

ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่อง กำหนดให้แ่งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแ่งมันสำปะหลัง

พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แ่งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแ่งมันสำปะหลัง ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙ เนื่องจากสถานการณ์การผลิตแ่งมันสำปะหลังในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยทางการค้าแ่งโมดิไฟด์สตาร์ชส่วนใหญ่มีการซื้อขาย โดยกำหนดสมบัติทางเคมีที่แตกต่างหลากหลาย เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ตามความต้องการของผู้ซื้อ สมควรยกเลิกมาตรฐานสินค้าแ่งโมดิไฟด์สตาร์ช เพื่อให้การซื้อขายแ่งโมดิไฟด์สตาร์ชมีความคล่องตัว เหมาะสมและเป็นไปตามกลไกตลาด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ วรรคหนึ่ง (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. ๒๕๐๓ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าขาออก (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์โดยคำแนะนำของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แ่งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแ่งมันสำปะหลัง ลงวันที่ ๒๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

ข้อ ๒ ให้กำหนดแ่งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐาน

ข้อ ๓ ให้กำหนดมาตรฐานสินค้าแ่งมันสำปะหลังไว้ตามรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ บรรดาประกาศ ระเบียบ หลักเกณฑ์ ใบสำคัญการจดทะเบียนเป็นผู้ทำการค้าขาออก ซึ่งสินค้ามาตรฐาน ใบอนุญาตให้เป็นผู้ประกอบธุรกิจตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ใบอนุญาตให้เป็นผู้ตรวจสอบมาตรฐานสินค้า ใบรับรองมาตรฐานสินค้า หรือเอกสารอื่นใด ที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดให้แ่งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้าแ่งมันสำปะหลัง ที่มีผลใช้บังคับหรือออกให้ก่อนประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้คงมีผลใช้บังคับต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับประกาศนี้

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยสี่สิบวัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

ชุตินา บุญยประภัศร

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ รักษาราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

มาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง
ท้ายประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐาน
และมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ คำนิยาม

(๑) “แป้งมันสำปะหลัง (Tapioca Starch)” หมายความว่า แป้งที่ได้จากหัวมันสำปะหลัง เมื่อผ่านกระบวนการผลิต มีสีขาวหรือสีครีมอ่อน แต่ไม่รวมถึงแป้งที่ได้มาจากการนำแป้งมันสำปะหลัง มาเปลี่ยนแปลงสมบัติทางเคมี หรือทางฟิสิกส์จากเดิมด้วยความร้อน หรือเอนไซม์ หรือสารเคมีชนิดต่างๆ เพื่อให้เหมาะสมกับการนำไปใช้ (Tapioca Modified Starch)

(๒) “วัตถุดิบ” หมายความว่า วัตถุดิบหรือสารที่ไม่ใช่ส่วนประกอบตามธรรมชาติของหัวมันสำปะหลัง เว้นแต่วัตถุดิบหรือสารอันจะพึงมีได้ในกรรมวิธีการผลิตแป้งมันสำปะหลัง ตามปกติ

(๓) “ร้อยละ” หมายความว่า ร้อยละโดยน้ำหนัก

ข้อ ๒ ให้แป้งมาตรฐานสินค้าแป้งมันสำปะหลัง ออกเป็น ๓ ชั้น ดังนี้

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

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

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

ข้อ ๓ สินค้ามาตรฐานแป้งมันสำปะหลัง ตามข้อ ๒ ต้องมีมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ความเป็นกรด - ด่าง ตั้งแต่ ๔.๕ ถึง ๗.๐

(๒) ส่วนของแป้งที่สามารถผ่านตะแกรงขนาด ๑๕๐ ไมโครเมตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๕

(๓) ต้องไม่บูดเน่า หรือขึ้นรา ไม่มีกลิ่นและหรือสีผิดปกติ ไม่มีแมลง และไม่มีวัตถุดิบ เว้นแต่วัตถุดิบหรือสารอันจะพึงมีได้ในกรรมวิธีการผลิตแป้งมันสำปะหลังตามปกติเท่านั้น

ข้อ ๔ แป้งมันสำปะหลังแต่ละชั้น ให้กำหนดมาตรฐานไว้ ดังต่อไปนี้

ก. แป้งมันสำปะหลัง ชั้นพิเศษ ต้องมี

(๑) แป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๓

(๓) เถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๒๐

(๔) เยื่อไม่เกิน ๐.๒ ลูกบาศก์เซนติเมตร ต่อน้ำหนักแป้ง ๕๐ กรัม

ข. แป้งมันสำปะหลัง ชั้น ๑ ต้องมี

(๑) แป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๓

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔

(๓) เถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๓๐

(๔) เยื่อไม่เกิน ๐.๕ ลูกบาศก์เซนติเมตร ต่อน้ำหนักแป้ง ๕๐ กรัม

ค. แป้งมันสำปะหลัง ชั้น ๒ ต้องมี

(๑) แป้งไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) ความชื้นไม่เกินร้อยละ ๑๔

(๓) เถ้าไม่เกินร้อยละ ๐.๕๐

(๔) เยื่อไม่เกิน ๑.๐ ลูกบาศก์เซนติเมตร ต่อน้ำหนักแป้ง ๕๐ กรัม

ข้อ ๕ แปะมันสำปะหลังให้บรรจุในภาชนะที่เหมาะสม สะอาด และปิดผนึกภาชนะที่บรรจุให้เรียบร้อย

ข้อ ๖ กรณีผู้ทำการค้าขาออกมีการซื้อขายแปะมันสำปะหลังตามตัวอย่างหรือเงื่อนไขคุณภาพ นอกเหนือจากมาตรฐานที่กำหนดไว้ รวมถึงกรณีที่ส่งออกแปะมันสำปะหลังโดยมีภาชนะบรรจุหุ้มห่อ ให้ระบุรายละเอียดไว้ในคำร้องขอให้ออกใบรับรองมาตรฐานสินค้า

กรณีการซื้อขายตามตัวอย่างหรือเงื่อนไขคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือสำนักงานสาขา และแปะมันสำปะหลังนั้นต้องมีคุณภาพ ไม่ต่ำกว่าตัวอย่างหรือเงื่อนไขที่คู่กรณีตกลงกันได้

ข้อ ๗ ในกรณีที่มีปัญหาข้อโต้แย้งเกี่ยวกับผลการวินิจฉัย ให้ถือผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างของสำนักงานมาตรฐานสินค้า หรือหน่วยงานที่สำนักงานมาตรฐานสินค้ามอบหมายแล้วแต่กรณีและให้ถือเป็นที่สุด