



ស្តង់ដារកម្ពុជា CS 005:2003 Re-1:2015 សម្រាប់ទឹកត្រី



រៀបចំដោយ ៖ ច័ក វិចិត្រ
ការិយាល័យអភិវឌ្ឍស្តង់ដារ
នាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍស្តង់ដារ បណ្តុះបណ្តុះ និងពិគ្រោះយោបល់
វិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា



១. វិសាលភាព

- ស្តង់ដារនេះ កំណត់អំពីការតម្រូវ អនាម័យ គ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារ ការវេចខ្ចប់ ការធ្វើស្លាកសញ្ញា ការយកគំរូផលិតផល ការធ្វើតេស្ត និងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសម្រាប់ភាពអនុលោមសម្រាប់ទឹកត្រី
- ស្តង់ដារនេះ មិនអនុវត្តចំពោះទឹកត្រីដែលផលិតតាមវិធីសាស្ត្រអ៊ីដ្រូស៊ីលអាស៊ីដ



២. និយមន័យ

- ២.១ ទឹកត្រី៖ ជាផលិតផលរាវគ្មានកករ មានរសជាតិប្រៃ និងត្រីបានមកពីការល្បឿងនៃល្បាយត្រី និងអំបិល
- ២.២ ដំណើរការផលិត៖ ទឹកត្រី ត្រូវបានរៀបចំដោយល្បាយត្រី និងអំបិល ហើយត្រូវ បានធ្វើល្បឿងក្នុងធុងឬអាងដែលប្រកបដោយអនាម័យបិតជិត ជាទូទៅ ដំណើរការល្បឿង មិនតិចជាង៣ខែ
- ២.៣ ម្សៅជាតិដែក៖ សំដៅដល់សូដ្យូម អាយរ៉ន អ៊ីឌ្រីធីអេ (Sodium Iron ethylenediaminetetra-acetate) ដែលមានរូបមន្ត NaFeEDTA ឬអាយរ៉ន សាល់ហ្វេតបូកនិងស៊ីត្រាត (ដែលមាន រូបមន្ត $FeSO_4 + Citrate$)
- ២.៤ សារធាតុខាងក្រៅ៖ ជាទឹកត្រីមិនត្រូវមានវត្តមានសារធាតុខាងក្រៅ ដូចជា ឆ្អឹង ត្រី ស្រកាត្រី ធូលី ខ្សាច់...



៣. សមាសធាតុផ្សំសំខាន់ៗ និងកត្តាគុណភាព

៣.១ វត្ថុធាតុដើម

៣.១.១ ត្រី៖ ទឹកត្រីត្រូវបានផលិតពីត្រី ឬបំណែកត្រី ដែលមានលក្ខខណ្ឌ សមស្របសម្រាប់ការ ប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស

៣.១.២ អំបិល៖ ត្រូវប្រើប្រាស់អំបិលមានគុណភាពសម្រាប់ម្ហូបអាហារ និង អនុលោមតាមស្តង់ដារ CS 055:2007 សម្រាប់អំបិលបរិភោគ

៣.១.៣ ទឹក៖ ទឹកសម្រាប់ប្រើប្រាស់រៀបចំជាទឹកអំបិលត្រូវតែជាទឹកស្អាត



៣.២ កត្តាគុណភាព

លក្ខណវិនិច្ឆ័យដោយញ្ញាណត្រូវបានទទួលយកផ្អែកលើលក្ខណៈ
ខាងក្រៅ ក្លិន និងរសជាតិ ដូចខាងក្រោម៖

- លក្ខណៈខាងក្រៅ៖ ជាផលិតផលរាវ គ្មានកករ
- ក្លិន និងរសជាតិ៖ ទឹកត្រីត្រូវមានក្លិន និងរសជាតិសម្គាល់
ផ្ទាល់នៃផលិតផលទឹកត្រី



៤. ការតម្រូវ

៤.១ លក្ខណៈគីមី

ទឹកត្រីត្រូវតែថ្លា និងគ្មានកករ លើកលែងតែក្រោម
នៃអំបិលសូដ្យូមក្លរួ (Sodium Chloride) នៅពេល
ដែលបានធ្វើតេស្ត



ល.រ	ការតម្រូវ	កម្រិតអនុញ្ញាត	វិធីសាស្ត្រធ្វើតេស្ត
១	ដង់ស៊ីតេធៀបនៅ ២៧/២៧ °C ± ២ °C អប្បបរមា	≥ ១,២	ប្រើឧបករណ៍ Hydrometer
២	pH	៤.៥- ៦,៥	AOAC 981:12
៣	អំបិល (Sodium Chloride) គិតជា ក្រាម/ល អប្បបរមា	≥ ២០០	AOAC 937.13 / 976.18/ 976.19
៤	អាហ្សូតសរុប (Total Nitrogen) គិតជា ក្រាម/ល អប្បបរមា	≥ ១០	AOAC 944.25
៥	គ្លុយតាមិក អាស៊ីដ/អាហ្សូតសរុប (Glutamic acid/total nitrogen)	០,៤ - ០,៦	៨.៦
៦	អាហ្សូតអាស៊ីដអាមីណូ(Amino acid nitrogen) គិតជា ក្រាម/ល អប្បបរមា	≥ ៤០% នៃអាហ្សូតសរុប	AOAC955.04, AOAC 2000
៧	បរិមាណជាតិដែកសុទ្ធ គិតជា ម.លក្រាម/ល	២៣០-៤៦០	Spectrophometric



៤.២ សារធាតុមន្តែម

ល.រ	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	កម្រិតអនុញ្ញាត
១	តារត្រាត(Tartrates) អតិបរមា	២០០ ម.លក្រាម/គ.ក្រ
២	ប៊ូតាស្យូមអាសេស៊ីសប្យាម(Acesulfame K) អតិបរមា	១០០០ ម.លក្រាម/គ.ក្រ
៣	សាក់ការ៉ូស អតិបរមា	៤៥០ ម.លក្រាម/គ.ក្រ
៤	ការ៉ាមែល ៣-អាម៉ូញាក់ អតិបរមា	៥០, ០០០ ម.លក្រាម/គ.ក្រ
៥	បង់សូអាតអតិបរមា	១០០០ ម.លក្រាម/គ.ក្រ
៦	សូបាត អតិបរមា	១០០០ ម.លក្រាម/គ.ក្រ



៥. អនាម័យ

អនុលោមតាមស្តង់ដារកម្ពុជា CS 084:2010 ស្តីពីគោលការណ៍រួម និងការតម្រូវរបស់អាស៊ានសម្រាប់អនាម័យម្ហូបអាហារ និង ស្តង់ដារកម្ពុជា CS 0067:2005 ស្តីពីគោលការណ៍ទូទៅនៃអ

នាម័យម្ហូបអាហារ



៦. ការដាក់ស្លាកសញ្ញា

- អនុវត្តដោយយោងតាមស្តង់ដារ CS 001: 2000 ស្តីពីការបិទស្លាកលើផលិតផលចំណីអាហារ
- ស្តង់ដារកម្ពុជា CS 084 :2014 គោលការណ៍រួមរបស់អាស៊ាន និងការតម្រូវសម្រាប់ ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារវេចខ្ចប់រួច។



Thank You
Thank You
Thank You!!!!