



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช.6005-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6005-2006

เนื้อแพะ

GOAT MEAT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ICS 67.120.10 ISBN 974-403-376-2



มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มกอช.6005-2549

THAI AGRICULTURAL COMMODITY AND FOOD STANDARD

TACFS 6005-2006

เนื้อแพะ

GOAT MEAT

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ถนนราชดำเนินนอก เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์ 0 2283 1600 www.acfs.go.th

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 123 ตอนที่ 114 ง

วันที่ 26 ตุลาคม พุทธศักราช 2549

คณะอนุกรรมการเฉพาะกิจพิจารณาร่างมาตรฐานเนื้อแพะ เนื้อแกะ และเนื้อกวาง

1. รองศาสตราจารย์ชัยณรงค์ คันธพนิต ประธานคณะอนุกรรมการ
2. ผู้แทนสำนักตรวจสอบคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ อนุกรรมการ
(นางสาววงศ์ขวัญ จิตตุนพงษ์
นางสุปราณี เต็มพันธ์)
3. ผู้แทนสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ อนุกรรมการ
(นายวสันต์ เคยเหล่า)
4. ผู้แทนกองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ อนุกรรมการ
(นางสาวจิรพรรณ นพวงศ์ ณ อยุธยา
นายสุวิทย์ อโนทัยสินทวี)
5. ผู้แทนสำนักรับรองมาตรฐานสินค้าและระบบคุณภาพ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ อนุกรรมการ
(นายเสน่ห์ เครือแก้ว
นางกรรณิภา พิษณุทยานุกุล
นายอภิสิทธิ์ ปรากฏรามานันท์)
6. ผู้แทนคณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฐานิสร์ ดำรงวัฒนโกคิน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งทิพย์ ชวนชื่น)
7. ผู้แทนศูนย์วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อนุกรรมการ
วิทยาเขตกำแพงแสน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเจตน์ ชื่นชม
นางศศิธร นาคทอง
นางเสาวลักษณ์ ผ่องลำเจียก)
8. ผู้แทนคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อนุกรรมการ
(นางสาวจิตศิริ ทองสอน)
9. ผู้แทนคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อนุกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไชยวรรณ วัฒนจันทร์)
10. ผู้แทนคณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยศิลปากร อนุกรรมการ
(นายภูชฤทธิ รักษาศิริ)

(2)

- | | |
|---|-------------------------------|
| 11. ผู้แทนสมาคมสัตว์บาลแห่งประเทศไทย
(นายไพบูลย์ ใจเด็ด
นางพรรณวดี โสพรรณรัตน์) | อนุกรรมการ |
| 12. ผู้ทรงคุณวุฒิ (เฉพาะคราวประชุม)
(นายรังสรรค์ บินกำชัน) | อนุกรรมการ |
| 13. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางนันทนา โปษณเจริญ) | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| 14. ผู้แทนสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
(นางสาวพงศ์สุภา จันทร์บัว) | อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ |

เนื้อแพะเป็นสินค้าเกษตรด้านปศุสัตว์ที่มีการบริโภคแพร่หลายภายในประเทศ โดยยังไม่มี การตัดแต่งเนื้อแพะให้เป็นมาตรฐาน ดังนั้นเพื่อส่งเสริมการผลิตเนื้อแพะให้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ประโยชน์ตามลักษณะการตัดแต่งและเพิ่มมูลค่าการค้าขาย รวมทั้งมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค จึงเห็นสมควรจัดทำมาตรฐานเนื้อแพะ

มาตรฐานนี้กำหนดขึ้นโดยอาศัยข้อมูลจากผลการศึกษาโครงการศึกษาเกณฑ์ชี้วัดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อแพะ เนื้อแกะ และผลการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มแพะ ฟาร์มแกะของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งได้รับความร่วมมือการดำเนินงานจากศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตผลจากสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และใช้แนวทางตามเอกสารต่อไปนี้

FAO/WHO. 1994. Codex Alimentarius Volume 10. Meat and Meat Products Including Soups and Broths. pp. 33-75. (Part 2 – Codes of Practice and Guidelines for Processed Meat and Poultry Products). Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome.



ประกาศคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ : เนื้อแพะ
พ.ศ. 2549

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในการประชุมครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2549 มีมติเห็นชอบให้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อแพะ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงคุณภาพ การอำนวยความสะดวกทางการค้า และการคุ้มครองผู้บริโภค

ดังนั้น อาศัยอำนาจของคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ซึ่งแต่งตั้งโดยมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2545 จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง เนื้อแพะ ไว้เป็นมาตรฐานสมัครใจ ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ 10 กันยายน พ.ศ. 2549

(คุณหญิงสุดารัตน์ เกษราพันธุ์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ประธานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

เนื้อแพะ

1. ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาตินี้ กำหนดใช้กับเนื้อจากแพะในสกุลคาปรา (*Capra spp.*) ชนิดที่เลี้ยงเป็นอาหาร ในลักษณะของร่างแพะที่ตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนขนาดใหญ่ โดยยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป

2. นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เนื้อแพะ มีดังต่อไปนี้

2.1 เนื้อแพะ (goat meat) หมายถึง เนื้อที่ได้จากแพะสุขภาพดีและไม่มีโรคที่ผ่านกระบวนการฆ่าแบบไม่ทรมาน เพื่อใช้เป็นอาหารมนุษย์ โดยนำเลือด หัว หาง ข้อเท้าหน้า ข้อเท้าหลัง รวมทั้งอวัยวะภายในออก แล้วตัดแต่ง (cutting) เป็นชิ้นส่วนขนาดใหญ่ โดยผ่านการตรวจสอบแล้วว่าสามารถบริโภคเป็นอาหารได้ และมีกล้ามเนื้อโครงร่าง (skeletal muscle) เป็นส่วนใหญ่

2.2 ชิ้นส่วนขนาดใหญ่ (wholesale cut) หมายถึง ชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่งเนื้อแพะเพื่อการขายส่ง

3. ประเภท

เนื้อแพะตามมาตรฐานนี้แบ่งเป็น 8 ประเภท (รูปที่ 1) ดังนี้

3.1 สันสะเอว (loins) เป็นชิ้นส่วนซึ่งได้จากการตัดผ่านกระดูกสันหลัง ตรงกระดูกซี่โครงซี่ที่ 12 และ 13 จนถึงกระดูกสันหลังข้อสุดท้ายที่ติดกับส่วนสะโพก (chump)

3.2 ขาหลัง (hind leg) เป็นชิ้นส่วนซึ่งได้จากการตัดขวางตั้งฉากกับแนวยาวของกระดูกขาหลังตรงกระดูกใต้กระเบนเหน็บ (sacrum) ต่อกระดูกหาง โดยมีส่วนหัวกระดูกขาหลัง (femur) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2.5 cm ติดอยู่ด้วย

3.3 สะโพก (chump) เป็นชิ้นส่วนซึ่งได้จากการตัดผ่านกระดูกสันหลังส่วนเอวข้อสุดท้าย

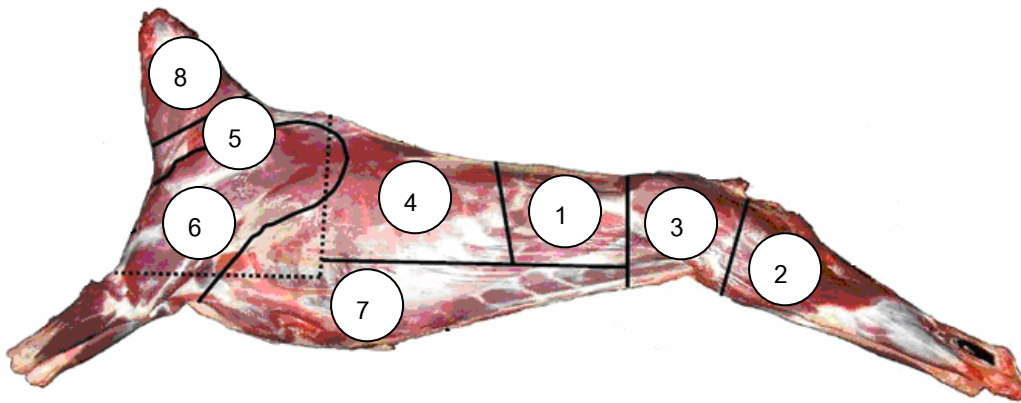
3.4 สันซี่โครง (rack) เป็นชิ้นส่วนซึ่งได้จากการตัดตามยาวผ่านกระดูกสันหลังระหว่างซี่โครงซี่ที่ 3 และ 4 ถึงซี่โครงซี่ที่ 12 โดยตัดแยกส่วนนอกรอก

3.5 ไหล่ (shoulder) เป็นชิ้นส่วนซึ่งได้จากการตัดตามยาวจากบริเวณส่วนคอต่อกับกระดูกสันหลัง ถึงกระดูกซี่โครงซี่ที่ 3

3.6 ขาหน้า (fore leg) เป็นชิ้นส่วนซึ่งได้จากการตัดขาหน้าที่ติดกระดูกใบพายแยกจากส่วนไหล่

3.7 อก (breast) เป็นชิ้นส่วนของเนื้อส่วนพื้นท้องซึ่งได้จากการตัดตามขวางกระดูกซี่โครงให้ขนานกับกระดูกสันหลัง กว้างประมาณ 1 ใน 3

3.8 คอ (neck) เป็นชิ้นส่วนของเนื้อซึ่งได้จากการตัดผ่านกระดูกส่วนคอต่อกับกระดูกสันหลัง



รูปที่ 1 แสดงการตัดแต่งแพะเป็นชิ้นส่วนขนาดใหญ่

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1 สันสะเอว (loins) | 5 ไหล่ (shoulder) |
| 2 ขาหลัง (hind leg) | 6 ขาหน้า (fore leg) |
| 3 สะโพก (chump) | 7 อก (breast) |
| 4 สันซี่โครง (rack) | 8 คอ (neck) |

4. คุณภาพ

4.1 ข้อกำหนดคุณภาพเนื้อแพะ

4.1.1 ได้จากแพะที่ผ่านการฆ่าและตัดแต่งจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุขลักษณะตามพระราชบัญญัติการควบคุมการฆ่าสัตว์และจำหน่ายเนื้อสัตว์

4.1.2 ส่วนที่เป็นกล้ำเนื้อมีสีแดงสดจนถึงสีแดงเข้มตามชั้นคุณภาพ สะอาด ปราศจากกลิ่นผิดปกติ

4.2 ชั้นคุณภาพ

มี 3 ชั้นคุณภาพ ดังนี้

4.2.1 ชั้นคุณภาพดีมาก หรือ “excellent” เป็นเนื้อที่ได้จากแพะอายุน้อยกว่า 1 ปี (ภาคผนวก ก.1) โดยดูที่ส่วนกระดูกซี่โครงจะมีรูปร่างค่อนข้างกลม รังแพะมีหลังกว้างและหนา กล้ำเนื้ออวบแน่นมาก ขาหลังเต็ม ไหล่หนาและเต็ม เนื้อบริเวณสีข้างเต็มและแน่น เนื้อมีสีแดงอิฐสด (brick red)

4.2.2 ชั้นคุณภาพดี หรือที่เข้าใจกันทั่วไปว่า “select” เป็นเนื้อที่ได้จากแพะอายุระหว่าง 1 ถึง 2 ปี โดยดูที่ส่วนกระดูกซี่โครงมีรูปร่างโค้งปานกลางค่อนข้างแบน รังแพะมีหลังกว้างและหนา กล้ำเนื้อค่อนข้างอวบแน่น ขาหลังเต็ม ไหล่ค่อนข้างหนาและเต็ม เนื้อบริเวณสีข้างค่อนข้างเต็ม และมีสีแดง (red)

4.2.3 ชั้นคุณภาพทั่วไป หรือ “general commercial” เป็นเนื้อที่ได้จากแพะเต็มวัย อายุมากกว่า 2 ปี โดยดูที่กระดูกซี่โครงมีรูปร่างกว้างแบน ลำตัวค่อนข้างแคบเมื่อเทียบกับความยาว ขาหลังค่อนข้างเรียว บาง หลังและไหล่ค่อนข้างแคบและหนา เนื้อมีสีแดงเข้ม (dark red)

5. สุขลักษณะ

การผลิตเนื้อแพะต้องปฏิบัติตามอย่างถูกสุขลักษณะตามที่กำหนดในมาตรฐานโรงฆ่าสัตว์ (มกอช.6400)

5.1 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์¹ ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดในตารางที่ 1 ดังนี้

¹/ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

ค่า n หมายถึง จำนวนตัวอย่างขั้นต่ำที่ต้องนำมาตรวจสอบแต่ละรุ่น (lot)

ค่า m หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์ที่ยอมรับได้ในตัวอย่างที่ตรวจสอบ

ค่า c หมายถึง จำนวนตัวอย่างสูงสุดที่พบจุลินทรีย์ในตัวอย่างที่ตรวจสอบได้ในระดับสูงกว่า m

ค่า M หมายถึง จำนวนจุลินทรีย์สูงสุดที่ยอมให้พบในตัวอย่างตรวจสอบ มีผลให้ไม่ยอมรับสินค้านั้น

-กรณีที่ไม่ได้กำหนดค่า M ไว้ให้ใช้ค่า m คู่กับค่า c เป็นเกณฑ์ตัดสิน

-กรณีที่กำหนดค่า M ไว้ หากตรวจพบจุลินทรีย์ในตัวอย่างสูงกว่าค่า m จำนวนตัวอย่างต้องไม่เกินค่า c แต่ทั้งนี้ จำนวนจุลินทรีย์ต้องไม่เกินค่า M

-การนำข้อกำหนดเรื่องจุลินทรีย์ไปใช้ อาจลดจำนวนตัวอย่างที่ตรวจสอบได้ ขึ้นกับระบบการผลิตและประวัติของผู้ผลิตสินค้าเกษตรและอาหาร

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดด้านจุลินทรีย์

ชนิด	n	c	m	M
1. จุลินทรีย์ทั้งหมด (Total plate count)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g
2. โคลิฟอร์ม (Coliform) ค่า MPN	5	0	5×10^3 cfu/g	-
3. สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)	5	0	1×10^2 cfu/g	-
4. แซลโมเนลลาไทฟิมูเรียม (Salmonella typhimurium) แซลโมเนลลา พาราไทฟิมูเรียม (Salmonella paratyphimurium) และ แซลโมเนลลา เอนเทอไรติดีส (Salmonella enteritidis)	5	0	ต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 g	-

5.2 ต้องปราศจากปรสิต

5.3 ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคโดยการตรวจพินิจ

6. สารพิษตกค้าง

ปริมาณของสารพิษตกค้างในเนื้อแพะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารพิษตกค้าง

7. สารปนเปื้อน

ปริมาณของสารปนเปื้อนที่พบในเนื้อแพะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง สารปนเปื้อน

8. ยาสัตว์ตกค้าง

ปริมาณยาสัตว์ตกค้างที่พบในเนื้อแพะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง ยาสัตว์ตกค้าง

9. การชักตัวอย่าง

การชักตัวอย่างให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีชักตัวอย่าง

10 วิธีวิเคราะห์

10.1 วิธีวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ ให้ใช้วิธีที่กำหนดในตารางที่ 2 โดยให้อ้างอิงเอกสารฉบับล่าสุด

ตารางที่ 2 วิธีวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์

ชนิด	วิธีวิเคราะห์
1. จุลินทรีย์ทั้งหมด (Total plate count)	AOAC (2000) ข้อ 966.23C หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
2. โคลิฟอร์ม (Coliform) ค่า MPN	AOAC (2000) ข้อ 966.24 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
3. สแตฟีโลค็อกคัสออเรียส (Staphylococcus aureus)	AOAC (2000) ข้อ 975.55 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า
4. แซลโมเนลลาไทฟิมูเรียม (<i>Salmonella typhimurium</i>) แซลโมเนลลา พาราไทฟิมูเรียม <i>Salmonella</i> <i>paratyphimurium</i>) และแซลโมเนลลา เอนเทอไรติดีส (<i>Salmonella enteritidis</i>)	AOAC (2000) ข้อ 967.26 หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

10.2 วิธีวิเคราะห์ข้อกำหนดนอกเหนือจากที่กำหนดในข้อ 10.1 ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และข้อกำหนดของมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง วิธีวิเคราะห์

11. การบรรจุและเก็บรักษา

11.1 เนื้อแพะที่เป็นชิ้นส่วนขนาดใหญ่ ต้องหุ้มห่อด้วยวัสดุที่ปิดมิดชิดที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่เกี่ยวกับภาชนะบรรจุ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2532 เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและกลิ่นแปลกปลอมจากภายนอก เนื้อแพะที่บรรจุในภาชนะบรรจุแล้ว ต้องเก็บในที่อุณหภูมิต่ำ ใจกลางเนื้อไม่สูงกว่า 4°C โดยให้เก็บได้ไม่เกิน 7 วัน แต่ถ้าอุณหภูมิใจกลางเนื้อเกินกว่า 4°C แต่ไม่เกิน 10°C ให้เก็บได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง

11.2 ภาชนะบรรจุต้องมีคุณภาพ สะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีคุณสมบัติทนทานต่อการปฏิบัติการขนส่งและรักษาสภาพของเนื้อแพะ

12. การแสดงเครื่องหมายและฉลาก

12.1 บรรจุภัณฑ์ต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดที่อ่านได้ง่าย ชัดเจน ไม่ลอกหลุด ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวง ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อผลิตภัณฑ์
- (2) ประเภทของชิ้นส่วนขนาดใหญ่
- (3) ชั้นคุณภาพ
- (4) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัม หรือ กิโลกรัม
- (5) วัน เดือน ปี ที่ผลิต และวันเดือนปีที่บริโภคก่อน
- (6) อุณหภูมิที่เก็บรักษา
- (7) ชื่อผู้ผลิต ฟาร์มที่ผลิต ผู้จัดจำหน่ายหรือเครื่องหมายการค้า และสถานที่ตั้ง ในกรณีที่ฉลากใช้ภาษาต่างประเทศต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้

12.2 การแสดงเครื่องหมายการตรวจรับรอง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองและเป็นไปตามมาตรฐานนี้ และได้การยอมรับจากคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

13. การขนส่ง

- 13.1 ต้องขนส่งเนื้อแพะด้วยความระมัดระวังโดยใช้พาหนะที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- 13.2 ระหว่างการขนส่ง ต้องควบคุมอุณหภูมิกลางเนื้อไม่เกิน 4°C ตลอดเวลา
- 13.3 ภายหลังจากขนส่งต้องรีบล้างทำความสะอาดพาหนะทันที

.....

ภาคผนวก ก

การแบ่งเนื้อแพะตามอายุ

ก.1 การแบ่งเนื้อแพะตามอายุ

เนื้อจากแพะที่มีสุขภาพดีซึ่งรับมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกสุกสุก ลักษณะ เป็นแพะที่มีลักษณะโครงร่างสมบูรณ์ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ตามลักษณะการตัดแต่ง โดยอายุของแพะมีความสำคัญในการจัดชั้นคุณภาพของเนื้อแพะ

เกณฑ์ตัดสินอายุของแพะใช้วิธีการตรวจพินิจจากข้อต่อของแขนง ลักษณะพื้นที่หน้าตัดของเนื้อสัน และลักษณะของกระดูกซี่โครง ดังนี้ (รูปที่ ก 1,2,3)

ก.1.1 แพะอายุน้อยกว่า 1 ปี หรือแพะเล็ก (kid goat) เป็นร่างแพะที่มีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 8 kg ถึง 9 kg

ก.1.1.1 ข้อต่อของแขนง จะมีสีแดงปานกลาง ชื่น และพรุน (รูปที่ ก 1)

ก.1.1.2 พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน มีขนาดของพื้นที่หน้าตัดประมาณ 5 cm^2 ถึง 6 cm^2 (รูปที่ ก 2)

ก.1.1.3 กระดูกซี่โครงจะมีลักษณะค่อนข้างกลม สีขาวอมชมพู (รูปที่ ก 3)

ก.1.2 แพะอายุระหว่าง 1 ถึง 2 ปี หรือแพะรุ่น (yearling goat) เป็นร่างแพะที่มีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 17 kg ถึง 18 kg

ก.1.2.1 ข้อต่อของแขนงจะมีรอยแตก มีลักษณะเป็นหลอดม้วน (spool joint) หรือมีการแตกแบบไม่สมบูรณ์

ก.1.2.2 หน้าตัดเนื้อสัน มีขนาดของพื้นที่หน้าตัดประมาณ 12 cm^2 ถึง 13 cm^2 (รูปที่ ก 2)

ก.1.2.3 กระดูกซี่โครง มีลักษณะค่อนข้างแบน สีแดงอ่อน (รูปที่ ก 3)

ก.1.3 แพะอายุมากกว่า 2 ปี หรือแพะเต็มวัย (adult goat) เป็นร่างแพะที่มีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 19 kg ถึง 20 kg

ก.1.3.1 ข้อต่อของแขนงเป็นแบบหลอดม้วน (รูปที่ ก 1)

ก.1.3.2 พื้นที่หน้าตัดเนื้อสัน มีขนาดของพื้นที่หน้าตัดประมาณ 14 cm^2 ถึง 15 cm^2 (รูปที่ ก 2)

ก.1.3.3 กระดูกซี่โครง มีลักษณะกว้างแบน สีขาวขุ่น (รูปที่ ก 3)



1 แพะอายุน้อยกว่า 1 ปี น้ำหนักแช่เย็นประมาณ 8 kg ถึง 9 kg



2 แพะอายุระหว่าง 1 ถึง 2 ปี น้ำหนักแช่เย็นประมาณ 17 kg ถึง 18 kg

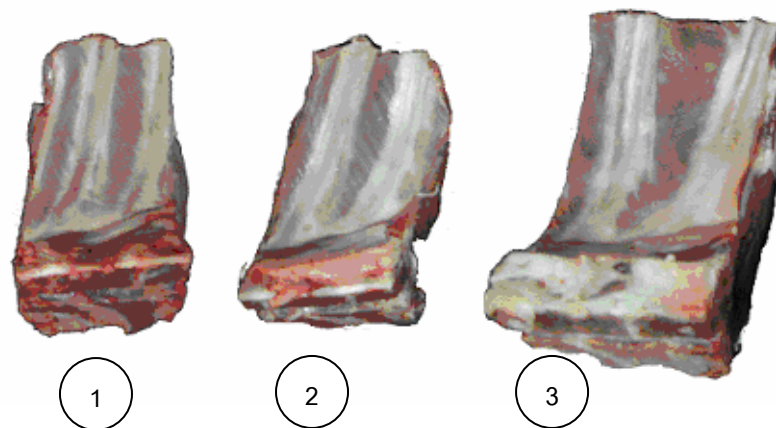


3 แพะอายุมากกว่า 2 ปี น้ำหนักแช่เย็นประมาณ 19 kg ถึง 20 kg

รูปที่ ก 1 แสดงลักษณะร่างแพะแยกตามอายุ



รูปที่ ก 2 แสดงหน้าตัดเนื้อสันแพะแยกตามอายุ



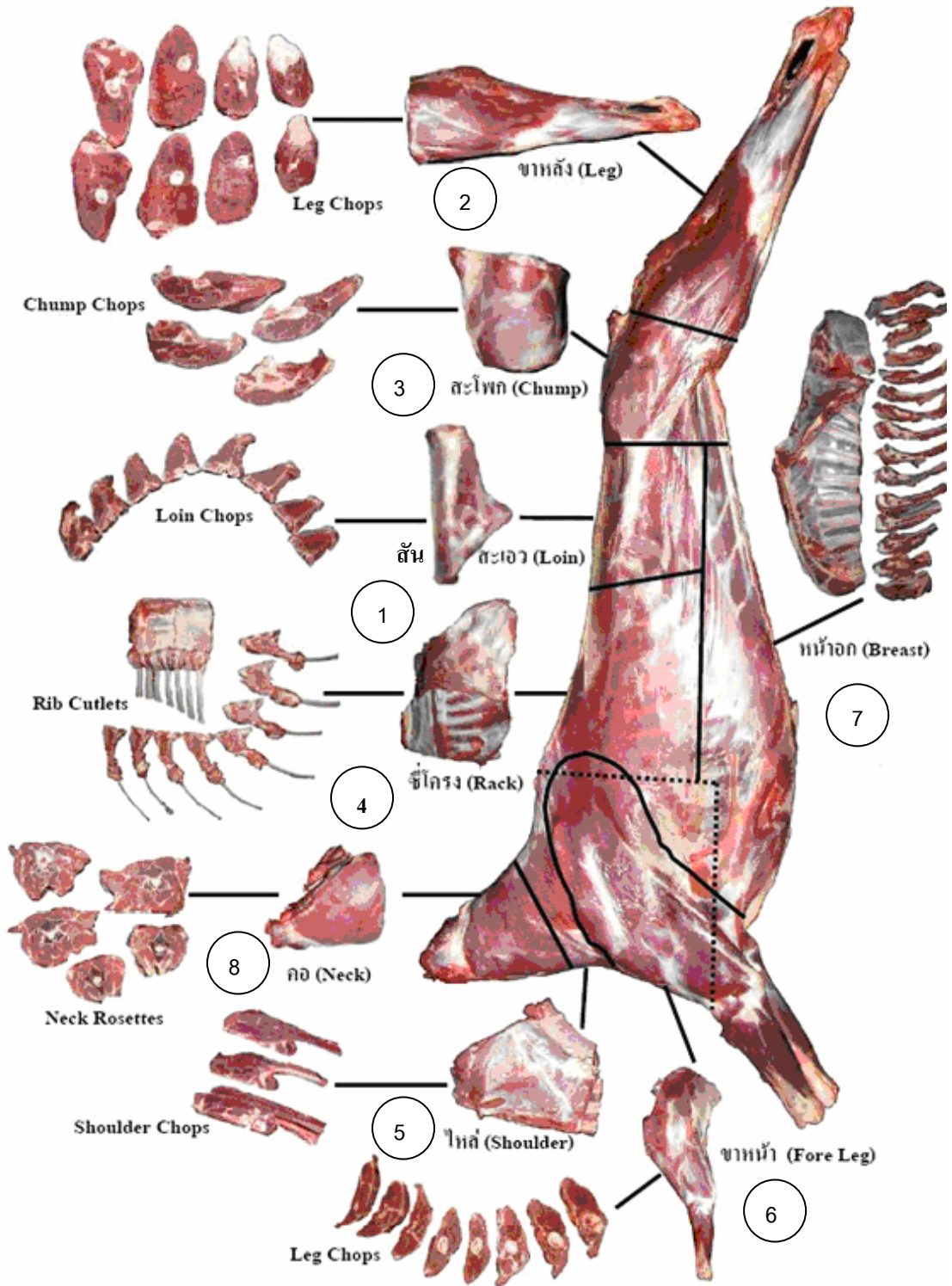
- 1 เป็นลักษณะกระดูกซี่โครงแพะอายุ 1 ปี
- 2 เป็นลักษณะกระดูกซี่โครงแพะอายุระหว่าง 1ปี ถึง 2 ปี
- 3 เป็นลักษณะกระดูกซี่โครงแพะอายุมากกว่า 2 ปี

รูปที่ ก 3 ลักษณะกระดูกซี่โครงแพะแยกตามอายุ

ก.2 การตัดแต่งเนื้อแพะจากชิ้นส่วนขนาดใหญ่เป็นชิ้นส่วนขนาดย่อย

การตัดแต่งเนื้อแพะที่เป็นชิ้นส่วนขนาดใหญ่จำนวน 8 ชิ้น ออกเป็นชิ้นส่วนขนาดย่อย อาจจัดเรียงลำดับตามคุณภาพความนิยม และราคาของชิ้นเนื้อ ชิ้นส่วนย่อย ดังนี้ (รูปที่ ก 4)

- ก.2.1 เนื้อแวนสันสะเอว (loins chops) เป็นส่วนของเนื้อสันสะเอวที่ตัดเป็นแวน
- ก.2.2 เนื้อแวนขาหลัง (hind leg chops) เป็นส่วนของเนื้อขาหลังที่ตัดเป็นแวน
- ก.2.3 เนื้อแวนสะโพก (chump chops) เป็นส่วนของเนื้อสะโพกที่ตัดเป็นแวน
- ก.2.4 ชิ้นเนื้อซี่โครง (rib cutlets) เป็นส่วนของเนื้อสันซี่โครงที่ตัดออกเป็นชิ้นตามแนวซี่โครง
- ก.2.5 ชิ้นเนื้อส่วนไหล่ (shoulder chops) เป็นส่วนของเนื้อไหล่ที่ตัดตามขวางเป็นชิ้น
- ก.2.6 ชิ้นเนื้อขาหน้า (fore leg chops) เป็นส่วนของเนื้อขาหน้าทั้งขาที่ตัดติดกระดูกเป็นชิ้น
- ก.2.7 ชิ้นเนื้ออก (breast chops) เป็นส่วนของเนื้ออกที่ตัดออกเป็นชิ้นตามแนวซี่โครง
- ก.2.8 ชิ้นเนื้อส่วนคอ (neck rosettes) เป็นส่วนของเนื้อคอที่ตัดตามขวางเป็นชิ้น



รูปที่ ก 4 การตัดแต่งแพะจากชิ้นส่วนขนาดใหญ่เป็นชิ้นส่วนขนาดย่อย

ภาคผนวก ข

คำย่อ

คำย่อ (Abbreviation) ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ มีดังนี้

cfu/g colony forming unit per gram

MPN/g most probable number per gram

ภาคผนวก ค

หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานฯ นี้และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Systeme International d'Unites*; SI) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

ปริมาณ	ชื่อหน่วย	สัญลักษณ์หน่วย SI
มวล	กรัม (gram)	g
	กิโลกรัม (kilogram)	kg
ความยาว	เมตร (meter)	m
	เซนติเมตร (centimeter)	cm
พื้นที่	ตารางเมตร (square meter)	m ²
	ตารางเซนติเมตร (square centimeter)	cm ²
อุณหภูมิ	องศาเซลเซียส (degree Celsius)	°C