



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 1-2567

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 1-2024

ลำไย

LONGANS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.10

ISBN



มาตรฐานสินค้าเกษตร

มกษ. 1-2567

THAI AGRICULTURAL STANDARD

TAS 1-2024

ลำไย

LONGANS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

โทรศัพท์ 0 2561 2277 โทรสาร 0 2561 3357

www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 141 ตอนพิเศษ 78 ง

วันที่ 18 มีนาคม พุทธศักราช 2567

คณะกรรมการวิชาการพิจารณามาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย

- | | |
|---|---------------|
| 1. อธิบดีกรมวิชาการเกษตร หรือผู้ที่อธิบดีมอบหมาย
นายสมบัติ ตงเต้า รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร
นายสุรภิตติ ศรีกุล ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตพืช กรมวิชาการเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาวยุพา เหล่าจินดาพันธ์
นางศศิวิมล ทับแย้ม | กรรมการ |
| 3. ผู้แทนสำนักงานส่งเสริมและพัฒนากาเกษตรที่ 6 กรมส่งเสริมการเกษตร
นางสาวศิริลักษณ์ กมล
นายจาตุรนต์ สุวรรณพินท์ | กรรมการ |
| 4. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนากาเกษตร เขตที่ 1 จังหวัดเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร
นางสาวจรรักษ์ อิ่มใจ | กรรมการ |
| 5. ผู้แทนคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณี นพพรหม | กรรมการ |
| 6. ผู้แทนสภาเกษตรกรแห่งชาติ
นายสมหมาย คำมาสาร
นายสุพจน์ ป้อมชัย | กรรมการ |
| 7. ผู้แทนสมาคมการค้าผู้ประกอบการผลไม้ไทยภาคเหนือ
นายกฤษฎา ปู่แดง | กรรมการ |
| 8. ผู้แทนสมาคมชาวสวนลำไย จังหวัดจันทบุรี
นายสุพล ลิ้มปรีชดาวงศ์ | กรรมการ |
| 9. ผู้แทนสมาคมผู้ค้าปลีกไทย
นางอารยา เผ่าเหลื่องทอง
นางสาวปภาวณี ตรงสวัสดิ์
นางสาวณัฐธิดา กาละศรี | กรรมการ |
| 10. นายไพบูลย์ วงศ์โชติสถิต
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการส่งออก | กรรมการ |
| 11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาวิน มะโนชัย
ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิต | กรรมการ |

- | | |
|--|---------------------|
| 12. นายนิโรจน์ แสนไชย | กรรมการ |
| ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิต | |
| 13. ผู้แทนสำนักกำหนดมาตรฐาน | กรรมการและเลขานุการ |
| สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ | |
| นายประทีป อารยะกิตติพงศ์ | |
| นางสาวพิชญภรณ์ สุขชา | |

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ประกาศมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ลำไย ตั้งแต่ ปี 2546 และคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรได้แก้ไขชื่อมาตรฐานเป็น มาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ. 1-2546 เรื่อง ลำไย ภายใต้พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 เนื่องจากสถานการณ์การปฏิบัติทางการค้ามีการเปลี่ยนแปลงและเพื่อให้มีความชัดเจนมากขึ้นสำหรับผู้ที่จะนำมาตรฐานไปปฏิบัติ คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร จึงเห็นสมควรให้ปรับปรุงแก้ไขมาตรฐาน

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดขึ้นโดยใช้เอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

CXS 220-1999. Amended in 2011. Codex Standard for Longans.



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ลำไย
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เหมาะสมกับสภาวะการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ วรรคสอง และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ลำไย พ.ศ. ๒๕๔๖ ลงวันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖

๒. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ลำไย มาตรฐานเลขที่ มกษ. 1-2567 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไปดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

๓. บรรดาใบรับรองที่ผู้ประกอบการตรวจสอบมาตรฐานได้ออกตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : ลำไย พ.ศ. ๒๕๔๖ ลงวันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๖ ที่มีอายุอยู่ในวันก่อนที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยังคงใช้ต่อไปจนกว่าใบรับรองนั้นจะสิ้นอายุ หรือถูกเพิกถอน หรือมีการขอยกเลิก

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗

ร้อยเอก

(ธรรมนัส พรหมเผ่า)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

ลำไย

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ให้ข้อกำหนดด้านคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับ ลำไย (longans) ตามนิยามผลิตผลข้อ 2 ที่มีการจัดเตรียมและบรรจุหีบห่อ

เมื่อนำข้อกำหนดไปใช้ในขั้นตอนต่างๆ หลังการบรรจุหีบห่อ ลำไยอาจมีลักษณะดังต่อไปนี้:

- สูญเสียความสดเล็กน้อย
- เสื่อมสภาพเล็กน้อยเนื่องจากกระบวนการสุกและการเสื่อมตามธรรมชาติ

2. นิยามผลิตผล

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับผลลำไย (longans) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า ซึ่งได้มาจากพืช ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Dimocarpus longan* Lour. อยู่ในวงศ์ Sapindaceae เพื่อจำหน่ายในรูป ผลิตผลสดแก่ผู้บริโภค ไม่รวมลำไยที่ใช้แปรรูปในอุตสาหกรรม

ตัวอย่างลำไยพันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้า ดังแสดงในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.1

3. คุณภาพ

3.1 ข้อกำหนดขั้นต่ำ

3.1.1 ลำไยทุกชั้นคุณภาพต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้นคุณภาพ และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- เป็นลำไยทั้งผล
- สภาพดี ไม่เน่า (rotting) หรือเสื่อมสภาพ (deterioration) ที่ทำให้ไม่เหมาะต่อการบริโภค
- ไม่มีตำหนิที่เห็นเด่นชัด
- สะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่มองเห็นได้ เท่าที่จะเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ^{1/}
- ไม่มีศัตรูพืชเท่าที่จะเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ^{1/2/}
- ไม่มีความเสียหายจากศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อคุณภาพ
- ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ทั้งนี้ ไม่รวมถึงหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำลำไยออกจากห้องเย็น

^{1/} ไม่มีเท่าที่จะเป็นไปได้ในทางปฏิบัติ (practically free) หมายถึง สินค้าที่ส่งมอบหรือรุ่นของสินค้าที่มีตำหนิไม่เกินระดับที่กำหนดไว้ในมาตรฐานและมีการปฏิบัติที่สอดคล้องกับแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิต การจัดการ และการจำหน่ายสินค้า

^{2/} การนำข้อกำหนดนี้ไปใช้ต้องไม่ขัดกับพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

- 8) ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำหรืออุณหภูมิสูง
- 9) ไม่มีกลิ่นหรือรสชาติแปลกปลอม^{3/}
- 10) มีพัฒนาการและมีสภาพที่:
 - ก) ทนต่อการจัดการและขนส่ง
 - ข) อยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

ตัวอย่างลำไยที่ไม่ผ่านข้อกำหนดขั้นต่ำ ดังแสดงในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.2

3.1.2 ข้อกำหนดความอ่อน – แก่

ลำไยต้องมีพัฒนาการถึงระดับความแก่เหมาะสม ถูกต้องตามพันธุ์ อายุเก็บเกี่ยวและพื้นที่ปลูก สีนวลลำไยและสีผิวเปลือกอาจแตกต่างกันขึ้นกับพันธุ์ ทั้งนี้ สีผิวเปลือกจะมีสีอ่อนลงได้ ในกรณีที่มีการรมด้วยซิลเฟอร์ไดออกไซด์

3.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

ลำไยตามมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ แบ่งชั้นคุณภาพเป็น 3 ชั้น ดังนี้

3.2.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

ลำไยในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด ลักษณะตรงตามพันธุ์ ซึ่งขึ้นอยู่กับแหล่งปลูก สีผิวเปลือกสม่ำเสมอ ไม่มีตำหนิ หากมีตำหนิต้องเป็นตำหนิที่มองเห็นไม่ชัดเจน และไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป คุณภาพของลำไย คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในหีบห่อ

3.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ลำไยในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี ลักษณะตรงตามพันธุ์ ซึ่งขึ้นอยู่กับแหล่งปลูก สีผิวเปลือกสม่ำเสมอ ทั้งนี้ อาจมีตำหนิได้เล็กน้อย หากตำหนิดังกล่าวไม่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไป คุณภาพของลำไย คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในหีบห่อ ตำหนิที่ยอมให้มีได้ มีดังนี้
ตำหนิเล็กน้อยที่ผิวรวมขนาดไม่เกิน 0.5 cm^2 ของผล

3.2.3 ชั้นสอง (Class II)

ลำไยในชั้นนี้รวมลำไยที่มีคุณภาพไม่เข้าชั้นที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำที่กำหนดในข้อ 3.1 อาจมีตำหนิเล็กน้อย แต่ต้องไม่ทำให้ผิดไปจากลักษณะประจำพันธุ์ ซึ่งขึ้นอยู่กับแหล่งปลูก ลำไยในชั้นนี้มีตำหนิได้ หากยังคงลักษณะที่สำคัญในเรื่องคุณภาพของลำไย คุณภาพระหว่างการเก็บรักษา และการจัดเรียงเสนอในหีบห่อ ทั้งนี้ ตำหนิที่ยอมให้มีได้ มีดังนี้

- 1) ตำหนิที่ผิวรวมขนาดไม่เกิน 0.5 cm^2 ของผล
- 2) ตำหนิด้านสีผิวเปลือก เช่น สีผิวเปลือกผิดปกติ อันเนื่องมาจากแสงแดด
- 3) ตำหนิด้านรูปทรงของผล

^{3/} ทั้งนี้ ยกเว้นกลิ่นที่ติดมาจากการรมด้วยซิลเฟอร์ไดออกไซด์

ตัวอย่างลักษณะตำหนิที่ผิว ดังแสดงในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.3

ตัวอย่างลักษณะตำหนิด้านสีผิวเปลือก ดังแสดงในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.4

ตัวอย่างผลลำไยที่มีลักษณะด้านรูปทรงปกติและผิดปกติ ดังแสดงในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.5

4. การจัดขนาด

การจัดขนาดของลำไยพิจารณาจากเส้นผ่าศูนย์กลางที่ยาวที่สุดตามแนวเส้นศูนย์สูตร (equatorial section) หรือจำนวนผลต่อกิโลกรัม

ตารางต่อไปนี้เป็นแนวทางและอาจใช้เป็นทางเลือก (optional basis)

ตารางที่ 1 การจัดขนาดของลำไยโดยเส้นผ่าศูนย์กลางที่ยาวที่สุดตามแนวเส้นศูนย์สูตร

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลาง (mm)
1	> 26
2	> 25 ถึง 26
3	> 24 ถึง 25
4	> 23 ถึง 24
5	22 ถึง 23

ตารางที่ 2 การจัดขนาดของลำไยโดยจำนวนผลต่อกิโลกรัม

รหัสขนาด	จำนวนผลต่อกิโลกรัม	
	ลำไยข้อ	ลำไยผลเดี่ยว (ตัดเหลือข้อ)
1	< 85	< 91
2	85 ถึง 94	91 ถึง 100
3	95 ถึง 104	101 ถึง 111
4	105 ถึง 114	112 ถึง 122
5	≥ 115	≥ 123

หมายเหตุ

การแบ่งชั้นคุณภาพ (ข้อ 3.2) และการจัดขนาด (ข้อ 4) ในมาตรฐานนี้ ใช้ในการพิจารณาทางการค้าโดยนำข้อกำหนดการแบ่งชั้นคุณภาพไปใช้ร่วมกับข้อกำหนดการจัดขนาด เพื่อกำหนดเป็นชั้นทางการค้า ซึ่งคู่ค้าอาจมีการเรียกชื่อชั้นทางการค้าที่แตกต่างกัน ขึ้นกับความต้องการของคู่ค้าหรือตามข้อจำกัดที่มีเนื่องจากฤดูกาล

5. เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมให้มีได้ในแต่ละหีบห่อหรือรุ่นที่ส่งมอบ สำหรับลำไยที่ไม่เป็นไปตามคุณภาพและขนาดที่ระบุไว้ มีดังนี้

5.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

5.1.1 ชั้นพิเศษ (Extra class)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 5% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของลำไยที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ (ข้อ 3.2.1) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง (ข้อ 3.2.2) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นหนึ่ง (ข้อ 5.1.2)

5.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของลำไยที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง (ข้อ 3.2.2) แต่เป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง (ข้อ 3.2.3) หรือคุณภาพยังอยู่ในเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนของคุณภาพชั้นสอง (ข้อ 5.1.3)

5.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของลำไยที่มีคุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง (ข้อ 3.2.3) หรือตามข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 3.1) แต่ต้องไม่มีรอยชำ ไม่เน่า หรือเสื่อมสภาพที่ทำให้ไม่เหมาะต่อการบริโภค

5.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

ลำไยทุกชั้นยอมให้มีความคลาดเคลื่อนของลำไยขนาดที่ใหญ่หรือเล็กกว่าชั้นถัดไปหนึ่งชั้นบนมาได้ โดยจำนวนหรือน้ำหนัก ดังนี้

- 1) ไม่เกิน 5% สำหรับลำไยผลเดี่ยว
- 2) ไม่เกิน 10% สำหรับลำไยช่อ

6. การจัดเรียงเสนอ

6.1 ความสม่ำเสมอ

ลำไยที่บรรจุในแต่ละหีบห่อต้องมีความสม่ำเสมอ และบรรจุเฉพาะลำไยที่มีพันธุ์ ถิ่นกำเนิด และคุณภาพเดียวกัน รวมทั้งต้องมีความสม่ำเสมอในเรื่องขนาดด้วยถ้ามีการจัดขนาด

กรณีที่มีมองเห็นลำไยจากภายนอกหีบห่อ ส่วนที่มองเห็นต้องเป็นตัวแทนของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด

6.2 การบรรจุหีบห่อ

6.2.1 ต้องบรรจุลำไยในลักษณะที่สามารถป้องกันผลลำไยไม่ให้เกิดความเสียหาย วัสดุที่ใช้ภายในหีบห่อต้องใหม่ สะอาด และมีคุณภาพที่จะไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผลิตภัณฑ์ภายนอกและภายใน หากมีการใช้กระดาษหรือตราประทับที่มีข้อมูลทางการค้าต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

การบรรจุลำไยในแต่ละภาชนะบรรจุควรปฏิบัติตาม มกษ. 9059 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง แนวทางปฏิบัติสำหรับการบรรจุหีบห่อและการขนส่งผักและผลไม้สด ข้อ 3.1 (การบรรจุหีบห่อเพื่อรักษาคุณภาพของผลผลิตระหว่างการขนส่งและการจำหน่าย) และ ข้อ 3.2 (วิธีปฏิบัติในการลดอุณหภูมิเบื้องต้น)

6.2.2 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ระบายอากาศได้ และทนทานต่อการปฏิบัติต่อผลผลิต (handling) การขนส่ง และเก็บรักษาลำไยไว้ได้

6.3 ลักษณะการนำเสนอ

การนำเสนอลำไย มี 2 ลักษณะ ดังนี้

6.3.1 ลำไยผลเดี่ยว

ลำไยผลเดี่ยวต้องตัดให้เหลือขั้วไว้นานไม่เกิน 5 mm

6.3.2 ลำไยช่อ

ลำไยช่อต้องมีผลติดอยู่ไม่น้อยกว่า 3 ผล และมีความยาวก้านช่อไม่เกิน 15 cm ยอมให้มีผลร่วงระหว่างการขนส่งได้ไม่เกิน 10% โดยจำนวนหรือน้ำหนักของแต่ละภาชนะบรรจุ

ตัวอย่างลักษณะลำไยช่อ มีดังนี้

- 1) ลำไยช่อสั้น ความยาวช่อจากปลายตัดของก้านช่อผลถึงขั้วผลที่อยู่ล่างสุดของช่อ ต้องไม่เกิน 15 cm ดังตัวอย่างในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.6
- 2) ลำไยช่อยาว ความยาวช่อจากปลายตัดของก้านช่อผลถึงจุดที่ก้านช่อผลย่อยแรกแยกจากก้านช่อผล ต้องไม่เกิน 15 cm ดังตัวอย่างในภาคผนวก ก ภาพที่ ก.7

7. การแสดงฉลาก

การแสดงฉลากให้เป็นไปตาม ข้อ 3. (ข้อกำหนดการแสดงฉลากสินค้าเกษตร) ของ มกษ. 9060 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การแสดงฉลากสินค้าเกษตร และมีรายละเอียดข้อกำหนดการแสดงฉลากสำหรับหีบห่อสำหรับผู้บริโภค และภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค ดังนี้

7.1 หีบห่อสำหรับผู้บริโภค

อย่างน้อยต้องมีรายการดังนี้

- 1) ชื่อสามัญของผลผลิต อาจแสดงชื่อพันธุ์ ชนิด หรือชื่อทางการค้าเพิ่มเติมได้
- 2) ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)

- 3) ขนาด หรือรหัสขนาด (ถ้ามี)
- 4) น้ำหนักสุทธิ ให้ใช้ระบบเมตริก
- 5) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้แบ่งบรรจุ ผู้กระจายสินค้า ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก แล้วแต่กรณี
- 6) เลขสถานที่ผลิตหรือเลขสถานที่นำเข้า
- 7) ประเทศถิ่นกำเนิด กรณีนำเข้าหรือผลิตเพื่อการส่งออก
อาจแสดงเขตที่ปลูกหรือประเทศ ภูมิภาคหรือชื่อท้องถิ่นของสถานที่เพิ่มเติม
- 8) การระบุรุ่น
แสดงรหัส สัญลักษณ์ หรือรูปแบบใด ๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต ทั้งนี้ อาจใช้การแสดงวันที่แทนการระบุรุ่นก็ได้
- 9) วัน เดือน ปี ที่บรรจุ หรือที่เก็บเกี่ยว
- 10) กรณีที่มีการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ การแสดงฉลากให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

7.2 ภาชนะบรรจุที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ให้แสดงรายการดังนี้บนฉลาก ยกเว้นรายการที่มีเครื่องหมาย * กำกับ สามารถแสดงในเอกสารกำกับหรือใช้วิธีอื่นได้

- 1) ชื่อสามัญของผลิตผล อาจแสดงชื่อพันธุ์ ชนิด หรือชื่อทางการค้าเพิ่มเติมได้
- 2) ชั้นคุณภาพ (ถ้ามี)*
- 3) ขนาด หรือรหัสขนาด (ถ้ามี)*
- 4) น้ำหนักสุทธิ ให้ใช้ระบบเมตริก
- 5) ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้แบ่งบรรจุ ผู้กระจายสินค้า ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก แล้วแต่กรณี
- 6) เลขสถานที่ผลิตหรือเลขสถานที่นำเข้า
- 7) ประเทศถิ่นกำเนิด กรณีนำเข้าหรือผลิตเพื่อการส่งออก
อาจแสดงเขตที่ปลูกหรือประเทศ ภูมิภาคหรือชื่อท้องถิ่นของสถานที่เพิ่มเติม
- 8) การระบุรุ่น
แสดงรหัสสัญลักษณ์หรือรูปแบบใดๆ ที่บ่งชี้รุ่นการผลิต ทั้งนี้ อาจใช้การแสดงวันที่แทนการระบุรุ่นก็ได้
- 9) วัน เดือน ปี ที่บรรจุ หรือที่เก็บเกี่ยว
- 10) กรณีที่มีการรมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ การแสดงฉลากให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

8. วัตถุเจือปนอาหาร

ชนิดและปริมาณสูงสุดของสารกันเสีย (preservative) ที่ใช้ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ในหมวดอาหาร 04.1.1.2 ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว กรณีลำไยที่ผลิตเพื่อส่งออก

- 1) สารกันเสีย (preservative) ที่ใช้ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1 และตารางที่ 2 ของ CXS 192-1995 (General Standard for Food Additives; GSFA) ในหมวดอาหาร 04.1.1.2 “ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว (surface-treated fresh fruit)” ซึ่งกำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟด์

(sulfites) ต้องมีปริมาณที่ตกค้างไม่เกิน 50 mg/kg (คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) ที่ตกค้าง) หรือให้เป็นไปตามข้อกำหนดของประเทศคู่ค้า

- 2) การใช้ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในการมผลลำไยสดต้องเป็นไปตาม มกษ. 1004 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักปฏิบัติสำหรับกระบวนการมผลไม้สดด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์

9. สารปนเปื้อน

ปริมาณสารปนเปื้อนให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน และข้อกำหนดในมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

10. สารพิษตกค้าง

ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง และ มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

11. สุขลักษณะ

การผลิตและการปฏิบัติต่อลำไย ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะอย่างถูกต้อง โดยลำไยต้องเป็นไปตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

- 1) มกษ. 9001 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร หรือได้รับการรับรองตาม มกษ. 9001 หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า
- 2) กรณีลำไยที่มีการบรรจุในโรงคัดบรรจุ ต้องได้รับการอนุญาตหรือได้รับการรับรองตาม
 - ก) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก และ
 - ข) มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานที่เทียบเท่า

12. วิธีวิเคราะห์และการชักตัวอย่าง

12.1 วิธีวิเคราะห์

ให้เป็นไปตามตารางที่ 3

ตารางที่ 3 วิธีวิเคราะห์

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. คุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำ (ข้อ 3.1)	ตรวจพินิจ และใช้ประสาทสัมผัส	visual inspection and sensory analysis
2. การแบ่งชั้นคุณภาพ (ข้อ 3.2)	ตรวจพินิจ และใช้ประสาทสัมผัส	visual inspection and sensory analysis
3. การจัดขนาด (ข้อ 4)	ตรวจพินิจ	visual inspection
	ชั่งน้ำหนัก หรือนับจำนวนผลต่อหีบห่อ	gravimetry or counting
4. เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน (ข้อ 5)	ตรวจพินิจ และใช้ประสาทสัมผัส	visual inspection and sensory analysis
5. การจัดเรียงเสนอ (ข้อ 6)	ตรวจพินิจ และใช้ประสาทสัมผัส	visual inspection and sensory analysis
6. การแสดงฉลาก (ข้อ 7)	ตรวจพินิจ	visual inspection
7. น้ำหนักสุทธิ (ข้อ 7.1 รายการที่ 4) และ ข้อ 7.2 รายการที่ 4))	ชั่งน้ำหนักเพื่อหาน้ำหนักสุทธิของแต่ละหีบห่อ เปรียบเทียบกับข้อมูลที่ระบุในฉลากหรือเอกสารกำกับสินค้า	gravimetry

12.2 การชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้อง

13. เกณฑ์การตัดสิน

รุ่น (lot) ของลำไยจะยอมรับได้เมื่อผ่านเกณฑ์ที่กำหนดตามข้อ 3 ถึงข้อ 11

ภาคผนวก ก
(ให้ไว้เป็นข้อมูล)
ภาพแสดงตัวอย่างลำไย



1) พันธุ์อีดอ



2) พันธุ์พวงทอง

ภาพที่ ก.1 ตัวอย่างพันธุ์ลำไยที่ผลิตเป็นการค้า

ที่มา : รูปภาพพันธุ์อีดอ ได้รับความอนุเคราะห์จากสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1 กรมวิชาการเกษตร



1) มีศัตรูพืช (เพลี้ยแป้ง และราดำ)



2) ร่องรอยความเสียหายจากโรคพืช



3) ร่องรอยความเสียหายจากมวนลำไย



4) ร่องรอยความเสียหายจากค้างคาว

ภาพที่ ก.2 ตัวอย่างลำไยที่ไม่ผ่านข้อกำหนดขั้นต่ำ



1) ตำหนิที่ผิวรวมขนาดไม่เกิน 0.5 cm^2



2) ตำหนิที่ผิวรวมขนาดเกิน 0.5 cm^2

ภาพที่ ก.3 ตัวอย่างลักษณะตำหนิที่ผิว (ข้อ 3.2.2 และ ข้อ 3.2.3)



1) สีมัวเปลือกปกติ



2) สีมัวเปลือกผิดปกติ อันเนื่องมาจากแสงแดด

ภาพที่ ก.4 ตัวอย่างลักษณะด้านสีผิวเปลือก

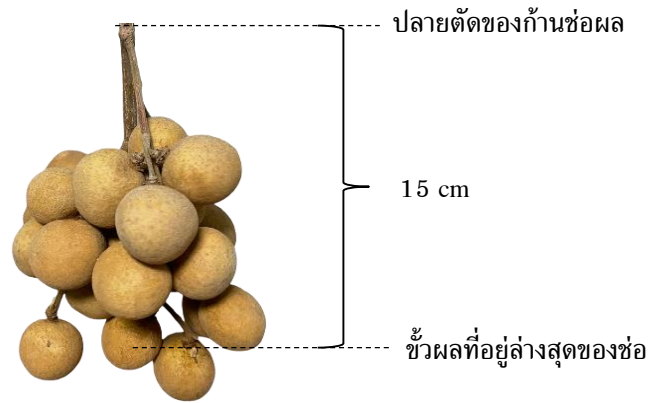


1) รูปทรงปกติ

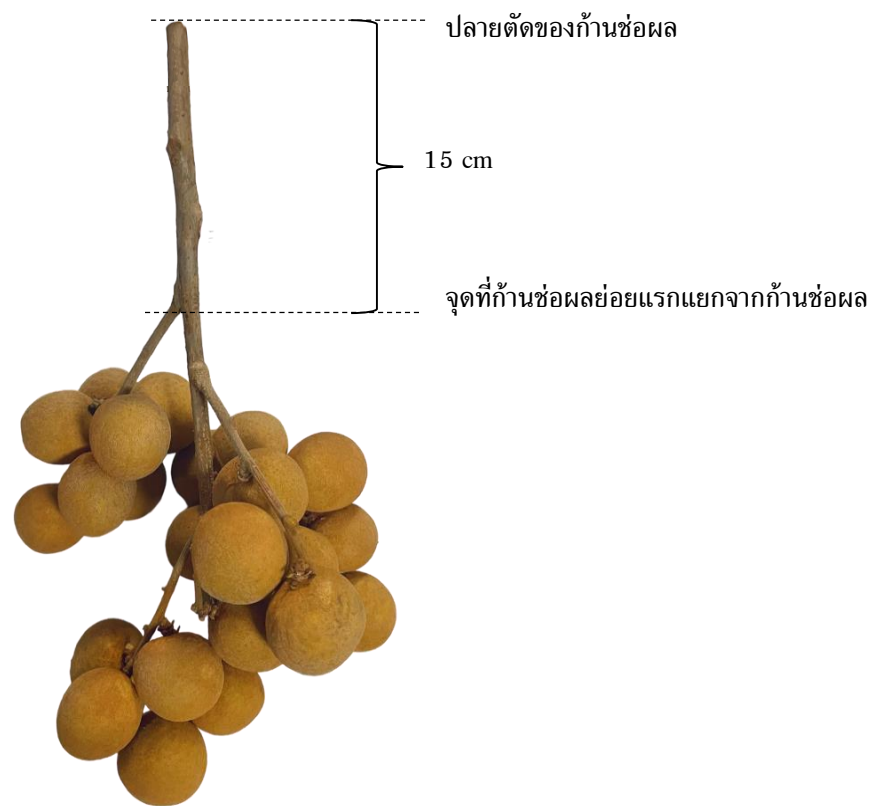


2) รูปทรงผิดปกติ

ภาพที่ ก.5 ตัวอย่างผลลำไยที่มีลักษณะด้านรูปทรงปกติและผิดปกติ



ภาพที่ ก.6 ตัวอย่างการวัดความยาวของลำไยช่อสั้น



ภาพที่ ก.7 ตัวอย่างการวัดความยาวของลำไยช่อยาว

ภาคผนวก ข

(ให้ไว้เป็นข้อมูล)

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système International d'Unités*) ยอมให้ใช้ได้ มีดังนี้

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
ความยาว	เซนติเมตร (centimeter)	cm
	มิลลิเมตร (millimeter)	mm
พื้นที่	ตารางเซนติเมตร (square centimeter)	cm ²
มวล	มิลลิกรัม (milligram)	mg
	กิโลกรัม (kilogram)	kg