

ข้อถ้อยสิทธิ

1. สูตรขอสกอกและพร้อมบริโภค ประกอบด้วย

	พริกชี้ฟ้าแห้ง	3.6 %	โดยน้ำหนัก
	หอมแดง	9.1 %	โดยน้ำหนัก
5	กระเทียม	7.2 %	โดยน้ำหนัก
	ขิง	2.7 %	โดยน้ำหนัก
	กะทิ	27.2 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำตาลปีบ	28.1 %	โดยน้ำหนัก
	น้ำมะขามเปียก	16.3 %	โดยน้ำหนัก
10	กะปิ	3.6 %	โดยน้ำหนัก
	เกลือ	1.8 %	โดยน้ำหนัก
	พริกแห้งป่น	0.4 %	โดยน้ำหนัก

2. กรรมวิธีในการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ประกอบด้วยขั้นตอน การบรรจุขอสกอกและขณะร้อน (อุณหภูมิขอสไม่น้อยกว่า 90 องศาเซลเซียส) ในรีทอร์ทแพคเกจชนิดที่บแสง ปิดฉนวนปากถุงให้แน่นสนิท แล้วต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด (100 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 3 นาที จากนั้นรีบแช่ในน้ำเย็นจัดทันที (อุณหภูมิน้ำเย็นไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส)

2