



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1501 - 2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1501 - 2004

กระเจียบเขียว

OKRA

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.080.20

ISBN 974-403-237-5



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช. 1501-2547

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 1501-2004

กระเจียบเขียว

OKRA

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

นางสาวพัชรี พยัคฆ์

นางสุวรรณี ศิริสวัสดิ์พัฒนา

3. ผู้แทนกรมส่งเสริมการส่งออก

4. ผู้แทนกรมส่งเสริมสหกรณ์

นางลาวัลย์ อินทชาติ

นายทรงเกียรติ โชติพุทธิกุล

5. ผู้แทนสถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร

นางกนกรัตน์ ลิทธิพนธ์

6. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช กรมวิชาการเกษตร

นางสาวปิยรัตน์ ธรรมกิจวัฒน์

7. ผู้แทนสำนักวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร กรมวิชาการเกษตร

นางสาวจินตนา ภู่มงกุฎชัย

8. ผู้แทนสำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป ผลิตผลเกษตร กรมวิชาการเกษตร

นางสาวเบญจมาศ รัตนชินกร

9. ผู้แทนสำนักพัฒนาคุณภาพสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร

นายวิโรจน์ สุนทรภัก

นางสาวเฉลิมศรี ตุ่มมะ

10. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางสาวเมทนี สุคนธ์รักษ์

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

นายปิยะศักดิ์ สุนทรประภัสสร

นายลาภประเสริฐ วิเชียร

นายสุรพล ว่องวิไลกุล

นายประเสริฐ บุญมาแย้ม

19. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางสาวทรงศณีษ์ ปรัชญาบำรุง

20. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

นางสาวมนทิชา สรรพอาสา

ผู้เชี่ยวชาญด้าน Postharvest และคุณภาพ
ผักผลไม้สด

ผู้แทนบริษัท นพเกษตรดีจิ่ง จำกัด

ผู้แทนบริษัท ธานียามา สยาม จำกัด

ผู้แทนบริษัท พลอินเตอร์โกรเวอร์ จำกัด

ผู้แทนบริษัท ยูนิซีตส์ จำกัด

คณะทำงานและเลขานุการ

คณะทำงานและผู้ช่วยเลขานุการ

กระเจี๊ยบเขียวเป็นพืชผักที่ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกที่สำคัญ ดังนั้นเพื่อให้
กระเจี๊ยบเขียวของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับชาติและระดับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและ
ส่งเสริมการส่งออก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานกระเจี๊ยบเขียวขึ้น

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากเอกสารต่อไปนี้เป็นแนวทาง

กรมวิชาการเกษตร. 2545 .เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับกระเจี๊ยบเขียว. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตร
แห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 22 หน้า.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : กระจับเขียว
พ.ศ. 2547

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

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ. 2547

(นายสมศักดิ์ เทพสุทิน)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระเจี๊ยบเขียว

1 นิยามของผลิตภัณฑ์

มาตรฐานนี้ใช้กับกระเจี๊ยบเขียว (Okra) พันธุ์ที่ผลิตเป็นการค้าที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Abelmoschus esculentus* L. Moench อยู่ในวงศ์ Malvaceae หลังการจัดเตรียมและบรรจุเรียบร้อยแล้ว ที่จำหน่ายในลักษณะฝักสด ทั้งนี้ไม่รวมฝักกระเจี๊ยบเขียวที่นำไปแปรรูป

2 ข้อกำหนดเรื่องคุณภาพ

2.1 คุณภาพขั้นต่ำ

2.1.1 ฝักกระเจี๊ยบเขียวทุกชั้นมาตรฐานต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

2.1.1.1 สด สีเขียว และรูปร่างสมบูรณ์ตรงตามพันธุ์

2.1.1.2 มีก้านติดขั้วฝัก

2.1.1.3 ปราศจากรอยชำ รอยถลอกที่เด่นชัด หรือมีสภาพไม่เหมาะสมสำหรับการบริโภค

2.1.1.4 สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้

2.1.1.5 ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์

2.1.1.6 ไม่มีความเสียหายของผลผลิตเนื่องจากศัตรูพืช

2.1.1.7 รอยตัดที่ขั้วฝัก ต้องสะอาดและเรียบร้อย

2.1.1.8 ไม่มีกลิ่น และรสชาติที่ผิดปกติ

2.1.1.9 ปราศจากความชื้นภายนอกที่ผิดปกติ ยกเว้นหยดน้ำที่เกิดหลังการนำออกจากห้องเย็น

2.1.2 ฝักกระเจี๊ยบเขียวต้องผ่านการเก็บเกี่ยว การดูแลภายหลังการเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และการขนส่งอย่างถูกต้อง เพื่อให้ได้คุณภาพและขนาดที่เหมาะสม และอยู่ในสภาวะที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

2.2 การแบ่งชั้นคุณภาพ

กระเจี๊ยบเขียวตามมาตรฐานนี้ แบ่งเป็น 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

2.2.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

กระเจี๊ยบเขียวในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดีที่สุดในรูปร่างฝักตรง สีเขียวสม่ำเสมอทั้งฝัก มีก้านติดขั้วฝักยาวไม่เกิน 1 เซนติเมตร ผิวฝักปราศจากตำหนิ ยกเว้นตำหนิผิวเผินซึ่งไม่มีผลต่อ คุณภาพฝัก การเก็บรักษา การบรรจุ และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

กระเจี๊ยบเขียวในชั้นนี้ต้องมีคุณภาพดี รูปร่างฝักตรง หรือโค้งงอได้เล็กน้อย สีเขียวสม่ำเสมอ ผิวฝักมีตำหนิได้เล็กน้อย โดยไม่มีผลต่อ คุณภาพฝัก การเก็บรักษา การบรรจุ และการจัดเรียงเสนอในภาชนะบรรจุ

2.2.3 ชั้นสอง (Class II)

กระเจี๊ยบเขียวในชั้นนี้ไม่เข้าชั้นคุณภาพที่สูงกว่า แต่มีคุณภาพชั้นต่ำเป็นไปตามข้อ 2.1

3 ข้อกำหนดเรื่องขนาด

กำหนดด้วยความยาวฝัก แบ่งได้ 3 ขนาด ดังนี้

รหัสขนาด	ความยาวฝักไม่รวมก้านขั้ว (เซนติเมตร)
1	มากกว่า 12-14
2	มากกว่า 10-12
3	ไม่เกิน 10

4 ข้อกำหนดเรื่องเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดที่ยอมรับได้ในแต่ละภาชนะบรรจุ สำหรับผลิตผลที่ไม่เข้าชั้นที่ระบุไว้ มีดังนี้

4.1 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ

4.1.1 ชั้นพิเศษ (“Extra” Class)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของกระเจี๊ยบเขียวที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นพิเศษ แต่ยังเป็นไปตามคุณภาพของชั้นหนึ่ง

4.1.2 ชั้นหนึ่ง (Class I)

ไม่เกินร้อยละ 10 โดยจำนวนหรือน้ำหนักของกระเจี๊ยบเขียวที่คุณภาพไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของชั้นหนึ่ง แต่ยังเป็นไปตามคุณภาพของชั้นสอง

5 ข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและการจัดเรียงเสนอ

5.1 ความสม่ำเสมอ

ฝักกระเจี๊ยบเขียวในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องมีความสม่ำเสมอ ทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด และควรมาจากแหล่งผลิตเดียวกัน

5.2 การบรรจุหีบห่อ

ต้องบรรจุฝักกระเจี๊ยบเขียวในลักษณะที่สามารถเก็บรักษาฝักกระเจี๊ยบเขียวได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ในการบรรจุต้องสะอาด และเป็นวัสดุใหม่ หรืออาจเป็นวัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่แต่มีคุณภาพดีสำหรับใส่อาหารได้ เพื่อป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อกระเจี๊ยบเขียว การใช้วัสดุโดยเฉพาะกระดาษหรือตราประทับที่มีข้อกำหนดทางการค้าสามารถทำได้ หากการพิมพ์หรือการแสดงผลการใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่มีสารพิษปนเปื้อน

5.3 การจัดเรียงเสนอ

ฝักกระเจี๊ยบเขียวที่มองเห็นในภาชนะบรรจุต้องเป็นตัวแทนของผลิตผลทั้งหมด

6 การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก

6.1 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดให้เห็นง่าย ชัดเจน ไม่เป็นเท็จหรือหลอกหลวง ดังต่อไปนี้

6.1.1 ประเภทของผลิตผล

ข้อความว่า “กระเจี๊ยบเขียว” ถ้าไม่สามารถมองเห็นผลิตผลจากภายนอกภาชนะบรรจุได้

6.1.2 ชั้นคุณภาพ

6.1.3 ขนาด (ไม่บังคับ) ถ้าบรรจุแบบคัตขนาด

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 “กระเจี๊ยบเขียว”

6.2.3 แหล่งผลิต

ประเทศที่ผลิต หรือแหล่งผลิตในประเทศ

6.2.4 ข้อมูลเชิงพาณิชย์

6.2.4.1 ชั้นคุณภาพ

6.2.4.2 ขนาด (ไม่บังคับ) ถ้าบรรจุแบบคัตขนาด

6.2.4.3 น้ำหนักสุทธิเป็นระบบเมตริก

6.2.4.4 วัน เดือน ปี ที่บรรจุ

6.3 ภาษา

ฉลากของกระเจี๊ยบเขียวต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย กรณีฉลากกระเจี๊ยบเขียวที่ผลิตเพื่อส่งออกจะแสดงข้อความเป็นภาษาใดก็ได้

6.4 เครื่องหมายการตรวจสอบทางราชการ

ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจสอบหรือหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

7 สารปนเปื้อน

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารปนเปื้อน

8 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องสารพิษตกค้าง

9 สุขลักษณะ

การปฏิบัติต่อกระเจี๊ยบเขียวในขั้นตอนต่าง ๆ ได้แก่ การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษา และการขนส่ง ต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนทางด้านชีวภาพ เคมี และกายภาพ ที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

10 วิธีวิเคราะห์และการชักตัวอย่าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่องวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง