- การขนส่ง ขนส่งด้วยยานพาหนะที่ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันฝุ่นละออง อากาศ น้ำฝน และอื่นๆ ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนไปสู่สินค้า ในกรณีที่ยานพาหนะไม่มีมิดชิดสามารถใช้ผ้าใบหรือวัสดุที่เหมาะสมปิดคลุมแทนได้
 - การบรรจุหีบห่อ วัสดุที่ใช้ในการบรรจุหีบห่ออยู่ในสภาพที่สะอาด ไม่ชำรุดเสียหาย อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปสู่สินค้าที่บรรจุอยู่ภายในได้ ในกรณีที่มีการบรรจุหีบห่อ 2 ชั้น หากชั้นแรกชำรุด แต่ชั้นที่สองอยู่ในสภาพที่ดี ทางบริษัทอนุญาตให้รับเข้าได้ แต่จะมีการบันทึกให้ทางฝ่ายจัดซื้อแจ้งให้ผู้ขายได้รับทราบ เพื่อดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
 - ขนาดของการสุ่มตัวอย่าง จำนวนตัวอย่างที่สุ่มต่อ Lot จะขึ้นกับปริมาณวัตถุดิบ โดยเจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพจะทำการสุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบสิ่งปลอมปนและเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติทางเคมีหรือกายภาพต่อไป
 - ชนิด น้ำหนัก หรือขนาด เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพจะทำการสุ่มตัวอย่างเพื่อชั่งน้ำหนักหรือวัดขนาดตลอดจนขบวนการอื่นๆเพื่อตรวจสอบคุณภาพ
 - กลิ่น สี และรสชาติ ต้องไม่ผิดปกติจากที่กำหนดไว้ตามข้อกำหนดการสั่งซื้อวัตถุดิบ
 - ฉลากสินค้า มีข้อมูลของสินค้าระบุอย่างชัดเจน อาทิเช่น วันที่ผลิต วันหมดอายุ (ในกรณีที่สินค้านั้นมีอายุการใช้งาน) ส่วนผสม (ถ้ามี) มาตรฐานของการผลิตและการควบคุมคุณภาพสินค้า สำหรับสารเคมีที่เกี่ยวข้องกับขบวนการผลิตอาหารต้องมีฉลากระบุการเป็น FOOD GRADE และมีเอกสารรับรองที่ออกโดยสถาบันที่ได้มาตรฐาน หรือเป็นที่ยอมรับ
- วัตถุดิบทุกชนิดเมื่อผ่านการตรวจสอบขั้นต้นแล้ว หากพบข้อบกพร่อง ฝ่ายควบคุมคุณภาพจะทำการบันทึกข้อมูลคุณภาพ และแจ้งให้ฝ่ายจัดซื้อได้รับทราบ พร้อมทั้งคัดแยกวัตถุดิบส่วนที่มีข้อบกพร่องนั้นๆ ไว้ ทางบริษัทจะขอให้ทางผู้ขายชดเชยความเสียหายนั้นๆ เป็นแต่ละกรณีไป

1.2 เอกสารรับรองการตรวจพิสูจน์ : COA (Certificate of Analysis)

วัตถุดิบทุกชนิดที่มีการสั่งซื้อ และมีการส่งมอบแล้ว ทางผู้ขายต้องมีใบรับรองสินค้านั้นๆ ให้ทางบริษัทตามความจำเป็นและเหมาะสม เพื่อเป็นการรับประกันและแสดงผลคุณภาพของตัวสินค้านั้นๆ

นอกจากนี้ทางบริษัทยังให้มีการสุ่มตัวอย่างของวัตถุดิบแต่ละชนิดทุก Lot/ Batch เพื่อเป็นการตรวจพิสูจน์ผลตามใบรับรอง ในการนี้ทางบริษัทจะทำการตรวจพิสูจน์โดยห้องทดลองของบริษัทตามความจำเป็นและเหมาะสม หรืออาจทำการตรวจพิสูจน์โดยห้องทดลองภายนอกที่เป็นที่ยอมรับ ในกรณีที่ห้องทดลองของบริษัทไม่สามารถตรวจวิเคราะห์ได้

2. การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ

2.1 ประเภทของวัตถุดิบแบ่งออกเป็น 8 ประเภท ดังนี้

- Basic Ingredient
- Herb & Spice
- Color & Flavor
- Functional Ingredient
- Alcohol
- Fat & Oil
- Vegetable
- Animal

รายชื่อวัตถุดิบ บริษัทดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามเมลเลีย จำกัด และ ห้างหุ้นส่วนจำกัดคิด โคโน แสงใน ตารางที่ 1 และตารางที่ 2 ในภาคผนวก

2.2 การจัดทำเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบ (Specification) ตามคุณลักษณะของวัตถุดิบแต่ละชนิด ได้แก่

- Total Soluble Solids (° Brix)
- pH
- ความชื้น
- ปริมาณ Total Volatile Base On Nitrogen (% VBN)
- อุณหภูมิขนส่ง และอุณหภูมิของตัววัตถุดิบ
- ขนาด
- Acidity
- อื่น ๆ

2.3 การตรวจรับวัตถุดิบ

2.3.1 การสุ่มตัวอย่าง

สิ่งที่สำคัญที่สุดในการวิเคราะห์อาหารคือ การสุ่มตัวอย่างอาหารออกมามีวิเคราะห์ เพราะผลการทดลอง จะถูกต้องหรือคลาดเคลื่อน ได้ได้เนื่องจากการเตรียมตัวอย่างอาหารสำหรับการวิเคราะห์ ตัวอย่างอาหารที่จะนำไป วิเคราะห์ จะต้องผสมตัวอย่างอาหารที่จะนำไปวิเคราะห์ต้องเป็นตัวแทนของตัวอย่างทั้งหมดได้ ดังนั้นก่อนที่จะ แบ่งตัวอย่างไปวิเคราะห์ จะต้องผสมตัวอย่างอาหารให้เป็นเนื้อเดียวกันเสียก่อน และจะต้องทราบข้อมูลเกี่ยวกับ อาหารที่จะนำไปวิเคราะห์ด้วย เช่น ปริมาณ หรือจำนวนตัวอย่าง Lot number, วันเดือนปีที่ผลิตอาหาร ชื่อผู้ผลิต ชื่อผู้จัดจำหน่าย สถานที่ผลิต และจะต้องสังเกตและทราบสภาพระหว่างหรือภายหลังการเก็บตัวอย่างมาแล้ว เพราะสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ อาจมีผลต่อตัวอย่างอาหารได้ เช่น ความร้อน ความเย็น แสง และตัวอย่างจะต้องไม่เกิด การสลายตัวเนื่องจากแบคทีเรีย หรือเน่าเสียเนื่องจาก autolytic action ของเอนไซม์ หรือเกิดการหืนเนื่องจากแสง และความชื้น และไม่เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งอื่น ๆ ภายหลัง

ตัวอย่างอาหารควรเก็บในภาชนะที่แห้ง สะอาด และปิดมิดชิด อาจนำภาชนะไปเก็บรักษาไว้ในที่เย็น เพื่อลดการสลายตัว และยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่อาจปนเปื้อนได้

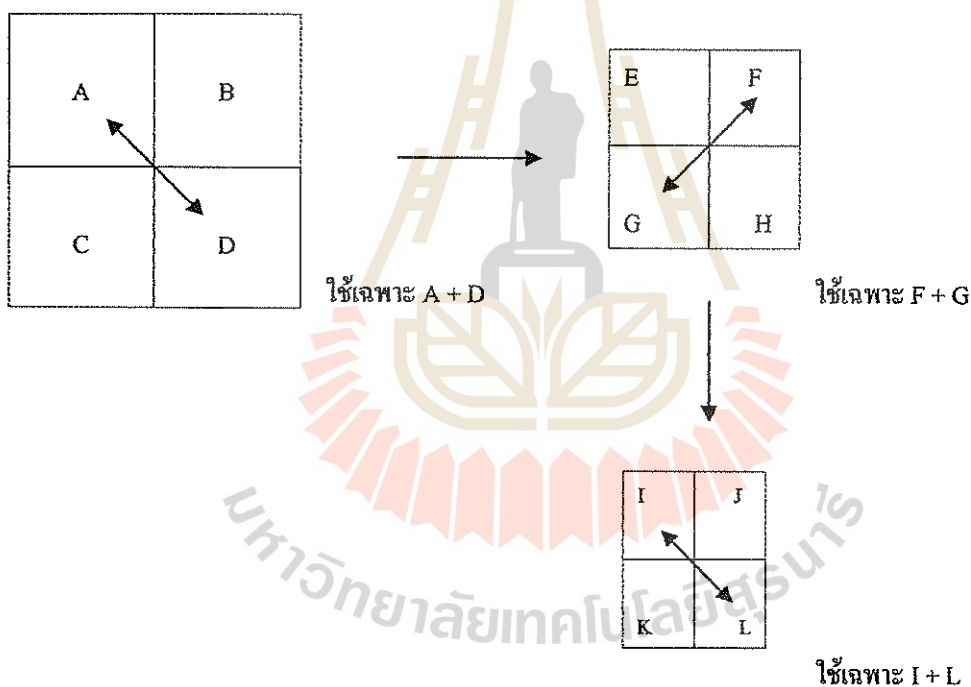
การสุ่มตัวอย่างจากจากตัวอย่างอาหารที่มากมาย จะต้องสุ่มออกมาจากหลายๆ แห่ง แล้วเอามารวมกัน แล้ว สุ่มใหม่เพื่อให้จำนวนลดลง โดยใช้วิธีที่เรียกว่า “Quartering”

2.3.2 วิธีการสุ่มตัวอย่าง

เนื่องจากตัวอย่างอาหารส่วนใหญ่โดยเฉพาะที่เป็นที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารจะบรรจุอยู่ในกล่อง กระป๋อง ขวด ถัง และภาชนะบรรจุอื่น ๆ ถ้าตัวอย่างบรรจุอยู่ในภาชนะบรรจุและมีเป็นจำนวนมากในแต่ละ Batch ให้สุ่มออกมาประมาณ 10-20 เปอร์เซ็นต์ ของจำนวนที่อยู่ใน Batch นั้น หรือประมาณ 5-10 เปอร์เซ็นต์ โดยน้ำหนักของตัวอย่างอาหารนั้น แต่ถ้าเป็น Lot ที่ใหญ่มาก จำนวนที่สุ่มออกมาจะเท่ากับ square root ของจำนวนที่มีทั้งหมดใน Lot นั้น

การทำ Quartering

นำตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่สุ่มได้มารวมกัน และผสมให้เข้ากัน นำไปวางบนแผ่นกระดานหรือผิวโต๊ะที่สะอาด แห้ง และเรียบ ทำตัวอย่างอาหารให้อยู่ในรูปวงกลมหรือสี่เหลี่ยมจัตุรัส แล้วแบ่งออกเป็นสี่ส่วนเท่า ๆ กัน เอา 2 ส่วนที่อยู่ตรงข้ามทแยงมุมกันมารวมกัน อีกสองส่วนที่เหลือแยกออกไม่ใช่ ทำซ้ำอีกครั้งและเก็บส่วนที่อยู่ตรงข้ามคนละด้านกับครั้งแรก ทำซ้ำสลับกันไปจนตัวอย่างอาหารเหลือจำนวนพอเหมาะสำหรับที่จะนำไปวิเคราะห์ ขั้นตอนการทำดังรูปที่ 3



รูปที่ 3 วิธีการทำ Quartering

ที่มา : ดักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิติชา รัตนปณนธ์, 2531

ภาชนะบรรจุตัวอย่างอาหาร ภาชนะที่ใช้ใส่ตัวอย่างอาหารต้องสะอาดทั้งทางกายภาพและทางจุลินทรีย์ ถ้าตัวอย่างต้องวิเคราะห์หาความชื้น ภาชนะหรือขวดที่ใช้ต้องสะอาดและแห้งสนิทด้วย และควรเป็นขวดแก้วที่มีฝาเกลียวปิดได้สนิทอากาศเข้าไม่ได้

2.3.3 วิธีการตรวจ

ทำการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบตามตารางที่ 3 และตารางที่ 4 ในภาคผนวก ถ้าผ่านเกณฑ์ตามค่าควบคุมให้นำวัตถุดิบนั้นไปผลิตเป็นสินค้าได้ ถ้าวัตถุดิบนั้นไม่ผ่านค่าควบคุม ให้แจ้งฝ่ายจัดซื้อ เพื่อขอคืนวัตถุดิบ Lot นั้นๆ

2.3.4 แบบฟอร์มการตรวจรับวัตถุดิบ

วัตถุดิบทุก Lot ที่มาส่งต้องผ่านการตรวจสอบ และบันทึกผลการตรวจสอบ ตามแบบฟอร์มการตรวจรับวัตถุดิบ ดังตารางที่ 5 และตารางที่ 6 ในภาคผนวก



บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานในบริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คาเมลเลีย จำกัด ในแผนกควบคุมคุณภาพ เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์นั้น ส่งผลให้เกิดผลประโยชน์ในหลายๆ ด้าน ดังนี้

1. ด้านสังคม

- ได้เข้าใจถึงลักษณะของการทำงานจริงและชีวิตประจำวันในการทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งมีความแตกต่างจากการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย
- ได้รู้จักบุคคลต่าง ๆ มากขึ้นทั้งในแผนกและต่างแผนกซึ่งมีความแตกต่างกันทั้งทางด้านวัยวุฒิ และคุณวุฒิ รู้จักที่จะปรับตัวให้สามารถอยู่ร่วมกับบุคคลส่วนใหญ่ในสังคมนั้นๆ ได้
- ได้รู้จักการควบคุมตัวเอง บังคับตัวเองให้อยู่ในกฎเกณฑ์ของสังคมขนาดใหญ่มากขึ้น และรู้จักการพึ่งพาตนเองมากขึ้น
- ได้เรียนรู้การปฏิบัติตัวในสังคม เรียนรู้มารยาทของการเข้าสังคม และรู้จักวางตัวให้เหมาะสมกับสถานะภาพของตนเอง

2. ด้านทฤษฎี

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มเติมในเรื่องการวิเคราะห์ค่าพื้นฐานทางด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น ปริมาณกรดอะมิโน ปริมาณเกลือ เป็นต้น
- ได้รู้จักลักษณะและคุณสมบัติต่างๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทางบริษัทผลิตขึ้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าว บางชนิด เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีได้มีขายตามท้องตลาด และเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นที่นิยมในต่างประเทศ (ประเทศญี่ปุ่น)
- ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการค้นคว้าในเรื่องต่างๆ และเข้าใจเนื้อหาของเรื่องดังกล่าว เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้ค้นคว้ามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์

3. ด้านปฏิบัติ

- ได้ทำการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต
- ได้ฝึกทักษะการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ในด้านต่างๆ เช่น การตรวจคุณภาพทางเคมี กายภาพ การทดสอบทางประสาทสัมผัส การตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยา
- ได้เรียนรู้วิธีการและขั้นตอนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ของทางบริษัท
- ได้จัดทำเอกสารเกี่ยวกับการตรวจวัดคุณภาพของวัตถุดิบและเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบ

บทที่ 4

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานในแผนกควบคุมคุณภาพ บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริง คามลเสี่ย จำกัด เป็นเวลา 16 สัปดาห์ นั้นได้รับความรู้ต่างๆ ที่เป็นประสบการณ์ที่ดีอย่างมากและยังได้รับความรู้ใหม่ ๆ เพิ่มเติมอีกมากมายซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่จะนำไปปรับปรุงในการทำงานจริงให้เกิดประโยชน์ต่อไปในอนาคตได้ ซึ่งในระหว่างปฏิบัติงานพบปัญหาและอุปสรรคบางประการ ได้แก่

- เนื่องจากการเป็นปฏิบัติงานจริงเป็นครั้งแรกในสถานประกอบการหรือบริษัท ทำให้ช่วงแรกทำงานได้ไม่เต็มที่นัก ทั้งนี้เนื่องจากยังไม่เข้าใจกระบวนการและขั้นตอนในการทำงาน ทำให้เกิดความติดขัดและเสียเวลาในปฏิบัติงานอยู่พอสมควร ต่อมาเมื่อสามารถปรับตัวและได้รับคำแนะนำจาก Job Supervisor ตลอดจนเจ้าหน้าที่และพนักงานของสถานประกอบการแล้ว ทำให้สามารถลดข้อบกพร่องต่างๆ ที่เกิดขึ้นได้

- จากการทำงานในตำแหน่งผู้ช่วยฝ่ายควบคุมคุณภาพ ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่ตรวจรับวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสินค้าทุกชนิด วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจสอบมีความล่าช้า เช่นการตรวจรับวัตถุดิบประเภทของแห้ง ได้แก่ เครื่องเทศชนิดต่างๆ ปลาโอป่น น้ำตาลทราย และอาหารผงต่างๆ เป็นต้น โดยเฉพาะเครื่องเทศที่มีปัญหาเรื่องอายุการเก็บ มีการเน่าเสีย และเสื่อมคุณภาพ ไม่สามารถนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ได้ จึงควรมีเครื่องมือหรือวิธีการที่สามารถตรวจสอบคุณภาพได้อย่างรวดเร็ว เพื่อให้การตรวจรับวัตถุดิบมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



เอกสารอ้างอิง

นริยา รัตนปนนท์ และ ลักขณา รุ่งนะไกรกานต์. (2531). หลักการวิเคราะห์อาหาร. เชียงใหม่ : ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บริษัท เทพกนิโซ ฟู้ดส์ จำกัด. วิธีการจัดซื้อและตรวจรับวัตถุดิบ. สมุทรสาคร.



ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ตารางที่ 1 รายชื่อวัตถุดิบบริษัทดับเบิลยูเอสเอวี จำกัด

1. Basic Ingredient

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	น้ำตาลทรายขาว
2	น้ำตาลทรายแดง
3	เบขนช
4	กลูโคสเหลว
5	ไซมิทอล
6	กลูโคสผง
7	ผงชูรส
8	I + G
9	เกลือ
10	น้ำปลา
11	แป้ง HC-30
12	ซอปลาโอ BONITO
13	ซอคอมบู SEWEEED
14	ซอสหอยนางรม
15	ซีอิ้วญี่ปุ่น
16	แชนแทนกัม
17	ปลาโอฝืน
18	น้ำส้มสายชู
19	Maltodextrin
20	Pork Soy Sauce

2. Herb & Spice

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	กระเทียมป็นนิสชิน
2	พริกไทยขาวป็นจวนซุ่น
3	มัสตาร์ด
4	สไปรท์ YJS
5	ไทม์
6	เบลิฟ
7	เสจ
8	ลอสไปรท์
9	พริกไทยดำ
10	อบเชย
11	กานพลู
12	โรสแมรี่
13	ออริกาโน
14	ลูกจันทร์
15	พริกป็นนิสชิน
16	พริกป็นกัฟพิท
17	หอมใหญ่ป็น
18	กระเทียมบด
19	ขิงบด

3. Colour & Flavor

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	น้ำมันโรส
2	HVP ST-4
3	HPP - S
4	ผงแต่งกลิ่นไก่ CE
5	yeast : Tastone 154
6	ผงแต่งกลิ่นหมู
7	ผงแต่งกลิ่นไก่บิสซิบ
8	สีคาราเมลผง
9	สีคาราเมลน้ำ

4. Functional Ingredient

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	ซีลีโคเนแอนด์โฟม
2	กรดซิตริก
3	กรดอะซิติกน้ำ
4	กรดทาทาริก
5	DMG TYPE P(V)
6	Glycomul
7	Amicanon - A
8	Protamex
9	Flavozyme 500 mg
10	GDL

5. Alcohol

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	เหล้าจีน
2	เหล้าไทย(เหล้าขาว)
3	เหล้าญี่ปุ่น (สาเก)
4	มิริน
5	มิรินใหม่
6	มิรินมาเล

6. fat & Oil

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	น้ำมันรำข้าวคิง
2	น้ำมันกระเทียม
3	น้ำมันงา
4	น้ำมันหมู

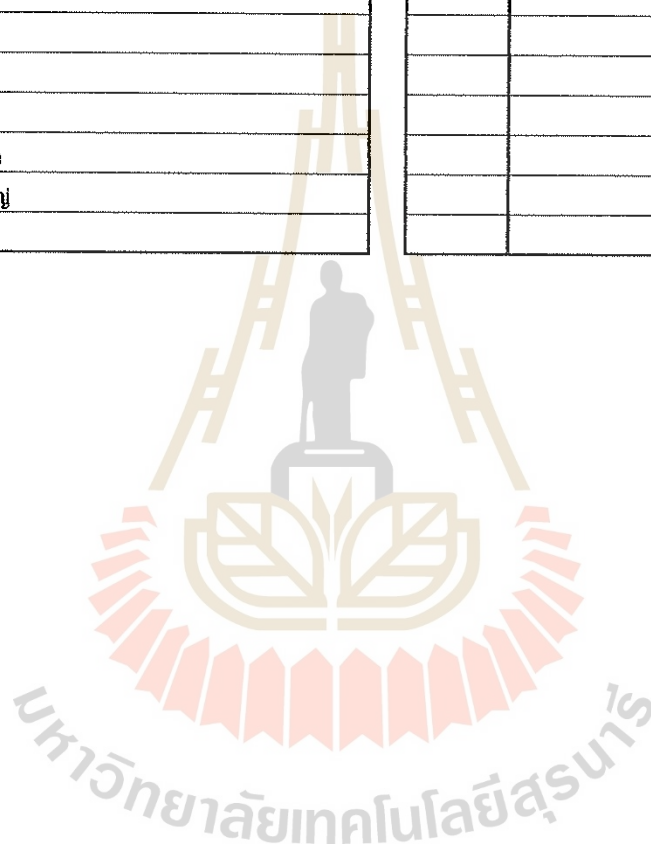
ตารางที่ 1 รายชื่อวัตถุดิบบริษัทดับเบิลเดวเอวริง คามลเดีย จำกัด (ต่อ)

7. Vegetable

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	ขิง
2	กระเทียม
3	หอมใหญ่
4	แครอท
5	มะเขือเทศ
6	ขึ้นฉ่าย
7	สับปะรด
8	ลัม
9	มะขามเปียก
10	มะนาว
11	เห็ดหอม
12	งาขาว
13	ต้นหอม
14	สาหร่ายคั้นเล็ก
15	สาหร่ายคั้นใหญ่

8. Animal

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	โครงไก่
2	มันไก่
3	ไก่กิลเลอร์
4	กระดูกซี่โครง
5	เนื้อหมู
6	มันเปลง
7	กระดูกขาน้ำสด
8	เศษมันแข็ง
9	กุ้งแห้ง



1. Basic Ingredient

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	น้ำตาลทรายขาว
2	น้ำตาลทรายแดง
3	เบะเนซ
4	กลูโคสเหลว
5	โซบิโกล
6	กลูโคสผง
7	ผงชูรส
8	I + G
9	เกลือ
10	น้ำปลา
11	แป้ง HC-30
12	ซูปปลาโอ BONITO
13	ซูปปคอมบู SEWEEED
14	ซอสหอยนางรม
15	MU - 50
16	แขนแทนกัม
17	ปลาโอปั่น/ผง
18	น้ำส้มสายชู
19	Maltodextrin
20	ขอสมนะเชื้อเทศ
21	น้ำแอปเปิ้ลแดง
22	ไข่ขาวผง
23	อะลาติน
24	ไกลซิน
35	สเตเวีย
26	SPI(Soy Protein Isolate)
27	ปลาโอแห้ง/สไลด์
28	เกลือสมุทร
29	แป้งมัน
30	ถั่วเหลือง
31	ข้าวเจ้า
32	ข้าวญี่ปุ่น
33	ข้าวสาลี
34	ข้าวเหนียว

2. Herb & Spice

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	กระเทียมป่นนิสชิน
2	พริกไทยขาวป่นจวนซุม
3	มัสตาร์ด
4	สไปรท์ YJS
5	ไทม์
6	เบลิฟ
7	เสจ
8	ออสไนร์ท
9	พริกไทยดำ
10	อบเชย
11	กานพลู
12	โรสแมรี่
13	ออริกาโน
14	ลูกจันทร์
15	พริกป่นนิสชิน
16	พริกป่นกัฟฟิท
17	หอมใหญ่ป่น
18	กระเทียมบด
19	ขิงบด
20	ขมิ้นผง

3. Colour & Flavor

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	HVP ST-4
2	ผงแต่งกลิ่นไก่ CE
3	yeast : Standard 35
4	Smoke powder
5	สีคาราเมลผง (P389)
6	สีคาราเมลน้ำ (YT-25)
7	สีคาราเมลน้ำ (RT-80)
8	สีแดง (Oleoresin paprika)
9	สีชมพูคามโบโกะ
10	สีส้มนารี
11	สีเหลือง
12	กลิ่นปลาโอ:Mighty
13	กลิ่นหอยผง (Oyster extract powder)

4. Functional Ingredient

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	BHA
2	Ca2PO4
3	กรดซิตริก
4	H2O2
5	STTP (Sodium triphosphate)
6	สารกันบูด
7	ผงฟู
8	GDL

5. Alcohol

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	เหล้าไทย(เหล้าขาว)
2	มิริน
3	เหล้าญี่ปุ่น (สาเก)

6. fat & Oil

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	น้ำมันรำข้าวคิง
2	น้ำมันงา

7. Vegetable

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	บึงสด
2	กระเทียม
3	กะหล่ำปลี
4	หอมใหญ่
5	แคโรท
6	ต้นหอม
7	ต้นหอมญี่ปุ่น
8	หัวไชเท้า
9	โคโย
10	เห็ดหูหนู
11	งาขาว
12	เส้นอุด้งดิบ (Fu - 01)

8. Animal

ลำดับ	รายชื่อวัตถุดิบ
1	เนื้อมีลาทรายแดง
2	ไส้กรอก
3	เนื้อไก่ BL
4	กระดูกซี่โครง
5	กระดูกสันหลัง
6	มันปลาวง
7	กระดูกขาน้ำสด
8	เนื้อหมู
9	กุ้งสด
10	กุ้งแห้ง



D.F.C. บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริงคาเมลเซีย จำกัด

ตารางที่ 3.1 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Basic Ingredient

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
101	น้ำตาลทรายขาว	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส ความชื้น การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 50 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ผลึกทรงสี่เหลี่ยมขนาดเล็ก สม่ำเสมอ สีขาวใส ไม่จับตัวเป็นก้อน รสหวาน ไม่มีสิ่งแปลก มีกลิ่นน้ำตาลไหม้ ไม่เกิน 0.04% ละลายในน้ำได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
102	น้ำตาลทรายแดง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส ความชื้น การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 50 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ผลึกโปร่งไม่แน่นอน สีน้ำตาลแดง รสหวาน อาจ่วน เป็นผง หรือจับตัวกันเล็กน้อย ไม่มีสิ่งแปลกปลอม มีกลิ่นน้ำตาลไหม้ ไม่เกิน 2.5% ละลายในน้ำได้สารละลายใส สีน้ำตาล ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
103	แอมแซ (Glucose syrup)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix	บรรจุในถังสีเขียวยาว ถึงละ 300 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว ใสไม่มีสี เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน รสหวาน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 80-85
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
104	กลูโคสเหลว (Fructose syrup)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH Brix	บรรจุในถังสีเขียวยาว ถึงละ 24 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวข้นหนืด ใส ไม่มีสี ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อน 4.0-6.0 20-25%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
105	ซอร์บิทอล (Sorbitol)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (10% solution) Brix	บรรจุในถังสีน้ำเงิน ถังละ 270 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท และไม่มีรอยเปิด COA เป็นของเหลวข้น มีความหนืดเล็กน้อย ใสไม่มีสี ค่อนข้างเป็นมันวาว เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น 6.0-7.0 67.0-68.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
106	กลูโคสผง (Dextrosmoohydrate)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) Brix (10% solution) การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดร่วนสีขาว ไม่จับตัวเป็นก้อน รสหวาน ไม่เกิน 10% 4.6-6.5 2.0 ละลายในน้ำได้สารละลายใส สีน้ำตาล ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
107	ผงชูรส	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH Brix การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยเปิด COA เป็นผลึกขนาดเล็ก สีเหลืองขาว ใส ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่เกิน 0.2% 6.7-7.2 1.0 ละลายในน้ำได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
108	I + G	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (5% solution) การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว 10 kg ในกล่องกระดาษ- ลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยรั่ว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาวครีม ร่วน ไม่ติดกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 21-22% 7.0-8.5 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
109	เกลือ (Refine Salt)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบ 2 ชั้น ชั้นนอกสีม่วง ชั้นในเป็นพลาสติกกันน้ำ ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อยสะอาด ไม่มีกลิ่น COA ผลวิเคราะห์สีขาว ร่วน ไม่จับกันเป็นก้อน รสเค็ม ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ไม่เกิน 0.15% สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
110	น้ำปลา	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในขวดลอนสีขาว 4.5 kg มีฉลากชัดเจน ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ฝาปิดสนิท COA ของเหลวใส สีน้ำตาลแดง ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น อาจมีผลึกหรือเกล็ดเกลือ รสเค็ม มีกลิ่นปลา และมีกลิ่นเฉพาะของน้ำปลา 5.0-6.0 26.0-28.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
111	Modified starch (HC-30)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH	บรรจุในกระสอบกระดาษสีขาว ตัวหนังสือสีเขียว ชั้นในกระสอบเป็นกระดาษสีน้ำตาล บรรจุ 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาว เนื้อละเอียด ไม่สากมือ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 10-13.5% 5.0-7.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
112	ซูปปลาโอ BONITO	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl	บรรจุในบีบ น้ำหนัก 17 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีสนิม ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นของเหลวสีน้ำตาลเข้ม เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน หรือสิ่งเจือปน 43.5-46.5 5.4-6.0 11.5-12.5

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
113	หุปคองมู SEWEED	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl	บรรจุในบีบ น้ำหนัก 17 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีสนิม ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่ว ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นของเหลวสีเขียวออกน้ำตาล เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น 34.5-36.5 5.6-6.2 11.5-12.5
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
114	ซอสหอยนางรม (Oyster Sauce)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในขวดสีขาว ขนาด 2,400 g บรรจุ 4 ขวด/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นของเหลวข้นหนืด สีน้ำตาลแดง-ดำ สีมันวาว มีกลิ่นเฉพาะตัว รสหวานเค็ม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 35-37 4.5-4.8 10.0-12.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
115	ซีอิ้วญี่ปุ่น (Yamamori Japanese soy sauce extra)	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในบีบ ขนาด 18 ลิตร/บีบ ของเหลวสีน้ำตาลแดง ใส มีกลิ่นหมัก มีรสเค็ม มีกลิ่นเฉพาะ มีกลิ่น-รสเฉพาะตัว ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 16.7-17.3 1.52-1.58
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
116	แซนแทนกัน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 25 kg /กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิทไม่มีรอย ฉีกขาด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว-ครีม ร่วน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 6-12% 6.1-8.1

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
117	ปลาโอป่น (Bonito extract powder)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น(1% solution ในน้ำร้อน) สี (1% solution) pH (1% solution) ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 1.5 kg 10 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม มีกลิ่นเค็มเฉพาะตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า มีกลิ่นเค็มเฉพาะตัว ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 6.0-7.0 ไม่เกิน 5 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
118	น้ำส้มสายชูกลั่น 5 %	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส pH	บรรจุในแกนลอนสีขาว ขนาด 20 ลิตร มีฝาในฝานอก คาดสติ๊กเกอร์รับรอง ภาชนะบรรจุ อยู่ในสภาพเรียบร้อย สมบูรณ์ สะอาด ปิดสนิท COA มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีตะกอน กลิ่นเปรี้ยว และกลิ่นจุนของน้ำส้ม 2.5-3.5
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
119	Maltodextrin (Maldex)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (1% solution) Brix (1% solution) การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ร่วน ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม มีรสหวานเล็กน้อย 6.0-14.0% 6.1-8.1 สามารถละลายได้ในน้ำ ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน

D.F.C. บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริงคาเมลเดี่ย จำกัด

ตารางที่ 3.2 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Seasoning : Herb&Spice

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
201	กระเทียมป่นสีขึ้น	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 15 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดร่วนสีเหลืองเข้ม-น้ำตาลอ่อน เมื่อสัมผัสจะรู้สึกเหนียวมือเล็กน้อย กลิ่นกระเทียมค่อนข้างแรง ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 5%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
202	พริกไทยขาวป่นงานชุม	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องกระดาษลูกฟูก 20 kg/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิดไม่มีรอยรั่ว COA มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีขาวนวล ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นจุนของพริกไทย ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
203	มันฝรั่ง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในกล่องทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 454 g ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ฝาปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีเหลือง กลิ่นคล้ายหัวเหลือง ไม่ร่วน เนื้อสัมผัสนุ่ม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
204	สไปรท์ YJS	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ ขนาด 5 kg บรรจุ 4 ถุง ในกล่องกระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะของ- เครื่องเทศ กลิ่นหอมเฉพาะตัว ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
205	ไทม์ (Thyme)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด และไม่มีรอยเปิด COA ผงขนาดเล็กละเอียดร่วน ทรงสี่เหลี่ยมคี่ มีหลายสี ได้แก่ สีเขียวอ่อน สีน้ำตาล มีผงสีขาว- ปะปน ไม่เกาะติดกันเป็นก้อน มีกลิ่นเฉพาะตัว มีกลิ่นเฉพาะของไทม์ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 3.0-3.5 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
206	เบย์ลิว (Beyleave)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด และไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีเขียวอ่อน มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นเฉพาะของเบย์ลิว ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 9.0-10.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
207	เสจ (Sage)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวในกล่อง ขนาด 5 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงค่อนข้างใหญ่ มีลักษณะฟู สีเขียว-เทา มีผงสีดำปะปน กลิ่นเฉพาะของเสจ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
208	อลอสไพร์ (Allspice)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวในกล่อง ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลดำ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นเฉพาะ เป็นกลิ่นให้ความรู้สึกสดใหม่ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 11%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
209	พริกไทยดำ (Black pepper)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น pH ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปื้อน COA มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ มีผงปนปน สีเทาปนดำ ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น มีกลิ่นฉุนของพริกไทยค่อนข้างแรง ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 11%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
201	อบเชย (Cinnamon powder)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีกลิ่น รสชาติ ไม่มีรอยร้าว ปิดสนิท COA ผงสีน้ำตาลแดง มีกลิ่นที่ออกหวานค่อนข้างแรง เป็นกลิ่นเฉพาะของอบเชย มีกลิ่นเฉพาะของอบเชย ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 10.0-11.0 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
211	กานพลู (Ground cloves)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีกลิ่น รสชาติ ไม่มีรอยร้าว ปิดสนิท COA มีลักษณะเป็นท่อนผสมผงละเอียด สีน้ำตาลเข้ม กลิ่นเฉพาะของกานพลูค่อนข้างแรง รสฝาดเล็กน้อย ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นเฉพาะของกานพลู ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 12%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
212	โรสแมรี่	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวในกล่องกระดาษลูกฟูก ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงละเอียดสีเขียวออกขาว มีกลิ่นเฉพาะตัวของโรสแมรี่ กลิ่นเฉพาะของโรสแมรี่ ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 11%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
213	ออริกาโน (Oregano)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยรั่ว ปิดสนิท COA ผงละเอียดสีเขียว-สีเขียวออกน้ำตาล มีกลิ่นเฉพาะของออริกาโน กลิ่นหอมเฉพาะของออริกาโน ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 10-11%
214	ลูกจันทร์	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยรั่ว ปิดสนิท COA ผงค่อนข้างละเอียด ร่วน สีน้ำตาลอ่อน ปนอยู่กับชิ้นสีดำ มีกลิ่นเฉพาะของลูกจันทร์ ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 12%
215	พริกป่นสีส้ม	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg /กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิทไม่มีรอย ฉีกขาด COA มีลักษณะเป็นชิ้นขนาดเล็ก สีแดง-ดำ มีกลิ่นฉุนของพริก รสเผ็ด กลิ่นฉุนของพริก ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 12%
216	พริกป่นกริฟฟิต (Red chili powder:Grif)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงฟอยล์ขนาด 1 kg ในกล่องกระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ชิ้นขนาดเล็กสีแดงออกส้ม มีกลิ่นฉุนของพริก รสเผ็ด กลิ่นฉุนของพริก ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 12%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
217	หอมใหญ่ปั่น	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงละเอียดสีเหลืองอ่อนออกครีม ร่วน ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อนมีกลิ่นของหอมใหญ่ชัดเจน กลิ่นหอมใหญ่ชัดเจน ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม ไม่เกิน 7.5%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
218	กระเทียมบด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg /กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิทไม่มีรอยฉีกขาด COA ผงละเอียดสีเหลืองอ่อน มีกลิ่นกระเทียมชัดเจน ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
219	ขิงบด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด

D.F.C. บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริงคาเมลเดย์ จำกัด

ตารางที่ 3.3 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Coloring/Flavoring

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
301	น้ำมันโรส	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ %AV	บรรจุในบีบ ขนาด 15 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีเหลืองใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
302	ไฮโดรโปรตีน HVP ST-4	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (2% solution) ความชื้น	บรรจุในกล่องสีน้ำตาล ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว สีน้ำตาลดำ 5.40% < 3%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
303	HPP-S	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น (1% solution) pH (1% solution) Brix (1% solution) NaCl (%w/w)	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว 2 ชั้นถุงละ 1.5 kg 10 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ เรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงฝุ่นละเอียด ร่วน สีเหลืองออกน้ำตาลแดง ไม่มีสิ่งแปลกปลอม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
304	ผงแต่งกลิ่นไก่ CE	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH Brix	

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
305	Yeast extract : Tastone 154	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลั่น-รส (1% solution) pH (1% solution) ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว หรือรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาวละเอียดอ่อน-เหลือง สีสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 5.5-5.8 ไม่เกิน 3%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
306	GDL	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น การละลาย	บรรจุในถังไม้กึ่งละ 50 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่เปียกชื้น ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปิด COA ผลึกค่อนข้างละเอียดสีขาว ผลึกรูป- หลายเหลี่ยมใสไม่มีสี ร่วน ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เกิน 2% ละลายในน้ำได้สารละลายใส สีน้ำตาล ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
307	ผงแต่งกลิ่นหมู	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว 25 kg ในกล่อง กระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ เรียบร้อยไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีเหลืองเข้ม มีกลิ่นเฉพาะ ไม่ติดกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
308	ผงแต่งกลิ่นไอน้ำสับซัน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส(1%solution ในน้ำร้อน) pH (1%solution) การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว 10 kg ในกล่อง กระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ เรียบร้อยไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีเหลือง ไม่ติดกับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม มีกลิ่นเฉพาะตัวชัดเจน ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
309	สีคารามะผง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (1% solution) ความชื้น การละลาย (1%solution)	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 5 kg ในกล่องกระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ใน- สภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผลึกละเอียดสีขาว ร่วน ไม่จับกันเป็นก้อน รสเค็ม ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น 1.0 ไม่เกิน 4% สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
310	สีคารามะน้ำ (YT-25)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH	บรรจุในถังพลาสติกสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท COA ของเหลวสีน้ำตาลดำ ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น อาจมีผลึกหรือเกล็ดเกลือ รสเค็ม และมีกลิ่นเฉพาะของน้ำปลา 76.4 3.1-5.1

D.F.C. บริษัท ดับเบิลเอฟลาวเวอร์ริงคาเมลเลีย จำกัด

ตารางที่ 3.4 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Functional Ingredient

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
401	ซิลิโคนแอนดีโฟม	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH ความชื้น	บรรจุในถังสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีขาวไม่มีตะกอน และสิ่งเจือปนอื่น มีลักษณะเหมือนตัวอย่างมาตรฐาน 5.5-6.5% 82-86 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
402	กรดซิตริก	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ %ความชื้น	บรรจุในถุงกระสอบสีน้ำตาล มีถุงพลาสติกด้านใน ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยขาด รอยรั่ว และรอยเปิด COA ผลึกสีขาวใส ร่วน มีลักษณะเป็นก้อนๆ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เหมือนตัวอย่างมาตรฐาน 7.5-9.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
403	กรดอะซิติกน้ำ	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถังสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวขาวขุ่น ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น มีลักษณะเหมือนตัวอย่างมาตรฐาน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
404	กรดทาทาริก	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (1% solution)	บรรจุในถังสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวขาวขุ่น ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น มีลักษณะเหมือนตัวอย่างมาตรฐาน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
405	DMG TYPE P (V)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงสีน้ำตาล 2 ชั้น ขนาด 25 kg ภาชนะอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่ว และรอยฉีกขาด COA เม็ดกลม สีขาว ร่วน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่แตกต่างจากตัวอย่างมาตรฐาน ไม่เกิน 1.5

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
406	Glycomul	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH การละลาย	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
407	Amicanon - A	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH การละลาย	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
408	Protamex	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
409	Flavozyme 500 mg	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในแกลลอนสีขาว ฝาสีแดง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย ปิดสนิท COA ของเหลวสีน้ำตาล

D.F.C. บริษัท ดับเบิ้ลพีลาวเวอร์ริงคาเมลเซีย จำกัด

ตารางที่ 3.5 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Alcohol

ลำดับ	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
1	เหล้าจีน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส pH Brix	COA
ลำดับ	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
2	เหล้าไทย (เหล้าขาว 28 ดีกรี)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส pH Brix	บรรจุในขวดสีชา ขนาด 0.625 ลิตร ในกล่อง กระดาษลูกฟูกสีน้ำตาล บรรจุ 12 ขวด/กล่อง มีแสดงป้ฉลากสุราติดที่ฝา ภาชนะบรรจุอยู่ใน- สภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวใสไม่มีสี ไม่มีตะกอน/สารแขวนลอย มีกลิ่นฉุนแอลกอฮอล์ค่อนข้างแรง 3.0-3.5 10.0-11.0
ลำดับ	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
3	เหล้าญี่ปุ่น (สาเก)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส Brix pH	บรรจุในขวดสีชา ฝาจับ ขนาด 0.33 ลิตร ในกล่อง- กระดาษลูกฟูกสีขาว บรรจุ 12 ขวด/กล่อง มีแสดงป้ฉลากสุราติดที่ฝา ภาชนะบรรจุอยู่ใน- สภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีเหลืองอ่อน ใส ไม่มีตะกอน/ สารแขวนลอย และไม่มีสิ่งเจือปนอื่น รสขมปนหวาน มีกลิ่นแอลกอฮอล์ ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 9.0-12.0 4.0-4.5
ลำดับ	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
4	มิริน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส Brix pH	บรรจุในบีบี 18 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด มีแสดงป้ฉลากสุราติดที่ฝา ไม่มีสีเข้ม ฝาปิดสนิทไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีเหลืองใส ไม่มีตะกอน มีกลิ่นแอล- กอฮอล์อ่อนๆ ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น รสหวานปนขม มีกลิ่นแอลกอฮอล์ ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 40-44 4.5-5.5

D.F.C. บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริงคาเมลเลีย จำกัด

ตารางที่ 3.6 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Fat & Oil

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
601	น้ำมันรำข้าวคิง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ AV POV	บรรจุในปีน 13.75 ลิตร ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสนิม ปิดสนิท มีเครื่องหมาย halal รับรองชัดเจน COA ของเหลวสีเหลืองอ่อน ใส มีความหนืดเล็กน้อย กลิ่นหอมอ่อนๆ ไม่มีตะกอน และสิ่งเจือปนอื่น ไม่เกิดการแยกชั้น 0-1.0 0-10.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
602	น้ำมันกระเทียม	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกในถัง ขนาด 18 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่วและรอยเปิด COA ของเหลวสีเหลืองอ่อน ใส ไม่มีตะกอน/ สารแขวนลอย ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น มีกลิ่นกระเทียม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
603	น้ำมันงา	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส AV	บรรจุในขวดสีชา/ปีนขนาด 18 kg /แกลลอน 4,000 CC. ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่ว ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีน้ำตาล ใส มีกลิ่นหอมเฉพาะของงา < 2
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
604	น้ำมันหมู	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ	

D.F.C. บริษัท ดับเบิลฟลาวเวอร์ริงคาเมลเดี่ย จำกัด

ตารางที่ 3.7 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Vegetable

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าความคุม
701	ขิงสด	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด หัวขิงมีความสมบูรณ์ ผิวค่อนข้างเรียบ ไม่เปื่อยกชื้น ไม่มีเชื้อรา ไม่แก่เกินไป ไม่มีเศษดินปนเปื้อนมากนัก
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าความคุม
702	กระเทียม	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงตาข่าย ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่ขาด ไม่มีรอยร้าว กระเทียมแกะกลีบ มีขนาดค่อนข้างใหญ่ สีขาว หรือ ครีม กลีบกระเทียมมีความสมบูรณ์ ไม่ฉ่ำ แห้ง สะอาด มีกลิ่นของกระเทียม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าความคุม
703	กระหล่ำปลี	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ ขนาด	บรรจุในเชิงไม้ไผ่สาน ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด หัวกระหล่ำมีความสมบูรณ์ ไม่มีแมลง/หนอนกัดแทะ มากจนเกินไป ไม่ขึ้น ไม่เน่า ไม่ดำ ไม่เหี่ยว มีสีเขียว หรือสีเขียวปนขาว มีความสด สะอาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 6-7 นิ้ว
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าความคุม
704	แครอท	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ ขนาด	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด มีรูปทรงกรวยเรียว สีส้ม ผิวเรียบ สะอาด ไม่มีรอยแตก ไม่ขึ้นรา ไม่เน่า ไม่เปื่อยกชื้น ไม่มีรอยกัดแทะของหนอน/แมลงมากจนเกินไป
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าความคุม
705	หอมใหญ่	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ ขนาด	บรรจุในถุงพลาสติกหรือบรรจุในถุงตาข่าย ใส สะอาด ไม่ขาด ไม่มีรอยร้าว ทรงกลม ขนาดสม่ำเสมอ มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ผิวแห้ง มีความสด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา เส้นผ่าศูนย์กลาง 2-3 นิ้ว

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
706	มะเขือเทศ	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ ขนาด	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด รูปทรงค่อนข้างกลม สีแดงเข้ม หรือสีแดงส้ม สด สะอาด ผิวเรียบ ผิวไม่แตก ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ไม่มีรอยของแมลงและสัตว์กัดแทะ เส้นผ่าศูนย์กลาง 1-2 นิ้ว
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
707	ขึ้นฉ่าย	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ต้นใหญ่ ใบหยัก สีเขียว สด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สีไม่คล้ำ มีกลิ่นเฉพาะของขึ้นฉ่าย
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
708	สับปะรด	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด /บรรจุในถังไม้ไผ่สาน ผลสับปะรดมีรูปทรงกรวย มีผิวสีน้ำตาล ไม่เน่า ไม่สุกจัด เปลือกยังเป็นสีเขียว มีหัวและใบติดมา ไม่มีรอยกัดแทะของแมลง ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
709	ส้ม	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ผลทรงกลม ผิวเกลี้ยง สีเหลือง หรือเขียว สด สะอาด ไม่มีเชื้อรา ไม่เน่า ไม่ดำ ไม่มีรอยแตก และไม่มีรอยกัดแทะของแมลง/หนอน ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
710	มะขามเปียก	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด มะขามสุกแก่เมล็ด ติดกันเป็นก้อน อาจมีก้านของฝักมะขามติดอยู่ มีสีน้ำตาลเข้ม ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่ขึ้นรา ไม่ขึ้น เนื้อไม่แข็งกระด้าง
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
711	มะนาว	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด มีลักษณะทรงกลม ผิวเรียบ สีเขียว ลูกมีขนาดใหญ่ ไม่เปื่อยขึ้น ไม่เน่า ไม่มีเชื้อรา สด สะอาด

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
712	เห็ดหอม	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ดอกเห็ดมีลักษณะกลม สีดำ หรือสีน้ำตาล ดอกเห็ดมีความสมบูรณ์ แห่ง สะอาด มีกลิ่นเฉพาะของเห็ดหอม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
713	งาขาว	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ปิดมิดชิด ไม่มีรอยร้าว มีลักษณะเป็นรูปหยดน้ำ สีขาว-ครีม แห้ง สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
714	ต้นหอม	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติก สะอาด ไม่เยือกแข็งเกินไป ต้นหอมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5-1.0 cm ยาว 12-15 นิ้ว ส่วนใบสีเขียว ส่วนหัวสีขาว มีรากเล็กน้อย มีความสด สะอาด ไร้เน่า ไร้ขี้ ไร้เหี่ยว
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
715	สาหร่ายทะเลต้นเล็ก	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
716	สาหร่ายทะเลต้นใหญ่	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	

D.F.C. บริษัท ต้นเบือฟลาวเวจรีงคาเมเดเลซ จำกัด

ตารางที่ 3.8 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Animal

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
801	โครงไก่	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) % VBN	บรรจุในถุงพลาสติกสีส้ม สี สะอาด เป็นโครงไก่ตัดชิ้นหยาบ มีความสด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีไม่เขียวคล้ำ เนื้อไก่ไม่ซีด ไม่เละ และไม่เกิดเมือก < 10 < 30
802	มันไก่	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	บรรจุในถุงพลาสติก สีขาว ปิดมิดชิด มีกลิ่นไก่ สด สีขาว-เหลือง ไม่เกิดเมือก < 10
803	กระดูกข้อขาหมู	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) % VBN	บรรจุในถุงพลาสติกในกล่องกระดาษลูกฟูก 3 ถุง/กล่อง สะอาด ปิดมิดชิด ไม่มีรอยเปิดที่ข้างกล่องมี Lot. No, ชัดเจน เป็นกระดูกข้อขาหมูติดเนื้อ มีกลิ่นสด เนื้อสีแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่เกิดเมือก < 10 < 30
804	กระดูกสันหลังหมู	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) % VBN	บรรจุในถุงพลาสติกในกล่องกระดาษลูกฟูก 3 ถุง/กล่อง สะอาด ปิดมิดชิด ไม่มีรอยเปิดที่ข้างกล่องมี Lot. No, ชัดเจน กระดูกสันหลังเลื้อยติดเนื้อ มีกลิ่นสด เนื้อมีสีแดง ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เกิดเมือก < 10 < 30
805	มันเปลงหมู	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	บรรจุในถุงพลาสติกในกล่องกระดาษลูกฟูก 3 ถุง/กล่อง สะอาด ปิดมิดชิด ไม่มีรอยเปิดที่ข้างกล่องมี Lot. No, ชัดเจน มีสีขาว-เหลือง ไม่มีกลิ่นเหม็น < 10

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
806	เนื้อหมู	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) % VBN	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องกระดาษ- ลูกฟูกสีน้ำตาล ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบ- ร้อย สะอาด ปิดมิดชิด เนื้อหมูเป็นเนื้อแดงมีสีชมพูหรือแดง มีลักษณะสด สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เกิดเมือก < 10 < 30
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
807	ไก่กิลเลอร์	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) % VBN	บรรจุในถุงพลาสติกสีส้ม สะอาด ปิดปากถุงมิดชิด ถุงไม่ฉีกขาด ไก่ตัว ตัดหัวผ่าอก มีกลิ่นสด ไม่มีสีเขียวคล้ำ ไม่เกิดเมือก < 10 < 30
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
808	กระดุกปลา	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส) (องศาเซลเซียส)	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวใส สะอาด ไม่ฉีกขาด เป็นกระดุกปลาโอทั้งตัว มีขนาดใหญ่ มีกลิ่นคาวปลา มีส่วนครีบลีดำ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า < 5
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
809	กุ้งแห้ง	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยขาด ไม่มีรอยร้าว ปิดมิดชิด กุ้งแห้ง แยกเปลือก แคะหัว ไม่มีกลิ่น- เหม็นเน่า มีสีชมพู ต้องไม่มีสีเขียวปนมาก
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
810	ปลาไส้ตัน	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด ปลาตัวเล็กคากแห้ง มีกลิ่นคาวปลา ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า ห้าง
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
811	เศษมันแข็ง	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	

ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.1 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Basic Ingredient

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
101	น้ำตาลทรายขาว	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 50 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ผลิตภัณฑ์แห้งเล็กน้อย ขนาดเล็ก สม่ำเสมอ สีขาวใส ไม่จับตัวเป็นก้อน รสหวาน ไม่มีสิ่งแปลก ไม่เกิน 0.04% ละลายในน้ำได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
102	น้ำตาลทรายแดง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 50 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ผลิตภัณฑ์แห้งไม่แน่นอน สีน้ำตาลเข้ม รสหวาน อาจ่วน เป็นผง หรือจับตัวกันเล็กน้อย ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 2.50% ละลายในน้ำได้สารละลายใส สีน้ำตาล ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
103	แอสแซ (Glucose syrup)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH Brix	บรรจุในถังสีเขียวยาว ดังละ 300 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว ใสไม่มีสี เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน รสหวาน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 5.0-5.5 80-85
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
104	กลูโคสเหลว (Fructose syrup)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH Brix	บรรจุในถังสีขาว ดังละ 24 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวข้นหนืด ใส ไม่มีสี ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อน 4.0-6.0 20-25%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
105	ซอร์บิทอล (Sorbitol)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (10% solution) Brix ความชื้น	บรรจุในถังสีน้ำเงิน ถังละ 270 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท และไม่มีรอยเปิด COA เป็นของเหลวขุ่น มีความหนืดเล็กน้อย ใสไม่มีสี ค่อนข้างเป็นมันวาว เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น 6.0-7.0 229.0-31.0 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
106	กลูโคสผง (Dextrosmoohydrate)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) Brix (10% solution) การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดร่วนสีขาว ไม่จับตัวเป็นก้อน รสหวาน ไม่เกิน 10% 4.6-6.5 ละลายในน้ำได้สารละลายใส สีน้ำตาล ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
7 107	ผงชูรส	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (1% solution) Brix (1% solution) การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยเปิด COA เป็นผลึกขนาดเล็ก สีเหลืองขาว ใส ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่เกิน 0.2% 6.7-7.2 ละลายในน้ำได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
108	I + G	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว 10 kg ในกล่องกระดาษ- ลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาวครีม ร่วน ไม่ติดกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 21-22% 7.0-8.5 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
109	เกลือ (Refine Salt)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบ 2 ชั้น ชั้นนอกสีม่วง ชั้นในเป็นพลาสติกกันน้ำ ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อยสะอาด ไม่มีกลิ่น COA ผลึกละเอียดสีขาว ร่วน ไม่จับกันเป็นก้อน รสเค็ม ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ไม่เกิน 0.15% สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
110	น้ำตาล	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในแกลลอนสีขาว 4.5 kg มีฉลากชัดเจน ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ฝาปิดสนิท COA ของเหลวใส สีน้ำตาลแดง ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น อาจมีผลึกหรือเกล็ดเกลือ รสเค็ม มีกลิ่นน้ำตาล และมีกลิ่นเฉพาะของน้ำตาล 43.0-43.5 5.0-6.0 26.0-28.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
111	Modified starch (HC-30)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH	บรรจุในกระสอบกระดาษสีขาว ตัวหนังสือสีเขียว ชั้นในกระสอบเป็นกระดาษสีน้ำตาล บรรจุ 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปื้อน COA ผงละเอียดสีขาว เนื้อละเอียด ไม่สากมือ ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 10-13.5% 5.0-7.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
112	รูปปลาโล BONITO	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในบีบ น้ำหนัก 17 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีสนิม ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปื้อน COA มีลักษณะเป็นของเหลวสีน้ำตาลเข้ม เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน หรือสิ่งเจือปน 43.5-46.5 5.4-6.0 11.5-12.5

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
113	รูปคอมบู SEWEED	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในเบ้า น้ำหนัก 17 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีสนิม ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่ว ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นของเหลวสีเขียวออกน้ำตาล เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น 34.5-36.5 5.6-6.2 11.5-12.5
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
114	ซอสหอยนางรม (Oyster Sauce)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	บรรจุในขวดสีขาว ขนาด 2,400 g บรรจุ 4 ขวด/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นของเหลวข้นหนืด สีน้ำตาลแดง-ดำ สีมันวาว มีกลิ่นเฉพาะตัว รสหวานเค็ม ไม่แตกต่างจาก Lot. เดิม 35-37 4.5-4.8 10.0-12.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
115	MU - 50	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส Brix pH (50% solution) ความชื้น	ของเหลวค่อนข้างเหนียว สีอ่อนๆ มีกลิ่นอ่อนๆ มีรสหวาน 5.0-7.0 29.0-31.0 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
116	แซนแทนกัน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 25 kg /กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิทไม่มีรอย มีกษาด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว-ครีม ร่วน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 6-12% 6.1-8.1

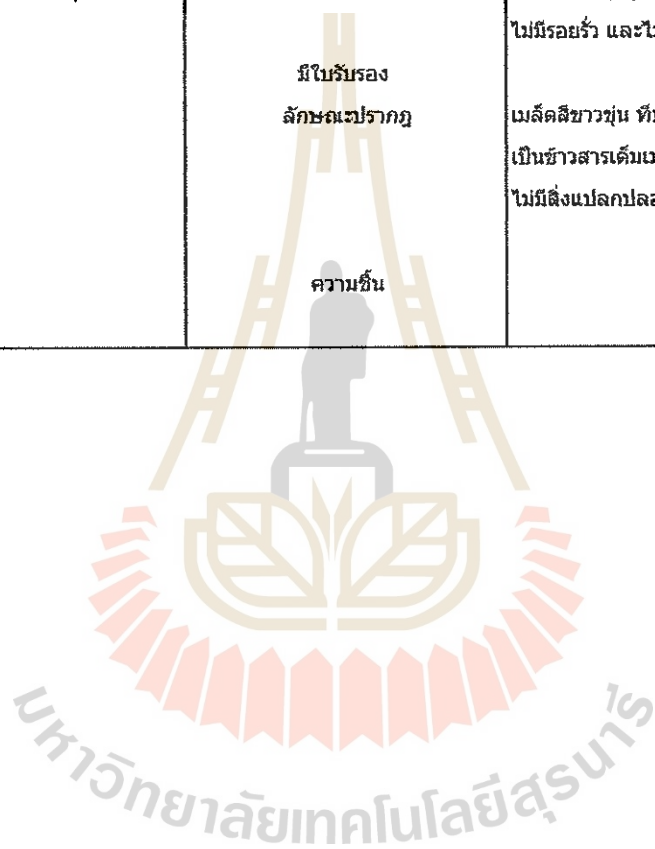
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
117	ปลาโอป่น (Bonito extract powder)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น(1% solution ในน้ำร้อน) สี (1% solution) pH (1% solution) ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 1.5 kg 10 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลอ่อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม มีกลิ่นเค็มเฉพาะตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า มีกลิ่นเค็มเฉพาะตัว ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 6.0-7.0 ไม่เกิน 5 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
118	น้ำส้มสายชูกลั่น 5 %	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส pH	บรรจุในแกนลอนสีขาว ขนาด 20 ลิตร มีฝาในฝานอก คัดสกรีนเกอรัวรับรอง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สมบูรณ์ สะอาด ปิดสนิท COA มีลักษณะเป็นของเหลวใส ไม่มีตะกอน กลิ่นเปรี้ยว และกลิ่นฉุนของน้ำส้ม 2.5-3.5
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
119	Maltodextrin (Maldex)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (1% solution) Brix (1% solution) การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าวหรือรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ร่วน ไม่จับเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม มีรสหวานเล็กน้อย 6.0-14.0% 6.1-8.1 สามารถละลายได้ในน้ำ ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
120	ซอสมะเขือเทศ	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส Brix pH	บรรจุในขวดสีขาวขนาด 2,300 g ในกล่องกระดาษ บรรจุ 4 ขวด/กล่อง ระบุเครื่องหมาย halal ชัดเจน ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท COA มีลักษณะเป็น past ข้นหนืด สีส้ม-ส้ม รสเปรี้ยวอมหวาน กลิ่นมะเขือเทศผสมกลิ่นเปรี้ยว 31.5-33.5 3.7-3.9

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
121	น้ำแอปเปิ้ลแดง	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส Brix pH	บรรจุในกล่อง กล่องละ 12 kg 12กล่อง/page ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยเปิด ของเหลวใสสีน้ำตาลแดงไม่มีตะกอน มีกลิ่นเฉพาะของแอปเปิ้ล 12.0-13.0 ไม่เกิน 4.2
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
122	ไซขาวผง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่อง น้ำหนัก 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ระบุอุณหภูมิการเก็บชัดเจน ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียด ร่วน สีเหลืองอ่อน หรือสีครีม ไม่จับตัวเป็นก้อน มีกลิ่นปกติ ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า < 6%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
123	อะลานิน (Alanin)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) การละลาย (10% solution)	COA ผงละเอียดร่วน สีเหลืองอ่อน หรือสีครีม ไม่จับตัวกันเป็นก้อน < 6% 4.8-5.2 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
124	ไกลซีน (Glycine)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) การละลาย (10% solution)	COA ผงละเอียด ร่วน สีขาว ไม่จับตัวกันเป็นก้อน < 0.04% 4.8-5.2 6.0-7.0 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
125	สเตเวีย (Stavia)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (10% solution) ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว 1 kg ในกล่องกระดาษ- ลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาว สะอาด เนื้อค่อนข้างละเอียด ร่วน ไม่เกาะกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม 5.5-6.0 < 5%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
126	SPI (soy protein isolate: profan974)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution)	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg 1 ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยรั่ว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาว หรือสีเหลืองอ่อน ร่วน ไม่ติดกันเป็นก้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม < 6.0 % 6.8-7.3
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
127	ปลาโอแห้ง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ Brix pH % NaCl % Amino Nitrogen	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
128	เกลือสมุทร	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH Brix การละลาย	บรรจุในถุงกระสอบ ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยรั่ว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผลึกสีขาว มีสิ่งแปลกปลอมอื่นในปริมาณน้อย ไม่เกิน 4 % ละลายได้ในน้ำที่อุณหภูมิห้อง ได้สารละลายใส มีสิ่งแปลกปลอมในปริมาณน้อยมาก

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
129	แป้งมัน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (20% solution)	บรรจุในถุงกระสอบกระดาษสีขาว ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาว เนื้อสัมผัสเนียน < 13 % 5.0-7.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
130	ข้าวเหนียว	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว ขนาด 100 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA เมล็ดข้าวเหนียวมีลักษณะค่อนข้างกลม สีเหลืองสว่าง ไม่มีจุดสีดำคล้ำ มีเศษหิน เศษดิน และเศษฟางปะปน ในปริมาณน้อย < 14 %
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
131	ข้าวเจ้า (Noglutinous rice)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงกระสอบสีน้ำตาล น้ำหนัก 100 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA เมล็ดข้าวสารเต็มเมล็ด มีลักษณะยาวเรียว สีขาว โปร่งแสง สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม มีกลิ่นหอมของข้าวอ่อนๆ < 14%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
132	ข้าวญี่ปุ่น (Japonica Broken Rice)	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่ร้าว ไม่มีรอยเปิด เห็นปากถุงเรียบร้อย เมล็ดสั้น ค่อนข้างกลม เป็นข้าวหัก สีขาว โปร่งแสง สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม < 14%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
133	ข้าวสาลี (Wheat)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว กระสอบละ 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยรั่ว เย็นปากถุงเรียบร้อย COA เมล็ดสั้นทรงรี มีร่องตรงกลางเมล็ด สีน้ำตาล ขนาดสม่ำเสมอ มีเศษฟาง ปนเปื้อนในปริมาณน้อย < 14%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
134	ข้าวเหนียว (Glutinous rice)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในถุงกระสอบสีน้ำตาล กระสอบละ 100 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยรั่ว และไม่มีรอยเปิด COA เมล็ดสีขาวขุ่น ทึบแสง เมล็ดยาวเรียว เป็นข้าวสารเต็มเมล็ด มีเมล็ดหักน้อย ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่เป็นสีเหลืองหรือคล้ำ < 14%



ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.2 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Seasoning : Herb&Spice

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
201	กระเทียมปอนีสจีน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 15 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดร่วนสีเหลืองเข้ม-น้ำตาลอ่อน เมื่อสัมผัสจะรู้สึกเหนียวมือเล็กน้อย กลิ่นกระเทียมค่อนข้างแรง ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 5%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
202	พริกไทยขาวปิ่นงานชุม	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง กลิ่น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องกระดาษลูกฟูก 20 kg/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิดไม่มีรอยร้าว COA ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นฉุนของพริกไทย ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
203	มัสตาร์ด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	บรรจุในกระป๋องทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 454 g ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ฝาปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีเหลือง กลิ่นคล้ายหัวเหลือง ไม่ร่วน เมื่อสัมผัส
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
204	สไปรท์ YJS	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น	บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ ขนาด 5 kg บรรจุ 4 ถุง ในกล่องกระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะของ- เครื่องเทศ กลิ่นหอมเฉพาะตัว ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
205	ไทม์ (Thyme)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด และไม่มีรอยเปิด COA ผงขนาดเล็กละเอียดร่วน ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีหลายสี ได้แก่ สีเขียวอ่อน สีน้ำตาล มีผงสีขาว- ปะปน ไม่เกาะติดกันเป็นก้อน มีกลิ่นเฉพาะตัว มีกลิ่นเฉพาะของไทม์ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 3.0-3.5 %

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
206	เบลีฟ (Beayleave)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด และไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีเขียวอ่อน มีกลิ่นเฉพาะ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นเฉพาะของเบลีฟ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 9.0-10.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
207	เสจ (Sage)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวในกล่อง ขนาด 5 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงค่อนข้างใหญ่ มีลักษณะฟู สีเขียว-เทา มีผงสีดำปะปน กลิ่นเฉพาะของเสจ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
208	ออลสไปร์ท (Allspice)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวในกล่อง ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลดำ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นเฉพาะ เป็นกลิ่นให้ความรู้สึกสดใหม่ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 11%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
209	พริกไทยดำ (Black pepper)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น pH ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA มีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ มีผงปะปน สีเทาปนดำ ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น มีกลิ่นฉุนของพริกไทยค่อนข้างแรง ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 11%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
210	อบเชย (Cinnamon powder)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยฉีกขาด ปิดสนิท COA ผงสีน้ำตาลแดง มีกลิ่นที่ออกหวานค่อนข้างแรง เป็นกลิ่นเฉพาะของอบเชย มีกลิ่นเฉพาะของอบเชย ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 10.0-11.0 %

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
211	กานพลู (Ground cloves)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีกลิ่นขาด ไม่มีรอยร้าว ปิดสนิท COA มีลักษณะเป็นท่อนผสมผงละเอียด สีน้ำตาลเข้ม กลิ่นเฉพาะของกานพลูค่อนข้างแรง รสฝาดเล็กน้อย ไม่มีสิ่งแปลกปลอม กลิ่นเฉพาะของกานพลู ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 12%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
212	โรสแมรี่	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องกระดาษลูกฟูก ขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงละเอียดสีเขียวออกขาว มีกลิ่นเฉพาะตัวของโรสแมรี่ กลิ่นเฉพาะของโรสแมรี่ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 11%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
213	ออริกาโน (Oregano)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องขนาด 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยร้าว ปิดสนิท COA ผงละเอียดสีเขียว-สีเหลืองออกน้ำตาล มีกลิ่นเฉพาะของออริกาโน กลิ่นหอมเฉพาะของออริกาโน ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 10-11%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
214	ลูกจันทร์	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ในกล่องขนาด 10 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีรอยร้าว ปิดสนิท COA ผงค่อนข้างละเอียด ร่วน สีน้ำตาลอ่อน ปนอยู่กับชิ้นสีดำ มีกลิ่นเฉพาะของลูกจันทร์ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 12%

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
215	พริกป่นสีเขียวน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg /กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิทไม่มีรอย ฉีกขาด COA มีลักษณะเป็นชิ้นขนาดเล็ก สีแดง-ดำ มีกลิ่นฉุนของพริก รสเผ็ด กลิ่นฉุนของพริก ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 12%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
216	พริกป่นกริฟฟิท์ (Red chili powder:Grif)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงฟอยล์ขนาด 1 kg ในกล่องกระดาษลูกฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ชิ้นขนาดเล็กสีแดงออกส้ม มีกลิ่นฉุนของพริก รสเผ็ด กลิ่นฉุนของพริก ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 12%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
217	หอมใหญ่ป่น	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด COA ผงละเอียดสีเหลืองอ่อนออกครีม ร่วน ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อนมีกลิ่นของหอมใหญ่ชัดเจน กลิ่นหอมใหญ่ชัดเจน ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม ไม่เกิน 7.5%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
218	กระเทียมบด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 20 kg /กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิทไม่มีรอย ฉีกขาด

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
219	ขิงบด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
220	ขิงบด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความชื้น	บรรจุในกล่องพลาสติกสีขาว กล่องละ 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด

ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.3 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Coloring/Flavoring

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
301	น้ำมันโรส	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ %AV	บรรจุในบีบี ขนาด 15 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีเหลืองใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
302	ไฮโดรโปรตีน HVP ST-4	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (2% solution) ความชื้น	บรรจุในกล่องสีน้ำตาล ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่มีรอยเปิด COA มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว สีน้ำตาลดำ 5.40% < 3%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
303	HPP-S	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น (1% solution) pH (1% solution) Brix (1% solution) NaCl (%w/w)	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาวใส 2 ชั้นถุงละ 1.5 kg 10 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ เรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยเปิด COA ผงฝุ่นละเอียด ร่วน สีเหลืองออกน้ำตาลแดง ไม่มีสิ่งแปลกปลอม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
304	ผงแต่งกลิ่นไก่ CE	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH Brix	

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
305	Yeast extract : Tastone 154	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส (1% solution) pH (1% solution) ความชื้น	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว หรือรอยเปิด COA ผงละเอียดสีน้ำตาลอ่อน-เหลือง มีสมาธมอ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 5.5-5.8 ไม่เกิน 3%
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
306	คาราเมลน้ำ (YT-80)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH การละลาย	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 25kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่เปียกชื้น ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวข้น สีน้ำตาลดำ มีกลิ่นคาราเมล 3.1-5.1 ละลายในน้ำได้สารละลายใส สีน้ำตาล ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
307	สีแดง (Oleoresin paprika)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (5% solution)	บรรจุในถุงพลาสติกสีขาว ขนาด 25 kg บรรจุ 5 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท COA ของเหลวสีน้ำตาล-แดง หรือดำ ออกส้ม มีความหนืดเล็กน้อย เป็นเนื้อเดียวกัน มีกลิ่นของเครื่องเทศปาปริกกาเล็กน้อย
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
308	สีชมพูคามโบโกะ	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (5% solution) การละลาย (5% solution)	กระดาสลักฟูก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ เรียบร้อยไม่มีรอยร้าว รอยฉีกขาด และรอยเปิด COA เหมือนตัวอย่างมาตรฐาน ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น สีไม่แตกต่างจากเดิม

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
309	สีสียมนาร์ (Color agent)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (5% solution) ความชื้น การละลาย (5% solution)	COA 63.0-64.0 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น



ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.4 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Functional Ingredient

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
401	BHA	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น	COA ผลิตภัณฑ์ขนาดเล็กค่อนข้างละเอียด ร่วน สีขาว ไม่จับเป็นก้อน ไม่เปลี่ยนแปลงปลอม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
402	แคลเซียมฟอสเฟส	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงกระสอบสีขาว น้ำหนัก 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยร้าว และไม่มีรอยเปิด COA ผงละเอียดสีขาว ไม่เกาะติดกันเป็นก้อน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
403	กรดซิตริก	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ pH (1% solution)	บรรจุในถุงกระสอบสีน้ำตาล มีถุงพลาสติกด้านใน ขนาด 25 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยขาด รอยร้าว และเปิด COA ผลึกสีขาวใส ร่วน มีลักษณะเป็นท่อนๆ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เหมือนตัวอย่างมาตรฐาน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
404	ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่น-รส (1% solution) pH (1% solution) ความชื้น	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
405	STTP (Sodium triphosphate)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) การละลาย (10% solution)	บรรจุในถุงกระดาษสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยร้าว และรอยฉีกขาด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ผลึกเล็กกลม ร่วน ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อน <0.03% 6.0-7.0 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
406	STTP (Sodium triphosphate)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) การละลาย (10% solution)	บรรจุในถุงกระดาษสีขาว ขนาด 25 kg ภาชนะอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดสนิท ไม่มีรอยรั่ว และรอยฉีกขาด COA มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ผลึกเล็กกลม ร่วน ไม่เกาะตัวกันเป็นก้อน <0.03% 6.0-7.0 สามารถละลายน้ำได้หมด ได้สารละลายใส ไม่มีตะกอน
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
407	สารกันบูด	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) การละลาย (10% solution)	
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
408	GDL	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ ความชื้น pH (10% solution) การละลาย (10% solution)	

hängหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.5 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Alcohol

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
501	เหล้าไทย (เหล้าขาว 28 ดีกรี)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส pH Brix	บรรจุในขวดสีชา ขนาด 0.625 ลิตร ในกล่อง กระดาษลูกฟูกสีน้ำตาล บรรจุ 12 ขวด/กล่อง มีแสดงป้การสุราติดที่ฝา ภาชนะบรรจุอยู่ใน- สภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยเป็ด COA ของเหลวใสไม่มีสี ไม่มีตะกอน/สารแขวนลอย มีกลิ่นฉุนแอลกอฮอล์ค่อนข้างแรง 3.0-3.5 10.0-11.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
502	มิริน	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส Brix pH	บรรจุในบีบ 18 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด มีแสดงป้การสุราติดที่ฝา ไม่มีสนิม ฝามีดสนิทไม่มีรอยเป็ด COA ของเหลวสีเหลืองใส ไม่มีตะกอน มีกลิ่นแอล- กอฮอล์อ่อนๆ ไม่มีสิ่งเจือปนอื่น รสหวานปนขม มีกลิ่นแอลกอฮอล์ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 40-44 4.5-5.5
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
503	เหล้าญี่ปุ่น (สาเก)	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส Brix pH	บรรจุในขวดสีชา ฝาจับ ขนาด 0.33 ลิตร ในกล่องกระดาษลูกฟูกสีขาขาว บรรจุ 12 ขวด มีแสดงป้การสุราติดที่ฝา ภาชนะบรรจุอยู่ใน- สภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยเป็ด COA ของเหลวสีเหลืองอ่อน ใส ไม่มีตะกอน/ สารแขวนลอย และไม่มีสิ่งเจือปนอื่น รสขมปนหวาน มีกลิ่นแอลกอฮอล์ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม 9.0-12.0 4.0-4.5

ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.6 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Fat & Oil

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
601	น้ำมันรำข้าวคิง	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ AV POV	บรรจุในบีบี 13.75 ลิตร ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพ- เรียบร้อย สะอาด ไม่มีสิ่งปน ปัดสนไหม มีเครื่องหมาย halal รับรองชัดเจน COA ของเหลวสีเหลืองอ่อน ใส มีความหนืดเล็กน้อย กลิ่นหอมอ่อนๆ ไม่มีตะกอน และสิ่งเจือปนอื่น ไม่เกิดการแยกชั้น 0-1.0 0-10.0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
602	น้ำมันงา	ภาชนะบรรจุ มีใบรับรอง ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส AV	บรรจุในขวดสีชา/บีบีขนาด 18 kg /แกลลอน 4,000 CC. ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย ปัดสนไหม ไม่มีรอยร้าว ไม่มีรอยเปิด COA ของเหลวสีน้ำตาล ใส มีกลิ่นหอมเฉพาะของงา <2

ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.7 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Vegetable

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
701	ซิงสด	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด ทั่วทั้งมีความสมบูรณ์ ผิวค่อนข้างเรียบ ไม่เยือกขึ้น ไม่มีเชื้อรา ไม่แฉกเกินไป ไม่มีเศษดินปนเปื้อนมากนัก
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
702	กระเทียม	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงตาข่าย กระเทียมแกะกลีบ มีขนาดค่อนข้างใหญ่ สีขาว หรือ ครีม กลีบกระเทียมมีความสมบูรณ์ ลีบแห้ง สะอาด มีกลิ่นของกระเทียม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
703	กระหล่ำปลี	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด หัวกระหล่ำมีความสมบูรณ์ ไม่มีเน่า/หนอนกัดแทะ มากจนเกินไป ไม่ขึ้น ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว มีสีเขียว หรือสีเขียวปนขาว มีความสด สะอาด
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
4 704	แครอท	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด มีรูปทรงกรวยเรียว สีส้ม ผิวเรียบ สะอาด ไม่มีรอยแตก ไม่ขึ้นรา ไม่เน่า ไม่เยือกขึ้น ไม่มีรอยกัดแทะของหนอน/แมลงมากจนเกินไป
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
705	หอมใหญ่	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ ขนาด	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ทรงกลม ขนาดสม่ำเสมอ มีเปลือกสีน้ำตาลหุ้ม ผิวแห้ง มีความสด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา เส้นผ่าศูนย์กลาง 2-3 นิ้ว

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
706	กระเทียมบด	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิขนส่ง (องศาเซลเซียส)	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 2 kg บรรจุ 2 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่ขาด ไม่รั่ว มีลักษณะเป็นชิ้นเล็กๆสีเหลืองอ่อน มีกลิ่นกระเทียม ไม่เหม็นเปรี้ยว < 0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
707	ต้นหอมญี่ปุ่น	ลักษณะปรากฏ	ต้นหอมมีขนาดใหญ่ ส่วนใบสีเขียวแก่ ส่วนหัวสีขาว ใบยาว กลม สะอาด ผิวแห้ง ไม่มีเศษดินปนเปื้อน หรือปนเปื้อนในปริมาณน้อย
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
708	เส้นอุด้ง	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในกระบะพลาสติก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด เส้นยาวมีลักษณะเป็นทรงสี่เหลี่ยม ความหนา 0.4 mm สีขาวครีม มีกลิ่นแป้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่า /เหม็นเปรี้ยว มีความเหนียวไม่ขาดง่าย ขนาดสม่ำเสมอ ไม่แตกต่างจาก Lot เดิม
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
709	โกโบ	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	หัวโกโบมีลักษณะยาวเรียวด้านหนึ่ง เส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5-1.0 นิ้ว ยาวประมาณ 1.5 ฟุต สีน้ำตาล ผิวค่อนข้างขรุขระ มีลักษณะสด ใหม่ สะอาด มีกลิ่นเฉพาะตัว ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
710	มะขามเปียก	ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด ปิดมิดชิด มะขามสุกแกะเมล็ด คัดกันเป็นก้อน อาจมีก้านของฝักมะขามติดอยู่ มีสีน้ำตาลเข้ม ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ไม่มีเชื้อรา ไม่ขึ้น เนื้อไม่แข็งกระด้าง

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
711	เห็ดหูหนู	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส สะอาด



ห้างหุ้นส่วน คิตโคเคน จำกัด

ตารางที่ 4.8 เกณฑ์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ : Animal

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
801	เนือปลาทรายแดง	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	บรรจุในถุงพลาสติกในกล่อง 2 ถุง/กล่อง ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด เนือปลาบดละเอียด สีขาว อัดเป็นแผ่น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เกิดเมือก < 0
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
802	กุ้งสด	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	บรรจุในถุงพลาสติก ขนาด 2 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด กุ้งแกะเปลือก ตัดหัว แช่แข็ง เนือกุ้งมีสีขาว สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น < -18
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
803	กุ้งแห้ง	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ	บรรจุในถุงพลาสติกใส ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ไม่มีรอยขาด ไม่มีรอยร้าว ปิดมิดชิด กุ้งแห้ง แกะเปลือก แกะหัว ไม่มีกลิ่น- เหม็นเน่า มีสีชมพู ต้องไม่มีสีเข้มนกนก
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
804	เนื้อไก่ BL	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ % VBN	บรรจุในถุงพลาสติก ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด เป็นเนื้อไก่ส่วนขา เนื้อไก่มีสีชมพู สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เกิดเมือก < 10 < 30

Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
805	เนื้อหมู	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ % VBN	บรรจุในถุงพลาสติกสีเขียว ในกล่องกระดาษ- ลูกฟูกสีน้ำตาล ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบ ร้อย สะอาด ปิดมิดชิด เนื้อหมูเป็นเนื้อแดงมีสีชมพูหรือแดง มีลักษณะสด สะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เกิดเมือก < 10 < 30
Code	Raw Material	การตรวจสอบ	ค่าควบคุม
806	เนื้อปลา	ภาชนะบรรจุ ลักษณะปรากฏ อุณหภูมิ	บรรจุในกล่องสีขาว กล่องละ 20 kg ภาชนะบรรจุอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด ปิดมิดชิด เนื้อปลาสีขาว อัดเป็นก้อน เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีเนื้อส่วนที่เป็นสีดำ < 0

[illegible][illegible][illegible][illegible]

ਗੁਰਮਤਿ ਨਾਮੁ ਹੈ ॥੧॥

หมายเหตุ

[illegible]

ສຸກຍະພູມະທາງໄມ

[illegible]

%VBN

[illegible]