

ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของชาวโดว์ชนิดมีเชื้อจุลินทรีย์มีชีวิต (Active Sourdough)^๑

ชื่อ	ชาวโดว์ชนิดมีเชื้อจุลินทรีย์มีชีวิต (Active Sourdough)
คุณลักษณะ	ชาวโดว์ชนิดมีเชื้อจุลินทรีย์มีชีวิต (Active Sourdough) ได้จากการหมักแป้ง เช่น แป้งสาลี แป้งไรย์ และน้ำ อาจเติมจุลินทรีย์กลุ่มแล็กติกแอซิดแบคทีเรียและยีสต์ในกลุ่มแซ็กคาโรไมซีส (Saccharomyces) โดยไม่เติมกรดอินทรีย์หรือเกลือของกรดอินทรีย์อื่นๆ มีลักษณะเหลว ชื่นหรือผง อาจผสมกับวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อช่วยในการกระจายตัว ป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และช่วยในกระบวนการผลิต
กลุ่มหน้าที่	ช่วยให้ขนมปังขึ้นฟู
ข้อกำหนดเฉพาะ	แล็กติกติกแอซิดแบคทีเรีย ไม่น้อยกว่า 10^5 CFU/กรัม (มิลลิลิตร) ยีสต์ ไม่น้อยกว่า 10^6 CFU/กรัม (มิลลิลิตร) ค่ากรด-ด่าง (pH) ไม่เกิน ๔.๕ ปริมาณกรด (Acidity) ไม่เกิน ๓ กรัมต่อกิโลกรัม (ลิตร) คำนวณเป็นกรดแล็กติก ตะกั่ว ไม่เกิน ๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารหนู ไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
การบรรจุและ การเก็บรักษา	เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

^๑ ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร