

ภาคผนวก

## มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกะปิ มอก. 1080-2535

### คุณลักษณะที่ต้องการ

#### 1. คุณลักษณะทั่วไป

1.1 ลักษณะ: เนื้อ กลิ่น และรส

1.1.1 ลักษณะเนื้อ

ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว และไม่แห้งหรือเปียกเกินไป

1.1.2 กลิ่น

ต้องมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นคาวปลา กลิ่นฉุนของแอมโมเนีย กลิ่นเหม็น  
เน่า ตู สาบและอับ

1.1.3 รส

ต้องมีรสกลมกล่อม เค็มพอดี และไม่มีรสขม

เมื่อตรวจสอบโดยใช้วิธีให้คะแนนตามข้อ 10.1 แล้วต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะไม่  
ต่ำกว่า 3 คะแนน

1.2 สี

ต้องมีสีตามธรรมชาติของกะปิ เช่น สีเทาชมพู สีม่วงเทา สีม่วงแดง สีนํ้าตาลอมแดง

#### 2. สิ่งปลอมปน

ต้องปราศจากสิ่งปลอมปน เช่น ไขมันสำปะหลัง หรือแป้งต่างๆ การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 10.2

#### 3. สิ่งแปลกปลอม

ต้องปราศจากสิ่งแปลกปลอม เช่น กรวด ทราย ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิภูลของแมลง หนูและนก การ  
ทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 10.3

#### 4. คุณลักษณะทางเคมี

ต้องเป็นไปตามตามตาราง

รายการ ที่	คุณลักษณะ	เกณฑ์ที่ กำหนด	วิธีวิเคราะห์ตาม
1	ไนโตรเจนทั้งหมด กรัมต่อกิโลกรัมของน้ำหนักรับ อบแห้ง ไม่น้อยกว่า	58	AOAC(1990)ข้อ 940.25
2	ปริมาณเกลือ NaCl ร้อยละของน้ำหนักรับ อบแห้ง ไม่น้อยกว่า	36	AOAC(1990)ข้อ 937.09
3	ปริมาณเถ้าที่ไม่ละลายในกรด ร้อยละของ น้ำหนักรับอบแห้ง ไม่เกิน	0.5	AOAC(1990)ข้อ 938.08 และ 941.2(C)
4	ความเป็นกรด-ด่าง	6.5-7.8	ข้อ 10.4
5	ไนโตรเจนจากกรดอะมิโน* กรัมต่อกิโลกรัม ไม่น้อยกว่า	50	ข้อ 10.5
6	แอมโมเนียคัลไนโตรเจน* กรัมต่อกิโลกรัม ไม่เกิน	7	ข้อ 10.5.2
7	ความชื้นร้อยละไม่เกิน	45	AOAC(1990)ข้อ 950.46(B)

หมายเหตุ \* หมายถึง คิดหน่วยเทียบจากน้ำหนักรับ ตัวอย่างที่หักเอาปริมาณความชื้นและเกลือออกแล้ว