

# คู่มือการใช้งาน

เครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร

(Food Additive Calculator)

ลิขสิทธิ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	3
ระบบเครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุดิบอาหาร	4
แผนผังสรุปการใช้งานของระบบเครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุดิบอาหาร	4
Section 1 ค้นหาข้อมูล	5
Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน	10

## บทนำ

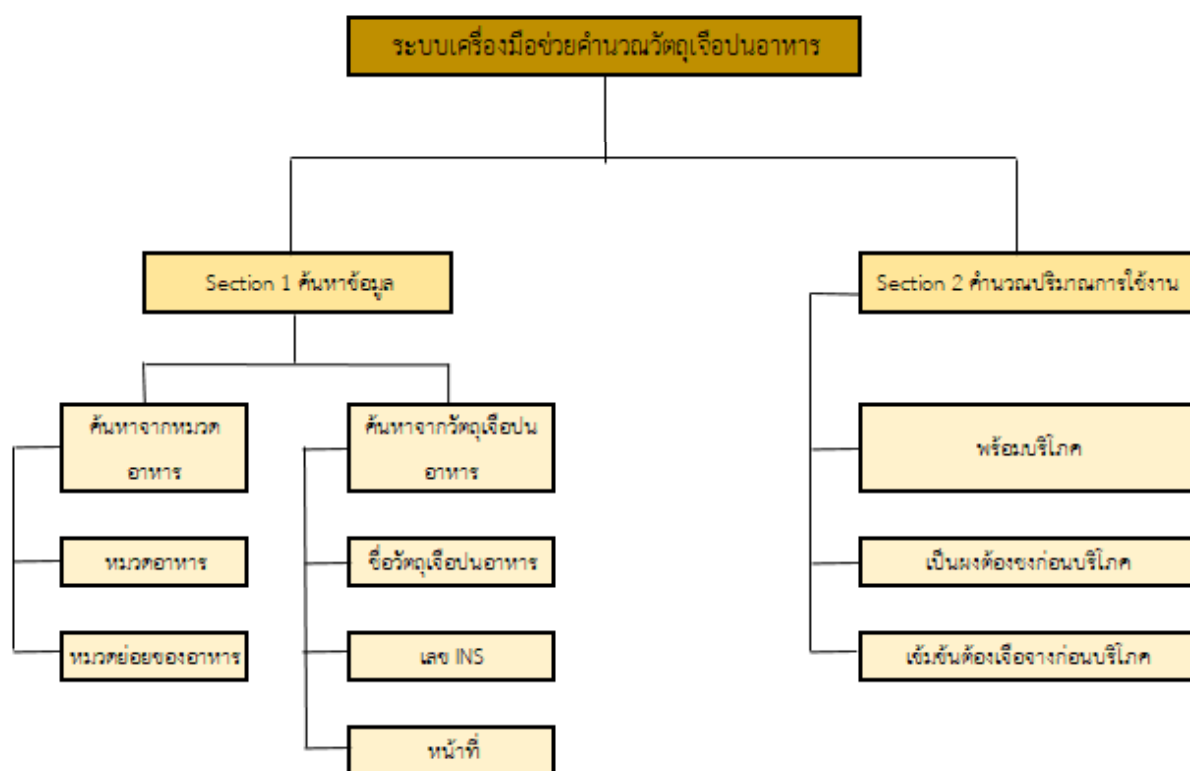
เครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุดิบอาหาร เป็นเว็บแอปพลิเคชันสำหรับช่วยคำนวณวัตถุดิบในอาหารของผลิตภัณฑ์ สืบเนื่องจากผู้ผลิต จะต้องคำนวณวัตถุดิบอาหารให้สอดคล้องกับปริมาณการใช้งานของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุดิบอาหาร เพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการจะต้องคำนวณปริมาณการใช้งานวัตถุดิบอาหารให้สอดคล้องกับที่กำหนดไว้เพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุดิบอาหาร ประกอบด้วย 2 Section ได้แก่

Section 1 ค้นหาข้อมูล

Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน

แผนผังสรุปการใช้งานของระบบเครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุดิบอาหาร



รูปที่ 1 แผนผังสรุปการใช้งานของระบบเครื่องมือช่วยคำนวณวัตถุดิบอาหาร

## Section 1 ค้นหาข้อมูล

### ขั้นตอนที่ 1 ค้นหาข้อมูลประกอบไปด้วย

1.1 ค้นหาจากหมวดอาหาร

1.2 ค้นหาจากวัตถุเจือปนอาหาร ดังรูป

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาจากหมวดอาหาร    ค้นหาจากวัตถุเจือปนอาหาร

หมวดอาหาร :

01 ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 02.0

หมวดย่อยของอาหาร :

01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ใช้แทนนม

ค้นหา

### รูปที่ 2 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 1

### ขั้นตอนที่ 2 ค้นหาจากหมวดอาหาร กดที่ปุ่ม Dropdown เพื่อเลือก

2.1 หมวดอาหาร

2.2 หมวดย่อยของอาหาร

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาจากวัตถุเจือปนอาหาร

ค้นหาจากหมวดอาหาร

01 ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 02.0

02 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ใช้แทนนม

03 ผลิตภัณฑ์นมอื่น

04 ผลไม้และผัก (รวมทั้งเมล็ดและพืชตระกูลถั่วและราก พืชตระกูลถั่ว และส่วนหางกระเทียม) สาหร่ายทะเล เห็ดและเมล็ด

05 ขนมหวานประเภทกึ่งเหลว ลูกอม และช็อกโกแลต

06 ไขมัน และผลิตภัณฑ์จากไขมัน รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเมล็ดธัญพืช จากรากและหัว ผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยไม่รวมผลิตภัณฑ์จากนมและไขมันหมวด 07.0

07 ผลิตภัณฑ์ไขมัน

08 เนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และสัตว์ที่ถูกเลี้ยงเพื่อการกีฬา

09 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

10 ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่

11 สารให้ความหวานทุกชนิด รวมทั้งน้ำผึ้ง

12 เครื่องปรุงรส ได้แก่ เกลือ เครื่องเทศ ฟู โซล น้ำส้ม และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน

13 อาหารที่มีจุดประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษ

14 เครื่องดื่มที่ไม่เป็นนมและผลิตภัณฑ์จากนมเป็นส่วนผสม

15 ของผสมอื่นๆ

16 อาหารอื่นนอกเหนือจากอาหารตามหมวด 1-15

### รูปที่ 3 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 2 (2.1)

ค้นหาข้อมูล

---

ค้นหาจากหมวดอาหาร    ค้นหาจากวัตถุดิบประกอบอาหาร

หมวดอาหาร :  
01 ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไขมันหมวด 02.0

หมวดย่อยของอาหาร :  
01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ไขมันนม

01.1 นมและผลิตภัณฑ์ไขมันนมทั้งหมด  
01.1.1 นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.1.2 นมชนิดผงแห้ง (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.1.3 นมและผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.1.4 เครื่องดื่มที่ดื่มเป็นส่วนใหญ่ของนมสด (ปรุงแต่ง)  
01.2 นมถั่วเหลืองและนมที่ใช้น้ำมันจากถั่วเหลือง (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.2.1 ผลิตภัณฑ์นมที่ทำมาจากถั่วเหลืองที่ไม่มีการปรุงแต่ง  
01.2.1.1 นมถั่วเหลืองที่ทำมาจากถั่วเหลืองซึ่งมีความเข้มข้นสูงที่สุด (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.2.1.2 นมถั่วเหลืองที่ทำมาจากถั่วเหลืองซึ่งมีความเข้มข้นสูงที่สุด (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.2.2 นมที่ใช้น้ำมันถั่วเหลือง (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.3 นมขุ่น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไขมันในเครื่องดื่ม (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.3.1 นมขุ่น (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.3.2 ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไขมันในเครื่องดื่ม  
01.4 ครีน และผลิตภัณฑ์ไขมันนมครีม (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.4.1 ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.4.2 ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม (ไม่ปรุงแต่ง) รัมปีครีม รัมปีครีม และครีมฟองอ่อนนุ่ม (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.4.3 ผลิตภัณฑ์ไขมันนม (ไม่ปรุงแต่ง)  
01.4.4 ผลิตภัณฑ์ไขมันนมครีม  
01.5 นมผง ครีนผง ผลิตภัณฑ์ไขมันนมผงและผลิตภัณฑ์ไขมันนมครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)

รูปที่ 4 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 2 (2.2)

2.3 เมื่อเลือกหมวดอาหารและหมวดย่อยของอาหารตามที่ต้องการเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “ค้นหา”

ค้นหาข้อมูล

---

ค้นหาจากหมวดอาหาร    ค้นหาจากวัตถุดิบประกอบอาหาร

หมวดอาหาร :  
01 ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไขมันหมวด 02.0

หมวดย่อยของอาหาร :  
01.1.1 นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)

ค้นหา

รูปที่ 5 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 2 (2.3)

## 2.4 หลังจากกดปุ่ม “ค้นหา” แล้วจะแสดงหน้า ผลของการค้นหาขึ้นมา ดังรูป

**ค้นหาข้อมูล**

**ค้นหาจากหมวดอาหาร**    ค้นหาจากวัตถุเจือปนอาหาร

**หมวดอาหาร :**  
01 ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์จากนมสด 02.0

**หมวดย่อยของอาหาร :**  
01.1.1 นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)

**ค้นหา**

**ผลการค้นหา :: 01.1.1 นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)**

ผลิตภัณฑ์นมที่ไม่นับแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อโฮม (เช่น โค แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) อุณหภูมิสูง (ultra-high temperature (UHT) การสเตอริไลเซชัน (Sterilization) การโฮมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีไขมันปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมไขมันเต็ม นมพร่องไขมัน นมไขมันต่ำ นมเต็มไขมัน และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน

INS	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข
338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก)	1500	33,227
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
339(iii)	Trisodium phosphate (ไตรโซเดียมฟอสเฟต)	1500	33,227
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
340(iii)	Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต)	1500	33,227
341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
341(iii)	Tricalcium phosphate (ไตรแคลเซียมฟอสเฟต)	1500	33,227
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)	1500	33,227
343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต)	1500	33,227
450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต)	1500	33,227
450(ii)	Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต)	1500	33,227
450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เตตระโซเดียมไดฟอสเฟต)	1500	33,227
450(iv)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)	1500	33,227
450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เตตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต)	1500	33,227
450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต)	1500	33,227
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)	1500	33,227
451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนตะโซเดียมไตรฟอสเฟต)	1500	33,227
451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนตะโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต)	1500	33,227
452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต)	1500	33,227
452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต)	1500	33,227
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต)	1500	33,227
452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต)	1500	33,227
452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต)	1500	33,227
542	Bone phosphate (กระดูกฟอสเฟต)	1500	33,227

รูปที่ 6 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 2 (2.4)

### ขั้นตอนที่ 3 ค้นหาจากวัตถุเจือปนอาหาร

3.1 ค้นหาตามชื่อ กรอก ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร

3.2 ค้นหาตามเลข INS กรอกเลข INS

3.3 ค้นหาตามหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหาร โดยกดที่ปุ่ม Dropdown เพื่อเลือกหน้าที่วัตถุเจือปนอาหารที่ต้องการค้นหา

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาจากหมวดอาหาร    ค้นหาจากวัตถุเจือปนอาหาร

ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร:  ค้นหา

เลข INS:  ค้นหา

หน้าที่:  ค้นหา

ผลการค้นหา ::

- สารควบคุมความเป็นกรด
- สารป้องกันการจับเป็นก้อน
- สารป้องกันการเกิดฟอง
- สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
- สารฟอกสี
- สารเพิ่มปริมาณ
- สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
- สารช่วยทำลาย หรือช่วยพาสี
- สารคงสภาพของสี
- อิมัลซิไฟเออร์
- เกลืออิมัลซิไฟเออร์
- สารทำให้แน่น
- สารเพิ่มรสชาติ
- สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง
- สารทำให้เกิดฟอง
- สารทำให้เกิดเจล
- สารเคลือบผิว
- สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น
- ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษา

รูปที่ 6 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 3



### 3.4 เมื่อใส่ข้อมูลที่ต้องการค้นหาเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “ค้นหา”

๒๒

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาจากหมวดอาหาร ค้นหาจากชื่อเชิงโภชนาการ

ชื่อวัตถุเชิงโภชนาการ:

เลข INS:

หน้าที่:

รูปที่ 8 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 3 (3.4)

### 3.6 หลังจากกดปุ่ม “ค้นหา” แล้วจะแสดงหน้า ผลของการค้นหาขึ้นมา ดังรูป

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาจากหมวดอาหาร ค้นหาจากชื่อเชิงโภชนาการ

ชื่อวัตถุเชิงโภชนาการ:

เลข INS:

หน้าที่:

---

ผลการค้นหา :: สารควบคุมความเป็นกรด

เลข INS	ชื่อวัตถุเชิงโภชนาการ
260	ACETIC ACID, GLACIAL (กรดอะซิติก)
355	Adipic acid (กรดอะดีปิก)
523	ALUMINUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)
503(i)	AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)
509(i)	AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)
527	AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)
300	ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)
263	CALCIUM ACETATE (แคลเซียมอะซิเตต)
170(i)	CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)
578	CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)
526	CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)
327	CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแลคเตต)
352(i)	CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)
529	CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)
516	CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)
903	CARNAUBA WAX (สารขี้ผึ้งคาร์นาอูบา)
330	CITRIC ACID (กรดซิตริก)
297	FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)
575	GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโนแลคโตน เดลตา-แลคโตน)
507	HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)
270	LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลคติก, L-, D- และ DL-แลคติก)

รูปที่ 9 Section 1 ค้นหาข้อมูล ขั้นตอนที่ 3 (3.6)

## Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน

### ขั้นตอนที่ 1 คำนวณปริมาณการใช้งานจะแสดงเนื้อหา ดังรูป

คำนวณปริมาณการใช้งานวีดิโอเจ็อบอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์:

น้ำหนักสุทธิ:  กรัม ▼

หมวดอาหาร:  
01 ผลิตภัณฑ์ในร้านของเด็กรัก ชกเริ่มผลิตภัณฑ์ตามหมวด 02.0 ▼

หมวดย่อยของอาหาร:  
01.0 ผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม ▼

วิธีรับประทานเพื่อการบริโภค 1 ครั้ง:  
 พร้อมบริโภค  เป็นผง ต่อชงก่อนบริโภค  เข้มข้น ต่อชงจากก่อนบริโภค

วีดิโอเจ็อบอาหาร

#	ประเภทหน่วย	ชื่อวีดิโอเจ็อบอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ต้องการใช้ (กรัม)	เงื่อนไข
1	-- ▼	▼		ปริมาณที่ต้องการใช้	

\*การใช้วีดิโอเจ็อบอาหารที่กำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกล่องน้ำหนักเดียวกันรวมกันแล้วจะต้องไม่เกิน 250 กรัม และจะต้องมีเครื่องหมายที่แสดงว่าวีดิโอเจ็อบอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวีดิโอเจ็อบอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง (ยกเว้นเงื่อนไขตามบัญชีหมายเลข 2 แบบทำขงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วีดิโอเจ็อบอาหาร (ฉบับที่ 4) ได้แก 20, 55, 91, 101, 113, 119, 130, 133, 174, 180, 188, 191, 195, 196, 197, 246, 259, 264, 268, 269, 270, 272, 273, 276, 284, 285, 289, 299, 302, 315, 316, 319, 320, 328, 338, 341, 345, 346, 348, 358, 364)

โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยคำนวณปริมาณการใช้งานวีดิโอเจ็อบอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วีดิโอเจ็อบอาหาร ซึ่งไม่ใช่บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วีดิโอเจ็อบอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ชื่อและเครื่องหมายการค้าของอาหารสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร และผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหารและเด็กเล็ก เป็นต้น

### รูปที่ 10 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 1

#### ขั้นตอนที่ 2 2.1 กรอก ชื่อผลิตภัณฑ์

2.2 กรอก น้ำหนักสุทธิ และเลือก “หน่วย” โดยกดปุ่ม Dropdown

2.3 เลือกหมวดอาหาร โดยกดปุ่ม Dropdown เลือกหมวดอาหารที่ต้องการ

2.4 เลือกหมวดย่อยของอาหาร โดยกดปุ่ม Dropdown เลือกหมวดย่อยของอาหารที่ต้องการ

2.5 เลือกวิธีรับประทานต่อการบริโภค 1 ครั้ง ซึ่งมีตัวเลือก 3 แบบ โดยกดเลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง ระบบจะทำการคำนวณข้อมูลของแต่ละแบบดังนี้

2.6 เลือกแบบที่ 1 พร้อมบริโภค

2.6.1 ในช่องตารางวัตถุดิบอาหาร เลือกประเภทหน้าที่ กด Dropdown เพื่อหาประเภทหน้าที่ที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น สารกันเสีย

2.6.2 เลือกชื่อวัตถุดิบอาหาร กด Dropdown เพื่อหาชื่อวัตถุดิบอาหารที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น กรดซอร์บิก (INS200)

2.6.3 ช่องปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้(กรัม) จะปรากฏปริมาณที่ใช้ได้ของวัตถุดิบอาหารที่เลือกไว้ ตัวอย่างเช่น 0.15 กรัม

2.6.4 ช่องปริมาณที่ต้องการใช้(กรัม) จะต้องกรอกปริมาณวัตถุดิบอาหารที่เราใช้จริงลงไป ตัวอย่างเช่น 2 กรัม

2.6.5 ช่องเงื่อนไข ตัวเลขที่ปรากฏในช่องนี้จะเป็นบัญชีหมายเลขของวัตถุดิบอาหารตามกระทรวงสาธารณสุข

2.6.6 กดปุ่ม “ตรวจสอบ”

คำนวณปริมาณการใช้งานวัตถุเจือปนอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์:

น้ำหนักสุทธิ:  กรัม

หมวดอาหาร: 08 เนื้อและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา

หมวดย่อยของอาหาร: 08.3.2 เนื้อสัตว์บด ฆ่าไปสุกโดยใช้ความร้อน

วิธีคำนวณค่าการบริโภค 1 ครั้ง:  ครอบคลุมโรค  เป็นผง ส่วนของส่วนผสม  เป็นชิ้น ส่วนของส่วนผสม

#	ประเภททกน้ำที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ต้องการใช้ (กรัม)	เงื่อนไข
1	สารกันเสีย	กรดซอร์บิก (INS 200)	0.15	2	42,XS88,XS89,XS96,TH20

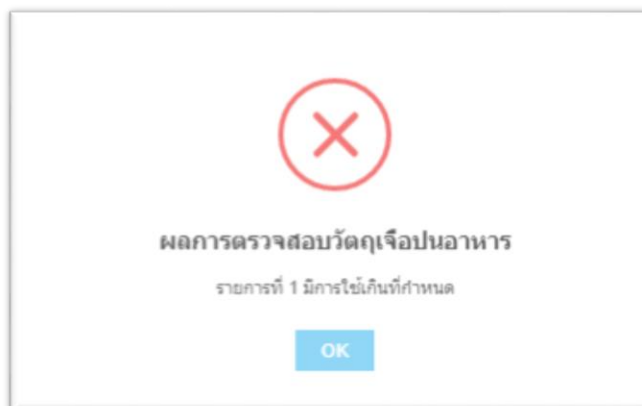
เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร    ลบวัตถุเจือปนอาหาร

\*การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าก็ได้อีกเช่นกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารและชนิดไม่เกินหนึ่ง (ยกเว้นเงื่อนไขตามหมายเหตุ 2 ตามท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) ได้แก่ 20, 55, 91, 101, 113, 119, 130, 133, 174, 180, 188, 191, 195, 196, 197, 246, 259, 264, 268, 269, 270, 272, 273, 276, 284, 285, 289, 299, 302, 315, 316, 319, 320, 328, 338, 341, 345, 346, 348, 358, 364)

โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยคำนวณปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งไม่ใช่บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่ผ่านเกณฑ์การพิจารณาอาหารที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไปเป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ซ็อกโกแลต ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 พ.ศ. 2537 เรื่อง นมสดแปรรูปสำหรับทารก และนมสดแปรรูปสำหรับเด็ก เป็นต้น

รูปที่ 11 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2

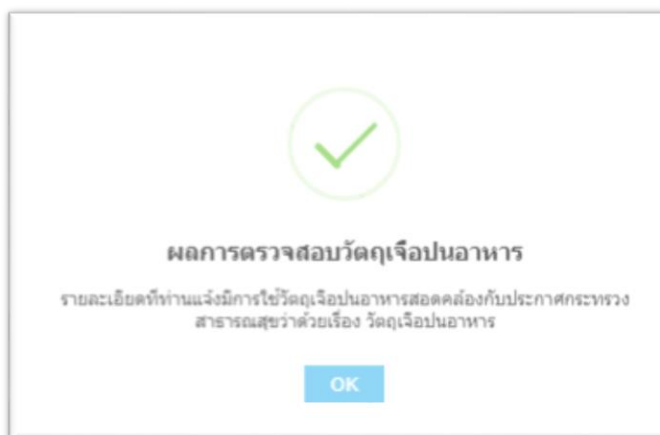
2.6.7 ผลการตรวจสอบ หากขึ้นว่า “มีการใช้เกินกำหนด” นั้นหมายถึง ไม่ผ่านการตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร



รูปที่ 12 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.6.7)

2.6.7 การแก้ไขปริมาณที่ต้องการใช้(กรัม) ให้มีปริมาณที่ไม่เกินตามปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้(กรัม) ที่กำหนดไว้ แล้วกดปุ่ม “ตรวจสอบ” อีกครั้ง

2.6.8 ผลการตรวจสอบ หากขึ้นว่า “รายละเอียดที่ท่านแจ้งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร” นั้นหมายถึง ผ่าน การตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร



รูปที่ 13 Section 2 คำวนปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.6.8)

2.6.9 หากผลิตภัณฑ์ มีวัตถุเจือปนอาหารอยู่มากกว่า 1 ชนิดสามารถเพิ่มได้ โดยกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร” หรือ ลบวัตถุเจือปนอาหารออก โดยกดปุ่ม “ลบวัตถุเจือปนอาหาร” ดังรูป

วิธีใช้: ระบุจำนวนรายการทั้งหมด 1 ครั้ง :  ทั้งหมด  เป็นเลข ต่อจากก่อนหน้า  ต่อจากก่อนหน้า

วัตถุเจือปนอาหาร

#	ประเภทเบเกอรี่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ต่อการใช้ (กรัม)	เงื่อนไข
1	สายกันเชื้อ	กรดซอร์บิก (INS 200)	0.15	0.1	42, XS88, XS89, XS98, TH20
2	--			ปริมาณที่ต่อการใช้	

เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร ลบวัตถุเจือปนอาหาร

ตรวจสอบ บันทึก

\*การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่กำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นวันละครั้งในปริมาณที่กำหนดไว้ได้รวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณของวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง (ยกเว้นกรณีใช้ตามบัญชีหมายเลข 2 แห่งท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) ได้แก่ 20, 55, 91, 101, 113, 119, 130, 133, 174, 180, 188, 191, 195, 196, 197, 246, 259, 264, 268, 269, 270, 272, 273, 276, 284, 285, 289, 299, 302, 315, 316, 319, 320, 328, 338, 341, 345, 346, 348, 358, 364)

โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยคำนวณปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งไม่ใช่บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่ผ่านคุณภาพหรือมาตรฐานการประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่อนุญาตให้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ซีกไก่แช่ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 พ.ศ. 2537 เรื่อง เมล็ดถั่วเหลืองสำหรับทารกและนมเด็กผงสูตรต่อเนื่องสำหรับเด็กและเด็กเล็ก เป็นต้น

รูปที่ 14 Section 2 คำวนปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.6.9)

2.6.10 เมื่อกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุดิบอาหาร” แล้วเลือกประเภทหน้าที่ของวัตถุดิบอาหาร และ ชื่อวัตถุดิบอาหาร และปริมาณที่ต้องการใช้จะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดเหมือนกับข้างต้น จึงจะผ่านการตรวจสอบวัตถุดิบอาหาร

2.6.11 กดปุ่ม “พิมพ์” เพื่อพิมพ์หน้านี้

## 2.7 เลือกแบบที่ 2 เป็นผงดองชงก่อนบริโภค

2.7.1 กรอก ปริมาณที่ใช้ในการบริโภค 1 ครั้ง หน่วยเป็นกรัม

2.7.2 กรอก ปริมาณน้ำหรือของเหลว สำหรับชงหรือเจือจาง หน่วยเป็นมิลลิลิตร

2.7.3 ในช่องตารางวัตถุดิบอาหาร เลือกประเภทหน้าที่ กด Dropdown เพื่อหาประเภทหน้าที่ที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา

2.7.4 เลือกชื่อวัตถุดิบอาหาร กด Dropdown เพื่อหาชื่อวัตถุดิบอาหารที่ต้องการ หากไม่มีข้อมูลแสดงว่า ไม่มีชื่อวัตถุดิบสำหรับวัตถุดิบอาหารในประเภทนี้

2.7.5 ช่องปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้(กรัม) จะปรากฏปริมาณที่ใช้ได้ของวัตถุดิบอาหารที่เลือกไว้ หากไม่มีปรากฏแสดงว่า ข้อมูลนี้จะแสดงข้อมูลตามข้อที่ (2.7.4) ซึ่งไม่มีข้อมูลชื่อวัตถุดิบสำหรับวัตถุดิบในอาหารประเภทนี้

2.7.6 ช่องปริมาณที่ต้องการใช้(กรัม) จะต้องกรอกปริมาณวัตถุดิบอาหารที่เราใช้จริงลงไป ตัวอย่างเช่น 2 กรัม

2.7.7 ช่องเงื่อนไข ตัวเลขที่ปรากฏในช่องนี้จะเป็นบัญชีหมายเลขของวัตถุดิบอาหารตามกระทรวงสาธารณสุข

2.7.8 กดปุ่ม “ตรวจสอบ”

## คำนวณปริมาณการใช้งานวัตถุเจือปนอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์:

น้ำหนักสุทธิ:  กรัม

หมวดอาหาร: 01 ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์จากนมสด 02.0

หมวดย่อยของอาหาร: 01.0 ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม

วิธีรับประทานต่อหน่วยบริโภค 1 ครั้ง:

พร้อมน้ำ  เป็นผง ต้องชั่งก่อนใช้  ละลายน้ ต้องใจจากก่อนบริโภค

ปริมาณที่ใช้ในการบริโภค 1 ครั้ง:  กรัม

ปริมาณน้ำหรือของเหลว สำหรับชั่งหรือเจือจาง:  มิลลิลิตร

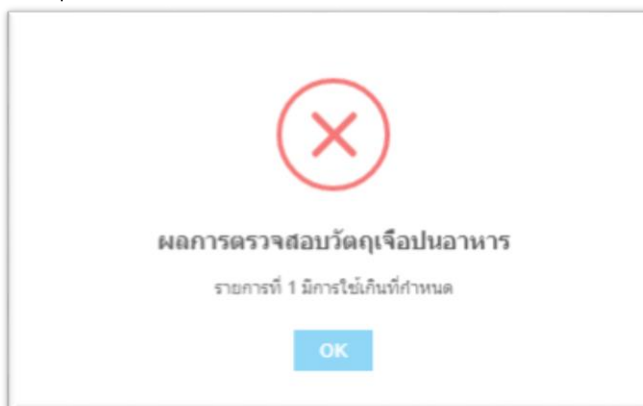
#	ประเภทหน่วย	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ต้องการใช้ (กรัม)	เงื่อนไข
1	สารช่วยทำละลาย หรือช่วยชา	-	2		

เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร    ลบวัตถุเจือปนอาหาร

\*การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นต้นฉบับกลุ่มหน้าที่ใช้ร่วมกันตั้งแต่สองระดับขึ้นไป จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง (ยกเว้นในกรณีข้อยกเว้นข้อ 2. หมวดที่แปด กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) ได้แก่ 20, 55, 91, 101, 113, 119, 130, 133, 174, 180, 188, 191, 195, 196, 197, 246, 259, 264, 268, 269, 270, 272, 273, 276, 284, 285, 289, 299, 302, 315, 316, 319, 320, 328, 338, 341, 345, 346, 348, 358, 364)

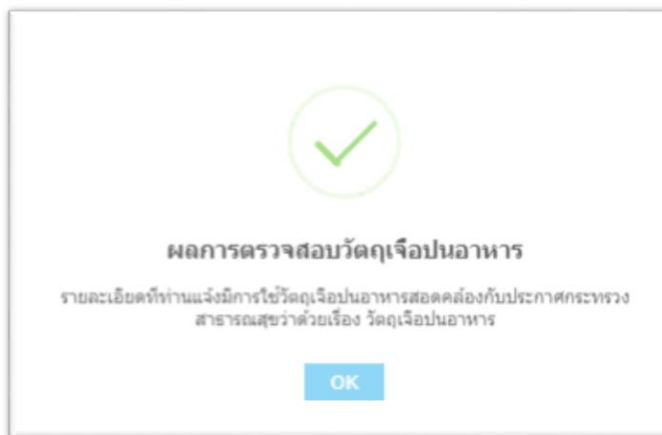
โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยคำนวณปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งไม่ใช่บังคับสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่ห้ามลดคุณภาพหรือมาตรฐานที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารไปเป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ข้อกักแผลง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 พ.ศ. 2537 เรื่อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์นมสำหรับเด็ก เป็นต้น

รูปที่ 15 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2  
2.7.9 ผลการตรวจสอบ หากขึ้นว่า “มีการใช้เกินกำหนด” นั้นหมายถึง ไม่ผ่านการตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร



รูปที่ 16 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.7.9)  
2.7.10 การแก้ไขปริมาณที่ต้องการใช้(กรัม) ให้มีปริมาณที่ไม่เกินตามปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้(กรัม) ที่กำหนดไว้ แล้วกดปุ่ม “ตรวจสอบ” อีกครั้ง

2.7.11 ผลการตรวจสอบ หากขึ้นว่า “รายละเอียดที่ท่านแจ้งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร” นั้นหมายถึง ผ่าน การตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร



รูปที่ 17 Section 2 คำณวนปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.7.11)

2.7.12 หากผลิตภัณฑ์ มีวัตถุเจือปนอาหารอยู่มากกว่า 1 ชนิดสามารถเพิ่มได้ โดยกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร” หรือ ลบวัตถุเจือปนอาหารออก โดยกดปุ่ม “ลบวัตถุเจือปนอาหาร” ดังรูป

วิธีรับประมาณการใช้งานบริโภค 1 ครั้ง :

พร้อมบริโภค  เป็นผง ต่อซองของบริโภค  เข็มชั้น ต่อซองของบริโภค

ปริมาณที่ใช้ในการบริโภค 1 ครั้ง :  กรัม

ปริมาณน้ำหรือของเหลว สำหรับชงหรือเจือจาง :  มิลลิลิตร

วัตถุเจือปนอาหาร	#	ประเภทหน้าที่	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ร้องการไว้ (กรัม)	เดือนไซ
1	สารช่วยทำลาย หรือช่วยยา	▼	—	▼	2	
2	สารทำให้งืดลง	▼	—	▼	1	

เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร ลบวัตถุเจือปนอาหาร

ดูรายละเอียด พิมพ์

รูปที่ 18 Section 2 คำณวนปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.7.12)



2.7.13 เมื่อกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุดิบอาหาร” แล้วเลือกประเภทหน้าที่ของวัตถุดิบอาหาร และ ชื่อวัตถุดิบอาหาร และปริมาณที่ต้องการใช้จะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดเหมือนกับข้างต้น จึงจะผ่านการตรวจสอบวัตถุดิบอาหาร

2.7.14 กดปุ่ม “พิมพ์” เพื่อพิมพ์หน้านี้

## 2.8 เลือกแบบที่ 3 เข้มข้นต้องเจือจางก่อนบริโภค

2.8.1 กรอก ปริมาณที่ใช้ในการบริโภค 1 ครั้ง หน่วยเป็นกรัม

2.8.2 กรอก ปริมาณน้ำหรือของเหลว สำหรับชงหรือเจือจาง หน่วยเป็นมิลลิลิตร

2.8.3 ในช่องตารางวัตถุดิบอาหาร เลือกประเภทหน้าที่ กด Dropdown เพื่อหาประเภทหน้าที่ที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น สารเพิ่มรสชาติ

2.8.4 เลือกชื่อวัตถุดิบอาหาร กด Dropdown เพื่อหาชื่อวัตถุดิบอาหารที่ต้องการ หากไม่มีข้อมูลแสดงว่า ไม่มีชื่อวัตถุดิบสำหรับวัตถุดิบอาหารในประเภทนี้

2.8.5 ช่องปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม) จะปรากฏปริมาณที่ใช้ได้ของวัตถุดิบอาหารที่เลือกไว้ หากไม่มีปรากฏแสดงว่า ข้อมูลนี้จะแสดงข้อมูลตามข้อที่ (2.8.4) ซึ่งไม่มีข้อมูลชื่อวัตถุดิบสำหรับวัตถุดิบในอาหารประเภทนี้

2.8.6 ช่องปริมาณที่ต้องการใช้(กรัม) จะต้องกรอกปริมาณวัตถุดิบอาหารที่เราใช้จริงลงไป ตัวอย่างเช่น 2 กรัม

2.8.7 ช่องเงื่อนไข ตัวเลขที่ปรากฏในช่องนี้จะเป็นบัญชีหมายเลขของวัตถุดิบอาหารตามกระทรวงสาธารณสุข

2.8.8 กดปุ่ม “ตรวจสอบ”

## คำนวณปริมาณการใช้งานวัตถุดิบอาหาร

ชื่อผลิตภัณฑ์:

บ้านเลขที่:  ถนน

หมวดอาหาร: 01 ผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ในทางเลี้ยงดูสัตว์ ๒๕.๐๐ ผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ 02.0

หมวดย่อยของอาหาร: 01.0 ผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม

วิธีรับประทานต่อการใช้ 1 ครั้ง:  เข้มข้น  ผอม  เป็นผง  ผึ่งแห้ง  แช่เย็น

ปริมาณที่ใช้ในการบริโภค 1 ครั้ง:  กรัม

ปริมาณน้ำหรือของเหลว สำหรับหนึ่งครั้ง:  มิลลิลิตร

#	ประเภทน้ำ	ชื่อวัตถุดิบอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ต้องการใช้ (กรัม)	เงื่อนไข
1	สารเพิ่มรสชาติ	-		2	

เพิ่มวัตถุดิบอาหาร  ลบวัตถุดิบอาหาร

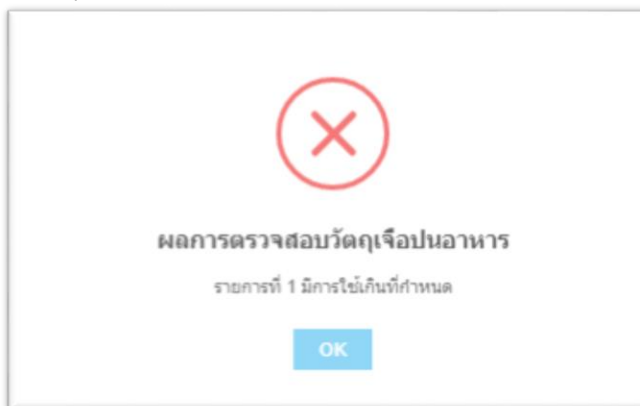
ตรวจสอบ  ยืนยัน

\*การใช้วัตถุดิบอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดต่อขนาดเป็นตัวเลขในคอมพิวเตอร์ร่วมกับเครื่องชั่งและเครื่องชั่งน้ำหนัก จะต้องมีผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุดิบอาหารต่อปริมาณสูงสุดของวัตถุดิบอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง (ยกเว้นกรณีตามบัญชีหมายเลข 2 ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4) ได้แก่ 20, 55, 91, 101, 113, 119, 130, 133, 174, 180, 188, 191, 195, 196, 197, 246, 259, 264, 268, 269, 270, 272, 273, 276, 284, 285, 289, 299, 302, 315, 316, 319, 320, 328, 338, 341, 345, 346, 348, 358, 364)

โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยคำนวณปริมาณการใช้วัตถุดิบอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งไม่ใช่มังสวิรัติสำหรับอาหารควบคุมเฉพาะ หรืออาหารที่ห้ามลดสภาพปริมาณธาตุที่มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดการใช้วัตถุดิบอาหารไว้เป็นการเฉพาะแล้ว เช่น ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ข้อกักตุน ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 156 พ.ศ. 2537 เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารก และนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก เป็นต้น

## รูปที่ 19 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2

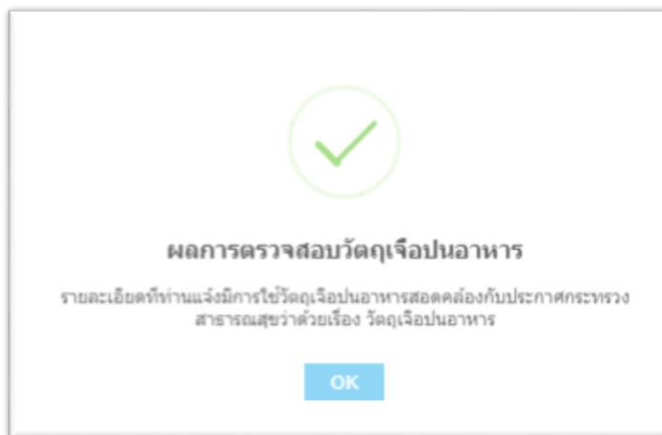
2.8.9 ผลการตรวจสอบ หากขึ้นว่า “มีการใช้เกินกำหนด” นั้นหมายถึง ไม่ผ่านการตรวจสอบวัตถุดิบอาหาร



## รูปที่ 20 Section 2 คำนวณปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.8.9)

2.8.10 การแก้ไขปริมาณที่ต้องการใช้(กรัม) ให้มีปริมาณที่ไม่เกินตามปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้(กรัม) ที่กำหนดไว้ แล้วกดปุ่ม “ตรวจสอบ” อีกครั้ง

2.8.11 ผลการตรวจสอบ หากขึ้นว่า “รายละเอียดที่ท่านแจ้งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร” นั้นหมายถึง ผ่าน การตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร



รูปที่ 21 Section 2 คำนวนปริมาณการใช้งาน ขั้นตอนที่ 2 (2.8.11)

2.8.12 หากผลิตภัณฑ์ มีวัตถุเจือปนอาหารอยู่มากกว่า 1 ชนิดสามารถเพิ่มได้ โดยกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร” หรือ ลบวัตถุเจือปนอาหารออก โดยกดปุ่ม “ลบวัตถุเจือปนอาหาร” ดังรูป

วิธีนับปริมาณต่อการใช้โลก 1 ครั้ง :

หนึ่งครั้ง  เป็นของต่อเนื่องกันครั้ง  นับขึ้น ต่อจากครั้งก่อน

ปริมาณที่ใช้ในการบริโภค 1 ครั้ง :  กรัม

ปริมาณน้ำหรือของเหลว สำหรับชงหรือเจือจาง :  มิลลิลิตร

วัตถุเจือปนอาหาร

#	ประเภทภาวีก	ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (กรัม)	ปริมาณที่ต่อการใช้ (กรัม)	เงื่อนไข
1	สารกันบูด	▼ — ▼		2	
2	สารสีปรุงรสคุณภาพเมือง	▼ — ▼		1	

←   →

รูปที่ 22 Section 2 ขั้นตอนที่ 2 (2.8.12)

2.8.13 เมื่อกดปุ่ม “เพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร” แล้วเลือกประเภทหน้าที่ของวัตถุอาหาร และ ชื่อวัตถุเจือปนอาหาร และปริมาณที่ต้องการใช้จะต้องไม่เกิน ปริมาณที่กำหนดเหมือนกับข้างต้น จึงจะผ่านการตรวจสอบวัตถุเจือปนอาหาร

2.8.14 กดปุ่ม “พิมพ์” เพื่อพิมพ์หน้านี้