

ข้าวสวย / เส้นสด เช่น อุดงเต๊ก พาสต้าสด



กรรมวิธีการผลิต บรรจุแล้วให้ความร้อน เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง วิธีบริโภคคืออุ่นให้ร้อนแล้วบริโภคกับอาหารอื่นหรือเติมน้ำซุปล หรือราดด้วยผลิตภัณฑ์สำหรับราดพาสต้า

ชนิดภาชนะบรรจุเป็นถุงพลาสติก กรรมวิธีเป็นการบรรจุก่อนการให้ความร้อนเพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์

เข้าใจเงื่อนไขที่กำหนดไว้ว่า “ถุง/ถ้วย/ถาด/ขวด ที่ทำจากพลาสติก ปิดผนึกแน่นสนิท (Hermetic seal) ด้วยฟิล์มพลาสติกหรืออะลูมิเนียมฟอยล์โดยใช้ความร้อน (Heat Sealing) เงื่อนไขเพิ่มเติม คือ เฉพาะกรณีอาหารที่บรรจุปิดผนึกแล้วผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน”

จัดเป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1. วัตถุประสงค์
เป็นอาหาร

2. ส่วนประกอบ
และกรรมวิธีการผลิต

3. มีประกาศฯ
กำหนดไว้เป็นการเฉพาะ

4. ภาชนะบรรจุป้องกันอากาศเข้าออก
และเก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ

5. อาหารพร้อมปรุง?

6. อาหารสำเร็จรูป
พร้อมบริโภค?

อาหารทั่วไป