



ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เรื่อง แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑

โดยที่มาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ได้บัญญัติให้มาตรฐานสินค้าเกษตรที่คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ ใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นมาตรฐานทั่วไปตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในคราวประชุม ครั้งที่ ๑/๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๑ ได้มีมติเห็นชอบให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ ประกอบมาตรา ๗ (๒) และ (๓) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ จึงให้แก้ไขชื่อมาตรฐานสินค้าเกษตร ที่เป็นมาตรฐานทั่วไป รวม ๑๒๔ รายการ โดยมีรายละเอียดตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ดังต่อไปนี้

๑. แก้ไขชื่อจาก “มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ” เป็น “มาตรฐานสินค้าเกษตร”
๒. แก้ไขชื่อย่อจาก “มกอช.” เป็น “มกช.”

ประกาศ ณ วันที่ ๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๒

(นายธีระ วงศ์สมุทร)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สำเนาถูกต้อง

ศิริฉวี ๒.๑๕๗๖

(นางจิระพันธ์ ช.เจริญยิ่ง)

นักจัดการงานทั่วไป ระดับชำนาญการ



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1500 - 2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1500 - 2004

หน่อไม้ฝรั่ง

ASPARAGUS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.20

ISBN 974-403-236-7



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1500-2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1500-2004

หน่อไม้ฝรั่ง

ASPARAGUS

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2281 5955 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 121 ตอนพิเศษ 63 ง

วันที่ 7 มิถุนายน พุทธศักราช 2547

คณะกรรมการร่างมาตรฐานหน่อไม้ฝรั่ง พริก มะเขือเทศ กระเจี๊ยบเขียว ผักชี

1. ประธานคณะกรรมการ
นายมานิช ทองเจียม (ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านพืชสวน กรมวิชาการเกษตร)
2. ผู้แทนกรมการค้าภายใน
3. ผู้แทนกรมส่งเสริมการส่งออก
นางสาวลลิตา โหมาศวิน
4. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์
5. ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร
นายกอบเกียรติ บันสิทธิ์
นางกนกรัตน์ สิทธิพงษ์
6. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร
นางปิยะรัตน์ เขียนมีสุข
นางเสริมศิริ คงแสงดาว
นางสาวปิยรัตน์ ธรรมกิจวัฒน์
7. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร
นางสาวจินตนา ภู่มงกุฎชัย
8. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป ผลผลิตเกษตร กรมวิชาการเกษตร
9. ผู้แทนสำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร
นายวิโรจน์ สุนทรภัก
10. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
นางสาวเมทนี สุนคนธรักษ์
11. ผู้แทนส่วนส่งเสริมการผลิตผัก ไม้ดอกไม้ประดับ และสมุนไพร กรมส่งเสริมการเกษตร
นางอรสา ดิสถาพร
12. ผู้แทนคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ผศ. สุเทวี ศุขปรการ
13. ผู้แทนคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
ผศ. สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร
14. ผู้แทนคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
15. ผู้แทนคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
16. ผู้แทนกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
17. ผู้แทนสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
นางสาวไวยุสย ลี

18. ผู้ทรงคุณวุฒิ

นายสุรพงษ์ โกสิยะจินดา

นายมงคล ยลประสาน

นายกิตติ วิฑูรย์วิทย์ลักษณ์

นายกรุง สีตะธนี

ผู้เชี่ยวชาญด้าน Postharvest และคุณภาพ
ผักผลไม้สด

ผู้แทนบริษัท ธาณิยามาสยาม จำกัด

ผู้แทนบริษัท ผักดอกเตอร์ จำกัด

ผู้แทนศูนย์วิจัยพืชผักเขตร้อน

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

19. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางสาวทรงศณีย์ ปรัชญาบำรุง

คณะทำงานและเลขานุการ

20. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางเสาวณี อภิญาณวัฒน์

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

หน่อไม้ฝรั่งเป็นพืชผักที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกที่สำคัญ ดังนั้นเพื่อให้หน่อไม้ฝรั่งของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานหน่อไม้ฝรั่งขึ้น

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

FAO/WHO. 1999. Codex Alimentarius Volume 5B. Fresh Fruits and Vegetables , CODEX STANDARD FOR ASPARAGUS (CODEX STAN 225 - 2001). Joint FAO/WHO Food Standard Programme, FAO, Rome. 6 p.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : หน่อไม้ฝรั่ง
พ.ศ. 2547

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หน่อไม้ฝรั่ง เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนั้น คณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง หน่อไม้ฝรั่ง ไว้ใช้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ. 2547

(นายสมศักดิ์ เทพสุทิน)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

หน่อไม้ฝรั่ง

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานนี้ใช้กับหน่อไม้ฝรั่ง (*Asparagus*) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Asparagus officinalis* L. อยู่ในวงศ์ Liliaceae หลังการจัดเตรียมและบรรจุเรียบร้อยแล้ว ที่จำหน่ายในลักษณะหน่อสด ทั้งนี้ไม่รวมหน่อไม้ฝรั่งที่นำไปแปรรูป

หน่อไม้ฝรั่งตามมาตรฐานนี้แบ่งออกเป็นประเภทตามสีของหน่อเป็น 4 กลุ่ม คือ

- 1.1 หน่อขาว
- 1.2 หน่อม่วง (หน่อสีขาว ปลายหน่อสีชมพู หรือสีชมพูอมม่วง)
- 1.3 หน่อม่วงปนเขียว
- 1.4 หน่อเขียว (หน่อส่วนใหญ่และปลายหน่อมีสีเขียว)

มาตรฐานนี้ไม่ใช้กับหน่อไม้ฝรั่งที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางหน่อเล็กกว่า 3 มิลลิเมตร

2 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 หน่อไม้ฝรั่งทุกชั้นมาตรฐานต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- 2.1.1.1 หน่อสด สมบูรณ์
- 2.1.1.2 ไม่แคระแกรน ไม่คดงอ
- 2.1.1.3 ปราศจากรอยช้ำ รอยถลอกที่เด่นชัด
- 2.1.1.4 สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- 2.1.1.5 ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ทั่วไปของผลิตภัณฑ์
- 2.1.1.6 ไม่มีความเสียหายของผลิตภัณฑ์เนื่องจากศัตรูพืช

- 2.1.1.7 รอยตัดที่โคนหน่อต้องสะอาด
- 2.1.1.8 ไม่มีกลิ่น และรสชาติที่ผิดปกติ
- 2.1.1.9 ปราศจากความชื้นภายนอกที่ผิดปกติ ยกเว้นหยดน้ำที่เกิดหลังการนำออกจากห้องเย็น
- 2.1.2 หน่อไม้ฝรั่งจะต้องผ่านการเก็บเกี่ยว การดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และการขนส่งอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้คุณภาพและขนาดที่เหมาะสม และอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

หน่อไม้ฝรั่งตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” class)

หน่อไม้ฝรั่งในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุด หน่อตรง ปลายยอดหน่อตมแน่น ไม่มีเส้นใยเหนียวแข็ง ไม่มีรอยตำหนิที่เกิดจากโรคและแมลง แต่อาจมีรอยตำหนิเล็กน้อยที่สามารถเฉือนหรือลอกออกได้ง่ายโดยผู้บริโภค รอยตัดต้องเรียบและตรง หน่อเขียวมีส่วนที่เป็นสีเขียวไม่น้อยกว่าร้อยละ 95 ของความยาวหน่อ สำหรับหน่อขาวต้องเป็นสีขาวทั้งหน่อ แต่อาจยอมให้ปลายหน่อมีสีชมพูจาง ๆ ได้บ้าง

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

หน่อไม้ฝรั่งในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี หน่ออาจโค้งบ้างเล็กน้อย ปลายยอดหน่อตมแน่น อาจมีส่วนของเส้นใยที่เหนียวแข็งที่เปลือกของโคนหน่อได้เล็กน้อย ไม่มีรอยตำหนิที่เกิดจากโรคและแมลง แต่อาจมีรอยตำหนิเล็กน้อยที่สามารถเฉือนหรือลอกออกได้ง่ายโดยผู้บริโภค รอยตัดต้องเรียบและตรง หน่อเขียวมีส่วนสีเขียวไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของความยาวหน่อ หน่อขาวอาจมีสีชมพูจาง ๆ ที่หน่อและปลายยอดได้

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

หน่อไม้ฝรั่งในชั้นนี้ไม่เข้าชั้นคุณภาพที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำเป็นไปตามข้อ 2.1 หน่ออาจโค้งบ้าง ปลายยอดหน่ออาจมีการปริของกาบใบได้ แต่ไม่มีแขนงของข้อใบโผล่ออกมา มีส่วนของเส้นใยเหนียวแข็งที่เปลือกของโคนหน่อได้บ้าง โคนหน่ออาจมีรอยตำหนิที่ไม่ได้เกิดจากโรคได้เล็กน้อยที่สามารถเฉือนหรือลอกออกได้ง่ายโดยผู้บริโภค รอยตัดที่โคนหน่ออาจเฉียงได้บ้าง หน่อเขียวมีส่วนสีเขียวไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ของความยาวหน่อ หน่อขาวมีสีอื่นปนได้ที่ปลายหน่อ

3 ข้อกำหนดเรื่องขนาด

กำหนดด้วยความยาวหน่อ และเส้นผ่าศูนย์กลางหน่อ ดังนี้

3.1 กำหนดด้วยความยาวหน่อ

ทุกชั้นคุณภาพ มีความยาวหน่อ กำหนดได้ 3 ขนาด ดังนี้

3.1.1 หน่อยาว (Long ; L) ความยาวหน่อมากกว่า 17 เซนติเมตร

3.1.2 หน่อสั้น (Short ; S) ความยาวหน่อระหว่าง 12-17 เซนติเมตร

3.1.3 หน่อยอด (Tip ; T) ความยาวหน่อน้อยกว่า 12 เซนติเมตร

3.2 กำหนดด้วยเส้นผ่าศูนย์กลางหน่อ

พิจารณาจากหน่อไม้ฝรั่งขนาดยาว 25 เซนติเมตร โดยวัดตรงรอยตัดที่โคนหน่อส่วนที่กว้างที่สุด กำหนดได้ 4 ขนาด ดังนี้

รหัสขนาด	เส้นผ่าศูนย์กลางที่โคนหน่อ (มิลลิเมตร)
1	มากกว่า 10
2	มากกว่า 8-10
3	มากกว่า 6-8
4	ระหว่าง 3-6

ทั้งนี้ เมื่อมีการตัดหน่อไม้ฝรั่งเพื่อการบรรจุ เส้นผ่าศูนย์กลางหน่อจะแปรผันไปตามความยาวของหน่อ

4 ข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตภัณฑ์ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” class)

ไม่เกินร้อยละ 5 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของหน่อไม้ฝรั่งที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่ยังเป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของหน่อไม้ฝรั่งที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่ยังเป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง

4.1.3 ชั้นสอง (Class II)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของหน่อไม้ฝรั่งที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นสอง หรือไม่ได้คุณภาพขั้นต่ำ ยกเว้นหน่อที่มีรอยเน่า หรือเสื่อมสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด

4.2.1 ความคลาดเคลื่อนเรื่องความยาวหน่อ ในทุกชั้นคุณภาพมีหน่อที่มีความยาวไม่ตรงตามที่กำหนด ปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักหน่อทั้งหมด และในกรณีหน่อไม้ฝรั่งจัดเรียงเสนอแบบมัดรวมเป็นกำ ความยาวหน่อจะน้อยหรือมากกว่าที่กำหนดไว้ในแต่ละขนาดได้ไม่เกิน 1 เซนติเมตร

4.2.2 ความคลาดเคลื่อนเรื่องเส้นผ่าศูนย์กลาง ในทุกชั้นคุณภาพมีหน่อที่มีขนาดไม่ตรงตามที่กำหนดปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักหน่อทั้งหมด และในกรณีหน่อไม้ฝรั่งจัดเรียงเสนอแบบมัดรวมเป็นกำ เส้นผ่าศูนย์กลางหน่อจะน้อยหรือมากกว่าที่กำหนดไว้ในแต่ละขนาดได้ไม่เกิน 2 มิลลิเมตร

5 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

หน่อไม้ฝรั่งที่บรรจุในหีบห่อเดียวกัน หรือ แต่ละมัดในหีบห่อเดียวกัน ควรมีความสม่ำเสมอในด้านคุณภาพ สี ขนาด และควรมาจากแหล่งผลิตเดียวกัน

สำหรับสีของหน่อที่แตกต่างกันในแต่ละกลุ่ม สามารถปะปนกันได้ตามข้อกำหนดนี้

5.1.1 หน่อขาว ในชั้นพิเศษและชั้นหนึ่งยอมให้มีหน่อม่วงปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนักหรือจำนวนหน่อทั้งหมด ในชั้นสองยอมให้มีหน่อม่วงปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 15 โดยน้ำหนักหรือจำนวนหน่อทั้งหมด

5.1.2 หน่อเขียว หน่อม่วงและหน่อม่วงปนเขียว ยอมให้มีหน่อสีอื่นปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนักหรือจำนวนหน่อทั้งหมด ในชั้นสองยอมให้มีหน่อสีอื่นปนมาได้ไม่เกินร้อยละ 15 โดยน้ำหนักหรือจำนวนหน่อทั้งหมด

สำหรับหน่อไม้ฝรั่งคุณภาพชั้นสอง กรณีที่ไม่ได้มัดเป็นกำ อาจละความยาวและสีได้ โดยมีการระบุหรือแสดงอย่างเด่นชัดว่าเป็นหน่อคละสี

5.2 การบรรจุหีบห่อ

ต้องบรรจุหน่อไม้ฝรั่งในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาหน่อไม้ฝรั่งได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ในการบรรจุต้องสะอาดและเป็นวัสดุใหม่ หรืออาจเป็นวัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่แต่มีคุณภาพดีสำหรับใส่อาหารได้ เพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อหน่อไม้ฝรั่ง การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงผลการใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่มีสารพิษปนเปื้อน

5.3 การจัดเรียงเสนอ

การจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุจะต้องไม่เป็นการแต่งหน้า ส่วนที่มองเห็นได้ในหีบห่อจะต้องเป็นตัวแทนที่เหมือนกันทั้งหีบห่อ การจัดเรียงเสนอหน่อไม้ฝรั่งอาจทำได้ 2 แบบ

5.3.1 มัดเป็นกำ หน่อไม้ฝรั่งที่อยู่ด้านนอกของกำซึ่งเห็นเด่นชัดจะต้องเป็นตัวแทนของทั้งกำ ในแต่ละกำควรมีน้ำหนักเท่ากัน การจัดเรียงแต่ละกำในหีบห่ออาจมีกระดาษกั้นเพื่อป้องกันการกระแทก

5.3.2 จัดเรียงหน่อไม้ฝรั่งในภาชนะบรรจุโดยไม่มัดเป็นกำ

6 การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก

6.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

6.1.1 ประเภทของผลิตภัณฑ์

ข้อความว่า “หน่อไม้ฝรั่ง” และหรือ “ประเภทหน่อไม้ฝรั่ง” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์จากภายนอกภาชนะบรรจุได้

6.1.2 ชั้นคุณภาพ

6.1.3 ขนาด (ไม่บังคับ) ถ้าบรรจุแบบคัดขนาด

6.1.4 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

6.1.5 วัน เดือน ปี ที่บรรจุ

6.1.6 ข้อมูลผู้จำหน่าย

ชื่อ และที่ตั้งของผู้จำหน่าย หรือผู้แบ่งบรรจุ หรือแสดงเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

6.1.7 ประเทศผู้ผลิต หากการไม่ระบุประเทศจะทำให้เกิดความเข้าใจผิด หรือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค

6.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับขายส่ง

แต่ละหีบห่อต้องประกอบด้วยข้อความ ซึ่งจะระบุในเอกสารกำกับสินค้า หรือ ฉลาก หรือแสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ ข้อความต้องอ่านได้ชัดเจน ไม่หลุดลอก โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.2.1 ข้อมูลผู้ขายส่ง

ชื่อ และที่ตั้งของผู้ขายส่ง และหรือผู้บรรจุ

6.2.2 ประเภทของผลิตภัณฑ์

ข้อความว่า “หน่อไม้ฝรั่ง” และหรือ “ประเภทหน่อไม้ฝรั่ง”

6.2.3 แหล่งผลิต

ประเทศที่ผลิต หรือแหล่งผลิตในประเทศ

6.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

6.2.4.1 ชั้นคุณภาพ

6.2.4.2 ขนาด (ไม่บังคับ) ถ้าบรรจุแบบคัดขนาด

6.2.4.3 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

6.2.4.4 วัน เดือน ปี ที่บรรจุ

6.3 ภาษา

ฉลากของหน่อไม้ฝรั่งต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากหน่อไม้ฝรั่งที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

6.4 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

7 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารปนเปื้อน

8 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารพิษตกค้าง

9 สุขลักษณะ

การปฏิบัติต่อหน่อไม้ฝรั่งในขั้นตอนต่าง ๆ ได้แก่ การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และการขนส่ง ต้องปฏิบัติ อย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนทางด้านชีวภาพ เคมี และกายภาพ ที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อ ผู้บริโภค

10 วิธีวิเคราะห์และการชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง