

## ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของสีโมนาสคัส (สีแดง) (Monascus color (Red))<sup>๑</sup>

ชื่อ	โมนาสคัส (สีแดง) (Monascus color (Red))
คุณลักษณะ	สีโมนาสคัสได้จากการเพาะเชื้อบนเมล็ดข้าวด้วยจุลินทรีย์สายพันธุ์โมนาสคัส <i>ไฟโลซัส</i> ( <i>Monascus pilosus</i> ) หรือ โมนาสคัส เพอร์พูริอัส ( <i>Monascus purpureus</i> ) ได้สารประกอบที่ให้สี เช่น อังกาฟลาวิน (ankaflavins) และโมนัสโครูบริน (monascorubins) โดยอาจสกัดด้วยเอทานอล มีลักษณะเป็นของเหลว เหนียวข้นหรือเป็นผง มีสีแดงเข้ม ไม่มีรสหรือกลิ่นที่ผิดปกติ อาจเติมสารเพื่อเจือจาง สารทำให้คงตัว หรือตัวทำละลาย เพื่อจุดประสงค์ในการปรับแต่งสีหรือยืดอายุการเก็บรักษา
เอกลักษณ์ <sup>2</sup>	ค่าสี (Color value, E <sup>10%</sup> 1 cm) ต้องไม่น้อยกว่า ๕๐ และอยู่ในช่วงระหว่าง ๙๐ - ๑๑๐% ของปริมาณที่แจ้ง เมื่อละลายสีโมนาสคัส (Monascus color) ในสารละลายที่มีน้ำและเอทานอลในอัตราส่วน ๑:๑ สารละลายที่ได้จะดูดกลืนแสงสูงสุดในช่วงความยาวคลื่นประมาณ ๔๘๐ - ๕๒๐ นาโนเมตร
กลุ่มหน้าที่	สี
ข้อกำหนดเฉพาะ	
สารปนเปื้อน <sup>๓</sup>	ตะกั่ว ไม่เกิน ๑๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สารหนู ไม่เกิน ๔ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซีตรินิน ไม่เกิน ๐.๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (เฉพาะข้าวยีสต์แดง)	(๑) ตรวจไม่พบ <i>Salmonella</i> spp. ใน ๒๕ กรัม (๒) ตรวจไม่พบ <i>Clostridium perfringens</i> ใน ๐.๐๑ กรัม (๓) ตรวจพบ <i>Escherichia coli</i> น้อยกว่า ๓ ต่อกกรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (๔) ตรวจพบ <i>Staphylococcus aureus</i> น้อยกว่า ๑๐๐ ต่อกกรัม (๕) ตรวจพบ <i>Bacillus cereus</i> ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ใน ๑ กรัม
การบรรจุและการเก็บรักษา	เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

<sup>๑</sup> ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร

<sup>๒</sup> วิธีตรวจวิเคราะห์อ้างอิง Japan's Specifications and Standards for Food Additives

<sup>๓</sup> วิธีการตรวจวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน