

ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง*

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงพาณิชย์ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลังซึ่งได้มีการกำหนดและแก้ไขเพิ่มเติมมาแล้วหลายครั้ง ให้รวมไว้ในประกาศฉบับเดียวกัน เพื่อให้เกิดความคล่องตัวและสะดวกในการปฏิบัติ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ วรรคหนึ่ง (๑) (๒) และมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าของ พ.ศ. ๒๕๐๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าของ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง พ.ศ. ๒๕๔๖ ลงวันที่ ๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๖

(๒) ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๗ ลงวันที่ ๑๓ มกราคม พ.ศ. ๒๕๔๗

(๓) ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๔๗ ลงวันที่ ๒๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

(๔) ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๔๗ ลงวันที่ ๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๒ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้กำหนดแป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐาน

ข้อ ๔ ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลังไว้ตามรายละเอียดท้ายประกาศนี้ หน้า ๒๘ เล่ม ๑๒๓ ตอนที่ ๑๒๕ ง ราชกิจจานุเบกษา ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๔๕

ข้อ ๕ บรรดาประกาศ ระเบียบ หลักเกณฑ์ ใบสำคัญการจดทะเบียนเป็นผู้ทำการค้าส่งออกซึ่งสินค้ามาตรฐาน ใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ใบอนุญาตให้เป็นผู้ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ใบรับรองมาตรฐานสินค้า หรือเอกสารอันใดที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลังที่มีผลใช้บังคับหรือ ออกให้ก่อนประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้ถือว่าเป็นประกาศ ระเบียบ หลักเกณฑ์ ใบสำคัญ ใบอนุญาต ใบรับรอง หรือเอกสารตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

การุณ กิตติสถาพร

ปลัดกระทรวงพาณิชย์

ผู้ใช้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

* ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๓ ตอนที่ ๑๒๕ ง ลงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๔๕

มาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง

ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐาน และมาตรฐาน
สินค้าแป้งมันสำปะหลัง ลงวันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๕

ข้อ ๑. คำนิยาม

(๑) “แป้งมันสำปะหลัง” หมายความว่า แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช (Tapioca Starch) และแป้งมันสำปะหลังประเภทโมดิไฟด์สตาร์ช (Tapioca Modified Starch)

(๒) “แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช (Tapioca Starch)” หมายความว่า แป้งที่ได้จากหัวมันสำปะหลัง เมื่อผ่านกระบวนการผลิต มีสีขาวหรือสีครีมอ่อน

(๓) “แป้งมันสำปะหลังประเภทโมดิไฟด์สตาร์ช (Tapioca Modified Starch)” หมายความว่า แป้งที่ได้จากการนำแป้งมันสำปะหลังมาเปลี่ยนสมบัติทางเคมี และ/หรือทางฟิสิกส์จากเดิมด้วยความร้อน และ/หรือเอนไซม์ และ/หรือสารเคมีชนิดต่าง ๆ เพื่อให้เหมาะสมกับการนำไปใช้

(๔) “วัตถุอื่น” หมายความว่า วัตถุหรือสารที่ไม่ใช่ส่วนประกอบตามธรรมชาติของหัวมันสำปะหลัง เว้นแต่วัตถุหรือสารอันจะพึงมีได้ในกรรมวิธีการผลิตแป้งมันสำปะหลัง ตามปกติ

ข้อ ๒. แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ให้แบ่งมาตรฐานออกเป็น ๓ ชั้น ดังนี้

(๑) แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ชั้น พิเศษ (Tapioca Starch Premium Grade)

(๒) แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ชั้น ๑ (Tapioca Starch First Grade)

(๓) แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ชั้น ๒ (Tapioca Starch Second Grade)

ข้อ ๓. แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ชแต่ละชั้น ให้กำหนดมาตรฐานไว้ ดังต่อไปนี้

ก. แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ชั้นพิเศษ ต้องมี

(๑) แป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ โดยน้ำหนัก

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๓ โดยน้ำหนัก

(๓) เถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๒๐ โดยน้ำหนัก

(๔) เยื่อไม่เกิน ๐.๒ ลูกบาศก์เซนติเมตร ต่อน้ำหนักแป้ง ๕๐ กรัม

(๕) ความเป็นกรด - ด่าง ตั้งแต่ ๔.๕ ถึง ๗.๐

(๖) ส่วนของแป้งที่สามารถผ่านตะแกรงขนาด ๑๕๐ ไมโครเมตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ โดยน้ำหนัก

ข. แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ชั้น ๑ ต้องมี

(๑) แป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๓ โดยน้ำหนัก

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔ โดยน้ำหนัก

(๓) เถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๓๐ โดยน้ำหนัก

(๔) เยื่อไม่เกิน ๐.๕ ลูกบาศก์เซนติเมตร ต่อน้ำหนักแป้ง ๕๐ กรัม

(๕) ความเป็นกรด - ค่า ตั้งแต่ ๔.๕ ถึง ๗.๐

(๖) ส่วนของแป้งที่สามารถผ่านตะแกรงขนาด ๑๕๐ ไมโครเมตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ โดยน้ำหนัก

ก. แป้งมันสำปะหลังประเภทสตาร์ช ชั้น ๒ ต้องมี

(๑) แป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ โดยน้ำหนัก

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔ โดยน้ำหนัก

(๓) เถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๕๐ โดยน้ำหนัก

(๔) เยื่อไม่เกิน ๑.๐ ลูกบาศก์เซนติเมตร ต่อน้ำหนักแป้ง ๕๐ กรัม

(๕) ความเป็นกรด - ค่า ตั้งแต่ ๔.๕ ถึง ๗.๐

(๕) ส่วนของแป้งที่สามารถผ่านตะแกรงขนาด ๑๕๐ ไมโครเมตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕ โดยน้ำหนัก

ข้อ ๔. มาตรฐานแป้งมันสำปะหลังประเภทโมดิไฟด์สตาร์ช

แป้งมันสำปะหลังประเภทโมดิไฟด์สตาร์ชต้องผลิตจากโรงงานที่มีเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการโมดิไฟด์แป้ง โดยกระบวนการผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพในระดับสากล และผลิตภัณฑ์มีสมบัติทางเคมีหรือฟิสิกส์ ซึ่งเปลี่ยนแปลงไปจากแป้งมันสำปะหลัง ประเภทสตาร์ช อันเนื่องจากผลของการโมดิไฟด์

ข้อ ๕. แป้งมันสำปะหลังทุกประเภททุกชั้น ต้องไม่บูด เน่า หรือขึ้นรา ไม่มีกลิ่นและ/หรือสีผิดปกติ ไม่มีแมลง และไม่มีวัตถุอื่น เว้นแต่วัตถุหรือสารอันจะพึงมีได้ในกรรมวิธีการผลิตแป้งมันสำปะหลังตามปกติเท่านั้น

ข้อ ๖. แป้งมันสำปะหลังให้บรรจุในภาชนะที่เหมาะสม สะอาด และปิดผนึกภาชนะที่บรรจุให้เรียบร้อย และต้องแสดงข้อความ Product of Thailand หรือชื่อผู้ผลิต หรือเครื่องหมายการค้าที่ได้จดทะเบียนไว้แล้วในประเทศไทย เว้นแต่ผู้ซื้อไม่ต้องการให้แสดงข้อความดังกล่าว

ข้อ ๗. กรณีผู้ทำการค้าขายออกมีการซื้อขายแป้งมันสำปะหลังตามตัวอย่างหรือเงื่อนไขคุณภาพซึ่งไม่เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด หรือแป้งมันสำปะหลังประเภทโมดิไฟด์สตาร์ชซึ่งผลิตจากโรงงานที่ยังไม่ได้การรับรองมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพในระดับสากล ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือสำนักงานสาขา และแป้งมันสำปะหลังนั้นต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าตัวอย่างหรือเงื่อนไขที่คู่กรณีตกลงกันได้

กรณีแป้งมันสำปะหลังประเภทโมดิไฟด์สตาร์ชที่จะส่งออก เป็นแป้งมันสำปะหลังที่ผลิตจากโรงงานที่กำลังดำเนินการเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานระบบบริหารคุณภาพในระดับสากล ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือสำนักงานสาขา ก่อนการยื่นขอใบรับรองมาตรฐานสินค้าที่ออกให้ตามแบบที่กำหนดช่วงเวลาการรับรองผลวิเคราะห์