

ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : เมล็ดกาแฟโรบัสตา
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

โดยเป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขการกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง เมล็ดกาแฟโรบัสตา
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติ
มาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบมติคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร ในการประชุม
ครั้งที่ ๓/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
จึงได้ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร :
เมล็ดกาแฟโรบัสตา ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๒๙ กันยายน ๒๕๕๒

๒. กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : เมล็ดกาแฟโรบัสตา มาตรฐานเลขที่ มกษ. 5700 - 2561
ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ลักษณ์ วจนานวัช

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

มาตรฐานสินค้าเกษตร

เมล็ดกาแฟโรบัสตา

1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ ใช้กับเมล็ดกาแฟโรบัสตา (robusta green coffee) ที่ได้มาจากต้นกาแฟที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Coffea canephora* Pierre ex Froehner var. *robusta* อยู่ในวงศ์ Rubiaceae โดยนำผลกาแฟสุก (coffee cherries) ผ่านกรรมวิธีเพื่อให้ได้เมล็ดกาแฟ และบรรจุในหีบห่อพร้อมจำหน่าย

2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 เมล็ดกาแฟ (green coffee) หรือที่เรียกทั่วไปว่ากาแฟสาร หรือ เมล็ดกาแฟดิบ หมายถึง ผลกาแฟสุก (coffee cherry) ที่เอาส่วนของเปลือก (pericarp) ได้แก่ ผนังผลชั้นนอก (exocarp) ผนังผลชั้นกลาง (mesocarp) หรือที่เรียกว่าเนื้อ และ ผนังผลชั้นใน (endocarp) หรือที่เรียกว่ากะลา (parchment) ออกแล้ว (ภาพที่ ก.1)
- 2.2 กาแฟกะลา (parchment coffee) หมายถึง ผลกาแฟสุกที่เอาส่วนของผนังผลชั้นนอกและผนังผลชั้นกลางออก แต่ยังคงมีผนังผลชั้นในหรือที่เรียกว่ากะลาติดอยู่ (ภาพที่ ก.2)

3 คุณภาพ

- 3.1 ข้อกำหนดทั่วไป
- 3.1.1 ไม่มีกลิ่นผิดปกติ (off-odour bean) เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน
- 3.1.2 มีสีตรงตามกระบวนการผลิต^{1/}ของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

^{1/} กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ โดยทั่วไปมี 2 แบบ คือ

- (1) กระบวนการแบบเปียก (wet process) โดยการนำผลกาแฟสุกปอกเปลือกด้วยเครื่องปอกเปลือก และกำจัดเมือกโดยวิธีการหมักหรือการใช้ต่าง จากนั้นทำให้กาแฟกะลาแห้ง แล้วกะเทาะผนังผลชั้นในออกด้วยเครื่องสีกาแฟ และ
- (2) กระบวนการแบบแห้ง (dry process) โดยนำผลกาแฟสุกอบหรือตากให้แห้ง แล้วกะเทาะเปลือกออกด้วยเครื่องสีกาแฟ

- 3.1.3 มีความชื้นไม่เกิน 12.5% โดยมวล
- 3.1.4 ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวเมล็ดกาแฟ (coffee bean weevil) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Araecerus fasciculatus* (ภาพที่ ก.8)

3.2 ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

3.2.1 นิยามข้อบกพร่อง

- ก) เมล็ดดำ (black bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีสีดำภายในและภายนอกเมล็ดมากกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด (ภาพที่ ก.3)
- ข) เมล็ดขึ้นรา (moldy bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเชื้อราเข้าทำลาย (ภาพที่ ก.4)
- ค) ชิ้นเมล็ดแตก (bean fragment) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่แตกออกเป็นชิ้นเล็กกว่าครึ่งหนึ่งของกาแฟเต็มเมล็ด (ภาพที่ ก.5)
- ง) เมล็ดไม่สมบูรณ์ (incompletely formed bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีลักษณะเหี่ยวยุบลีบ เบา (ภาพที่ ก.6) รวมทั้งเมล็ดอ่อน (immature bean) ที่ได้จากผลกาแฟที่เก็บเกี่ยวในช่วงที่สุกไม่เต็มที่ ซึ่งมีลักษณะของเมล็ดไม่สมบูรณ์ด้วย
- จ) เมล็ดถูกแมลงทำลาย (insect-damaged bean) หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ถูกมอดเจาะผลกาแฟ ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Hypothenemus hampei* กัด ทะแะ หรือเจาะจนเกิดเป็นรู มากกว่า 1 รู (ภาพที่ ก.7)
- ฉ) ผลกาแฟแห้ง (dried cherry) หมายถึง ผลกาแฟที่ผ่านกรรมวิธีการทำให้แห้งจนได้ผลกาแฟแห้งที่ยังไม่ได้สีเปลือกออก รวมทั้งเมล็ดกาแฟที่มีเปลือกติดบางส่วน (ภาพที่ ก.9)
- ช) สิ่งแปลกปลอม (foreign matter) หมายถึง สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพอื่นๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟ เช่น เศษหิน ดิน เศษไม้ ส่วนของเปลือกและกะลา (ภาพที่ ก.10)
- ข้อบกพร่องรวม หมายถึง ข้อบกพร่องรวมตั้งแต่ข้อ (ก) ถึง (ช) ข้างต้น

3.2.2 ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับ

เมล็ดกาแฟโรบัสตา มีข้อบกพร่องได้ไม่เกินเกณฑ์การยอมรับที่กำหนดในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

(ข้อ 3.2.2)

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (%โดยมวล)
เมล็ดดำ	2
เมล็ดขึ้นรา	0.5
ชั้นเมล็ดแตก	2
เมล็ดถูกแมลงทำลาย	4
ผลกาแฟแห้ง	0.5
สิ่งแปลกปลอม	0.5
เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	7

หมายเหตุ: ข้อบกพร่องแต่ละรายการต้องตรวจพบได้สูงสุดไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเฉพาะ และข้อบกพร่องรวม (ข้อ 3.2.1 (8)) ต้องไม่เกินร้อยละ 7 โดยมวล

4 การจัดขนาดและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

4.1 การจัดขนาด

หากมีการจัดขนาดของเมล็ดกาแฟโรบัสตา จะพิจารณาจากเมล็ดกาแฟโรบัสตาที่ค้างอยู่บนตะแกรงตามขนาดตะแกรง รายละเอียดดังที่กำหนดในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 การจัดขนาดของเมล็ดกาแฟโรบัสตา

(ข้อ 4.1)

รหัสขนาด	ขนาดของเมล็ดกาแฟ (mm)	ขนาดตะแกรงร่อน (sieve No.)
1	≥ 7.14	18
2	6.75 - < 7.14	17
3	6.35 - < 6.75	16
4	5.95 - < 6.35	15
5	5.56 - < 5.95	14
6	4.76 - < 5.56	12
7	< 4.76	-

4.2 เกณฑ์ความคลาดเคลื่อน

เมล็ดกาแฟแต่ละหีบห่อ พบเมล็ดกาแฟที่มีขนาดใหญ่หรือเล็กกว่าขนาดถัดไปหนึ่งรหัสขนาดได้ไม่เกิน 10 % โดยมวล

5 การบรรจุหีบห่อ

ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุที่เก็บรักษาเมล็ดกาแฟโรบัสตาได้อย่างเหมาะสม วัสดุที่ใช้ต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมและกลิ่นไม่พึงประสงค์ สามารถป้องกันการปนเปื้อนและความชื้นจากภายนอกได้ มีคุณสมบัติทนทานต่อการขนส่ง หากมีการใช้กระดาษหรือตราประทับที่มีข้อมูลทางการค้าต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่เป็นพิษ

6 การแสดงฉลากและเครื่องหมาย

ต้องแสดงฉลากและเครื่องหมายตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดเพิ่มเติม ดังนี้

6.1 บรรจุภัณฑ์ที่ไม่ได้จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค

ให้แสดงในเอกสารกำกับสินค้า ฉลาก หรือแสดงไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ที่สามารถบ่งชี้ที่มาและชนิดของสินค้าได้ชัดเจน โดยข้อความต้องมองเห็นได้ง่าย ชัดเจน ไม่หลุดลอก ไม่เป็นเท็จ หรือหลอกลวง อย่างน้อย ดังนี้

- ก) ชื่อสินค้า เช่น “เมล็ดกาแฟโรบัสตา”
- ข) ขนาด (ถ้ามี)
- ค) น้ำหนักสุทธิ เป็นระบบเมตริก
- จ) ข้อมูลผู้ผลิต ผู้บรรจุ ผู้จำหน่าย ผู้นำเข้า หรือผู้ส่งออก ให้ระบุชื่อและที่ตั้ง และถ้ามีหมายเลขรหัสสินค้าให้แสดงด้วย
- ฉ) ปีการผลิต (crop year) โดยจะระบุวันเดือนปีที่บรรจุหรือไม่ก็ได้
- ช) ระบุประเทศที่เป็นแหล่งปลูก ยกเว้นกรณีที่ปลูกเพื่อจำหน่ายในประเทศ
- ซ) ภาษา
กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศต้องใช้ข้อความเป็นภาษาไทยแต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้
กรณีผลิตเพื่อการส่งออกให้แสดงข้อความเป็นภาษาต่างประเทศได้

6.2 บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค

ให้แสดงข้อมูลตามข้อ 6.1 ไว้ที่ฉลากหรือบรรจุภัณฑ์

7 เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร

การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง

8 สารปนเปื้อน

- 8.1 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องกับสารปนเปื้อน
- 8.2 ปริมาณสูงสุดของโอคราทอกซิน เอ (Ochratoxin A; OTA) ในเมล็ดกาแฟโรบัสตาพบได้ไม่เกิน 10 µg/kg

9 สารพิษตกค้าง

ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎหมายที่เกี่ยวข้องและข้อกำหนดใน มกษ. 9002 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด และ มกษ. 9003 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่องสารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดที่ปนเปื้อนจากสาเหตุที่ไม่อาจหลีกเลี่ยงได้

10 สุขลักษณะ

การผลิตและการปฏิบัติต่อเมล็ดกาแฟหรือกาแฟกะลาในขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการเก็บรักษาและการขนส่งต้องปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หรือได้รับการรับรองตาม มกษ. 5903 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับกาแฟ หรือมาตรฐานที่เทียบเท่าเป็นอย่างน้อย

11 วิธีวิเคราะห์ และชักตัวอย่าง

11.1 วิธีวิเคราะห์

ให้เป็นไปตามวิธีที่กำหนดในตารางที่ 3 (โดยให้อ้างอิงเอกสารฉบับล่าสุด) ดังนี้

ตารางที่ 3 วิธีวิเคราะห์และทดสอบเมล็ดกาแฟ

(ข้อ 11.1)

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
1. กลิ่น สี และร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวเมล็ดกาแฟ (ข้อ 3.1.1, 3.1.2 และ 3.1.4)	ตรวจพินิจ และตรวจโดยวิธีทางประสาทสัมผัส โดยผู้ตรวจประเมินที่ผ่านการอบรม	Visual inspection และ Sensory analysis
2. ปริมาณความชื้น (ข้อ 3.1.3)	ภาคผนวก ข.1	Gravimetry
3. ข้อบกพร่อง (ข้อ 3.2.2)	ตรวจพินิจ คัดแยกข้อบกพร่องจากตัวอย่างเมล็ดกาแฟอย่างน้อย 350 g แล้วนำไปชั่งคิดเป็นร้อยละโดยมวล	Visual inspection และ Gravimetry
4. การจัดขนาดและเกณฑ์ความคลาดเคลื่อน (ข้อ 4)	ภาคผนวก ข.2	Gravimetry

ข้อกำหนด	วิธีวิเคราะห์	หลักการ
5. ปริมาณโอคราทอกซิน เอ (ข้อ 8)	AOAC 2004.10 หรือใช้วิธีวิเคราะห์ที่มีความถูกต้องเทียบเท่า ^{2/}	HPLC

หมายเหตุ กรณีตรวจวิเคราะห์กาแฟกะลาตามข้อกำหนดต่างๆ ให้นำตัวอย่างกาแฟกะลาล้างเอาน้ำผลไม้ในออกให้เป็นเมล็ดกาแฟก่อนจะนำไปตรวจ

² กรณีที่ไม่สามารถใช้วิธีวิเคราะห์ปริมาณโอคราทอกซิน เอ ดังที่กำหนดในตารางที่ 3 วิธีวิเคราะห์เมล็ดกาแฟให้เลือกใช้วิธีอื่นที่พิจารณาแล้วว่าเป็นวิธีที่มีคุณสมบัติการใช้งาน (performance characteristics) เหมาะสม และเป็นไปตามเกณฑ์ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นวิธีวิเคราะห์ที่ประกาศโดยองค์กรแห่งชาติ หรือองค์การระหว่างประเทศด้านมาตรฐาน หรือตีพิมพ์ในเอกสารคู่มือ หรือสิ่งตีพิมพ์ที่เป็นที่ยอมรับในระดับสากล
- (2) เป็นวิธีที่มีการประเมินผลความใช้ได้ (validation) ของผลการทดสอบพบว่ามี ความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการที่มีส่วนร่วมศึกษากับเครือข่าย (collaborative study) ตามหลักเกณฑ์และสอดคล้องกับองค์การนานาชาติซึ่งเป็นที่ยอมรับทั่วไป
- (3) กรณีไม่มีวิธีวิเคราะห์ตามข้อ (1) หรือ (2) ให้ใช้วิธีวิเคราะห์ที่ได้ประเมินความใช้ได้ของผลการทดสอบว่ามีความถูกต้องและเหมาะสม โดยห้องปฏิบัติการแห่งเดียวที่มีระบบคุณภาพ (single laboratory validation) ตามหลักเกณฑ์เป็นที่ยอมรับในระดับระหว่างประเทศ

11.2 วิธีชักตัวอย่าง

การชักตัวอย่างเมล็ดกาแฟให้เป็นไปตามภาคผนวก ค

แผนการชักตัวอย่างแสดงในตารางที่ ค.1 ตารางที่ ค.2 และตารางที่ ค.3 และขั้นตอนการดำเนินงานแสดงในข้อ ค.3

12 เกณฑ์การยอมรับรุ้น

รุ้นของเมล็ดกาแฟโรบัสตาที่ยอมรับได้ ผลการตรวจตัวอย่างเมล็ดกาแฟโรบัสตาต้องเป็นไปตามเกณฑ์ข้อกำหนดข้อ 3 ถึงข้อ 10 ทุกข้อ

ภาคผนวก ก

รูปภาพของเมล็ดกาแฟ

(ข้อ 3)



ภาพที่ ก.1-เมล็ดกาแฟ
(ข้อ 2.1)



ภาพที่ ก.2-กาแฟกะลา
(ข้อ 2.2)



ภาพที่ ก.3-เมล็ดดำ
(ข้อ 3.2.1 ก))



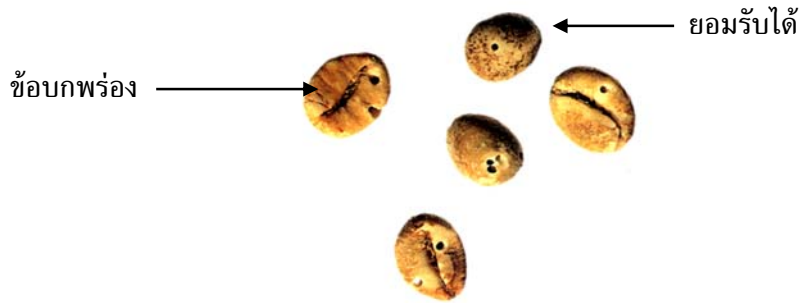
ภาพที่ ก.4-เมล็ดขึ้นรา
(ข้อ 3.2.1 ข))



ภาพที่ ก.5-ขึ้นเมล็ดแตก
(ข้อ 3.2.1 ค))



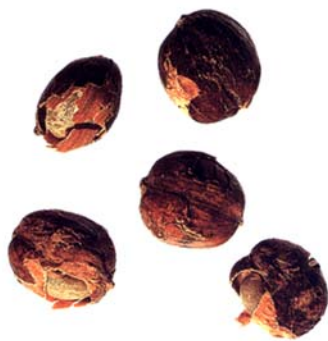
ภาพที่ ก.6-เมล็ดไม่สมบูรณ์
(ข้อ 3.2.1 ง))



ภาพที่ ก.7-เมลิ็ดถูกแมลงทำลาย
(ข้อ 3.2.1 จ))



ภาพที่ ก.8-เมลิ็ดถูกตัวเมลิ็ดกาแฟทำลาย
(ข้อ 3.1.4)



ภาพที่ ก.9-ผลกาแฟแห้ง
(ข้อ 3.2.1 ฉ))



ภาพที่ ก.10-สิ่งแปลกปลอม
(ข้อ 3.2.1 ช))

ที่มา: ได้รับความอนุเคราะห์ภาพจากบริษัท เนสต์เล่ (ไทย) จำกัด

ภาคผนวก ข

วิธีการวิเคราะห์

(ข้อ 11.1)

ข.1 การวิเคราะห์ปริมาณความชื้น

ข.1.1 เครื่องมือ

- ข.1.1.1 ตู้อบ (oven)
- ข.1.1.2 เครื่องชั่ง ที่ชั่งได้ละเอียดถึง 0.01 g
- ข.1.1.3 เดซิกเคเตอร์ (desiccator)
- ข.1.1.4 กล่องอะลูมิเนียมมีฝาปิด

ข.1.2 วิธีวิเคราะห์

- ข.1.2.1 เปิดฝากล่องอะลูมิเนียมตามข้อ ข.1.1.4 โดยเอาฝาซ้อนไว้ใต้กล่องหรือวางข้างๆ แล้วนำไปอบในตู้อบตามข้อ ข.1.1.1 ที่อุณหภูมิ 105 °C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ทิ้งไว้ให้เย็นในเดซิกเคเตอร์ แล้วนำไปชั่ง
- ข.1.2.2 ตักตัวอย่างเมล็ดกาแฟประมาณ 10 g ใส่ในกล่องอะลูมิเนียมที่ได้จากข้อ ข.1.2.1 แล้วชั่งด้วยเครื่องชั่งตาม ข.1.1.2 อบกล่องเมล็ดกาแฟตัวอย่างในตู้อบที่อุณหภูมิ 105 °C โดยเปิดฝาและเอาฝาซ้อนไว้ใต้กล่องหรือวางข้างๆ เป็นเวลา 16 ชั่วโมง ± 0.5 ชั่วโมง แล้วปิดฝาทิ้งไว้ให้เย็นในเดซิกเคเตอร์ แล้วนำไปชั่ง
- ข.1.2.3 ทำตามข้อ ข.1.2.1 และข้อ ข.1.2.2 อย่างน้อย 2 ซ้ำ
- ข.1.2.4 คำนวณหาปริมาณความชื้นของการวิเคราะห์แต่ละครั้ง จากสูตร

$$\text{เปอร์เซ็นต์ของความชื้น} = \frac{(B - C)}{(B - A)} \times 100$$

- เมื่อ A = มวลของกล่องอะลูมิเนียมพร้อมฝา
 - B = มวลของกล่องอะลูมิเนียมพร้อมฝาและเมล็ดกาแฟก่อนอบ
 - C = มวลของกล่องอะลูมิเนียมพร้อมฝาและเมล็ดกาแฟหลังอบ
- และนำผลที่ได้มาหาค่าเฉลี่ยปริมาณความชื้น

หมายเหตุ กรณีที่มีการวิเคราะห์ปริมาณความชื้นโดยใช้วิธีอื่น เช่น การใช้เครื่องวัดความชื้น ต้องมีการทวนสอบความถูกต้องของเครื่องมือเปรียบเทียบกับวิธีการอบในตู้อบลมร้อน ความถี่ในการทวนสอบขึ้นกับปัจจัยหลายอย่าง เช่น ความถี่ในการวัด ปริมาณตัวอย่างที่วัด ความคลาดเคลื่อนของเครื่องมือวัด

ข.2 การจัดขนาดของเมล็ดกาแฟและการคำนวณความคลาดเคลื่อน

ข.2.1 เครื่องมือ

ข.2.1.1 ตะแกรงร่อนรูกกลมที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางต่างๆ ตามมาตรฐาน ISO 4150:2011 เรียงจากบนลงล่าง โดยรูตะแกรงขนาดใหญ่ที่สุดอยู่ด้านบน

ข.2.1.2 เครื่องชั่ง ที่ชั่งได้ละเอียดถึง 0.01 g

ข.2.2 วิธีวิเคราะห์

ข.2.2.1 นำตัวอย่างที่ได้จากการชั่งตัวอย่างตามภาคผนวก ค ปริมาณอย่างน้อย 200 g ร่อนผ่านตะแกรงรูกกลมที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางต่างๆ กัน ตามข้อ ข.2.1.1

ข.2.2.2 ชั่งเมล็ดกาแฟที่แยกได้แต่ละขนาด ด้วยเครื่องชั่งตาม ข.2.1.2

ข.2.2.3 คำนวณหาร้อยละโดยมวลของแต่ละขนาดที่แยกได้ เพื่อพิจารณาการยอมรับและความคลาดเคลื่อนของขนาดในแต่ละรุ่น

ภาคผนวก ค

วิธีชักตัวอย่าง

(ข้อ 11.2)

- ค.1** คำศัพท์ที่ใช้ในวิธีการชักตัวอย่างเมล็ดกาแฟมีรายละเอียดในมาตรฐานสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องแนวทางทั่วไปในการชักตัวอย่าง (คำศัพท์และหลักการ) และเพิ่มเติมดังต่อไปนี้
- ค.1.1** สินค้าที่ส่งมอบ (consignment) ในที่นี้ หมายถึง ปริมาณเมล็ดกาแฟที่ได้รับการส่งมอบในครั้งเดียว สินค้าที่ส่งมอบอาจประกอบด้วยหนึ่งรุ่นหรือหลายรุ่นก็ได้
- ค.1.2** รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ส่วนของสินค้าที่ส่งมอบหรือสินค้าที่ส่งมอบในครั้งเดียวกัน แต่จำนวนสินค้าจะต้องไม่เกิน 1,000 กระสอบหรือถุง ต่อรุ่น โดยเจ้าหน้าที่ชักตัวอย่างต้องทราบหรือสันนิษฐานได้ว่ามีลักษณะเฉพาะเป็นรูปแบบเดียวกัน เช่น แหล่งกำเนิด ผู้ผลิต ผู้บรรจุ แบบการบรรจุ เครื่องหมาย ผู้ส่งมอบ
- ค.1.3** กระสอบหรือถุงที่เสียหาย (damaged bag) ในที่นี้ หมายถึง กระสอบหรือถุงที่ฉีกขาด ปนเปื้อนจากดิน หรือมีโอกาสปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม และมีผลที่จะทำให้เมล็ดกาแฟเสียหายได้

ค.2 แผนการชักตัวอย่าง

ค.2.1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับการตรวจวิเคราะห์คุณภาพและความปลอดภัยของเมล็ดกาแฟ ข้อ 3 ถึง 9 (ยกเว้นการวิเคราะห์ปริมาณ OTA)

แผนการชักตัวอย่าง ให้เป็นไปตามตารางที่ ค.1

ตารางที่ ค.1 แผนการชักตัวอย่างสำหรับวิเคราะห์คุณภาพและและความปลอดภัย
(ยกเว้นการวิเคราะห์ปริมาณ OTA)

(ข้อ ค.2.1)

จำนวนกระสอบหรือถุงในรุ่น	จำนวนกระสอบหรือถุงที่ชักตัวอย่างขั้นต่ำ
1 ถึง 10	ทุกกระสอบหรือถุง
11 ถึง 100	10
> 100	ไม่น้อยกว่า 10 % ของจำนวนกระสอบหรือถุงทั้งหมด

ค.2.2 แผนการชักตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์ปริมาณโอคราทอกซิน เอ

ค.2.2.1 แผนการชักตัวอย่าง ให้เป็นไปตามตารางที่ ค.2 และ ค.3

ตารางที่ ค.2 แผนการชักตัวอย่างสำหรับวิเคราะห์ปริมาณ OTA สำหรับรุ้นที่มีน้ำหนักรุ้นมากกว่า 15 ตัน

น้ำหนักรุ้น (ตัน)	น้ำหนักต่อ Sublot (ตัน)	จำนวนจุดที่ชัก ตัวอย่างต่อ Sublot	น้ำหนักรวม ตัวอย่างต่อ Sublot (kg)	จำนวน ตัวอย่างที่ส่ง ทดสอบต่อ Sublot
> 15.0	15 - 30	100	10	1

ตารางที่ ค.3 แผนการชักตัวอย่างสำหรับวิเคราะห์ปริมาณ OTA สำหรับรุ้นที่มีน้ำหนักรุ้นไม่เกิน 15 ตัน

น้ำหนักรุ้น (ตัน)	จำนวนจุดที่สุ่มเก็บ	น้ำหนักรวมตัวอย่าง (kg)	จำนวนตัวอย่าง ที่ส่งทดสอบ
≤ 0.1	10	1	1
> 0.1 - 0.2	15	1.5	1
> 0.2 - 0.5	20	2	1
> 0.5 - 1.0	30	3	1
> 1.0 - 2.0	40	4	1
> 2.0 - 5.0	60	6	1
> 5.0 - 10.0	80	8	1
> 10.0 - 15.0	100	10	1

ค.2.2.2 กรณีที่ตัวอย่างเมล็ดกาแฟอยู่ในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ กำหนดให้จำนวนจุดที่ต้องชักตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า 25 % ของจำนวนจุดที่กำหนดไว้ในตารางที่ ค.2 และ ค.3 มีมวลรวมของตัวอย่าง ตามที่ระบุไว้ในตาราง

ค.3 ขั้นตอนการดำเนินงานในการชั่งตัวอย่าง

ค.3.1 ข้อปฏิบัติ

- ค.3.1.1 เจ้าหน้าที่ชั่งตัวอย่างต้องเป็นผู้มีประสบการณ์หรือผ่านการฝึกอบรม
- ค.3.1.2 ชั่งตัวอย่าง ในสถานที่ที่เหมาะสมซึ่งสามารถป้องกันการเป็ยกชื้นของเมล็ดกาแฟ และการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอมและสารเคมีต่างๆ ได้
- ค.3.1.3 ใช้อุปกรณ์การชั่งตัวอย่าง เช่น หลาว (coffee trier) ที่เป็นอุปกรณ์เฉพาะที่สามารถชั่งตัวอย่าง เมล็ดกาแฟได้โดยไม่ต้องเปิดกระสอบ นอกจากนี้อุปกรณ์การชั่งตัวอย่าง และภาชนะใส่ตัวอย่าง ต้องแห้ง สะอาด และปราศจากกลิ่นแปลกปลอม โดยภาชนะที่เก็บตัวอย่างเมล็ดกาแฟที่จะวิเคราะห์ปริมาณความชื้นต้องมีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันความชื้นจากภายนอก
- ค.3.1.4 บันทึกรายละเอียดของตัวอย่างเมล็ดกาแฟ ได้แก่
- รายละเอียดของรุ่น เช่น ผู้ผลิต แหล่งปลูก พาหนะที่ใช้ขนส่ง
 - จำนวนกระสอบทั้งหมดในแต่ละรุ่น และน้ำหนักรวม
 - วันที่รับและชั่งตัวอย่างเมล็ดกาแฟ
 - เจ้าหน้าที่ชั่งตัวอย่าง
- และให้กำหนดหมายเลขรหัส (code) และแสดงหมายเลขรหัสหรือทำสัญลักษณ์บนถุงที่ใส่ตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ เพื่อเชื่อมโยงกับข้อมูลที่บันทึกไว้
- ค.3.1.5 วิธีการชั่งตัวอย่างเมล็ดกาแฟ ต้องดำเนินการเพื่อให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของรุ่นได้

ค.3.2 ขั้นตอนการชั่งตัวอย่าง

- ค.3.2.1 ชั่งตัวอย่างขั้นต้นจากแต่ละรุ่น โดยให้เป็นไปตามตารางที่ ค.1 ชั่งตัวอย่างขั้นต้น (primary sample) จากแต่ละกระสอบหรือถุง โดยให้ขนาดตัวอย่างขั้นต้นรวมกันได้อย่างน้อย 2 kg หากต้องการตรวจวิเคราะห์ปริมาณโอคราทอกซินเอด้วย ชั่งตัวอย่างขั้นต้นจากแต่ละรุ่น โดยให้เป็นไปตามตารางที่ ค.2 และ ขนาดตัวอย่างขั้นต้นรวมกันได้อย่างน้อย 3 kg
- แต่ละตัวอย่างควรชั่งมาจาก 3 ตำแหน่งแบบสุ่มเท่าที่สามารถปฏิบัติได้ (เช่น หัวกระสอบ กลางกระสอบ และท้ายกระสอบ) และให้ลึกเพียงพอที่จะให้ได้ตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของรุ่นได้
- ค.3.2.2 ตรวจสอบตัวอย่างขั้นต้น หากมีคุณภาพสม่ำเสมอ ให้นำตัวอย่างขั้นต้นมารวมและผสมให้เข้ากัน เป็นอย่างดีเพื่อให้ได้ตัวอย่างรวม ทั้งนี้ต้องไม่นำตัวอย่างขั้นต้นที่มีคุณภาพแตกต่างจากตัวอย่างขั้นต้นอื่นๆ มารวมเป็นตัวอย่างรวม ให้บันทึกสภาพที่ตรวจพบและดำเนินการวิเคราะห์แยก
- นอกจากนี้ต้องไม่นำตัวอย่างขั้นต้นที่ชั่งจากกระสอบหรือถุงที่เสียหายมารวมเป็นตัวอย่างรวม

- ค.3.2.3 เตรียมตัวอย่างส่งห้องปฏิบัติการ (laboratory sample) โดยแบ่งตัวอย่างจากตัวอย่างรวมอย่างน้อยให้เพียงพอต่อการวิเคราะห์แต่ละรายการ ดังนี้
- การวัดปริมาณความชื้นโดยวิธีอบมรؤون ใช้ตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 10 g
 - การวัดความชื้นโดยวิธีอื่น (เช่น เครื่องวัดความชื้นแบบเคลื่อนย้ายได้) ใช้ตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 180 g
 - การพิจารณาข้อบกพร่อง ใช้ตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 350 g
 - การวัดขนาด ใช้ตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 200 g
 - การวิเคราะห์ปริมาณสาร OTA ใช้ตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 1 kg ถึง 10 kg ขึ้นกับขนาดรุ่นตามข้อ ค.2.2
 - การวิเคราะห์ปริมาณสารพิษตกค้าง ใช้ตัวอย่างเมล็ดกาแฟ 500 g
- ค. 3.2.4. บรรจุลงในภาชนะและติดฉลาก และส่งวิเคราะห์ต่อไป

ภาคผนวก ง

หน่วย

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

รายการ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย
มวล	กิโลกรัม (kilogram)	kg
	กรัม (gram)	g
ความยาว	มิลลิเมตร (millimeter)	mm
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C
ปริมาณ	ไมโครกรัมต่อกิโลกรัม (microgram/ kilogram)	µg/kg