

การพิจารณาชื่ออาหารของผลิตภัณฑ์นม

1. ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน
2. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ หรือชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดมิลค์เชครสโกโก้
3. ชื่อทางการค้า ซึ่งการใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย เช่น บุปู (ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน)
4. การพิจารณาชื่ออาหารผลิตภัณฑ์ของนมมีดังนี้
 - 4.1 กรณีสูตรมีการใส่อาหารนั้น ๆ เช่น มีการใส่ผงโกโก้ 1% อนุญาตให้ใช้คำว่า “รส.....” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที รสโกโก้
 - 4.2 กรณีสูตรมีการใส่วัตถุซึ่งทำให้เกิดรสหวาน ได้แก่ น้ำตาล คอรัลไซรัป เป็นต้น อนุญาตให้ใช้คำว่า “รสหวาน” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น ผลิตภัณฑ์ของนมพว่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน
 - 4.3 กรณีสูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหารไม่ว่าจะเป็นชนิดธรรมชาติ ชนิดเลียนธรรมชาติ หรือชนิดสังเคราะห์ ซึ่งทำให้เกิดเฉพาะกลิ่น แต่มิได้ให้รสแต่อย่างใด เช่น มีการใส่ Vanilla Flavour 0.1% ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น มิลค์เชคชนิดพาสเจอร์ไรส์กลิ่นวานิลลา
 - 4.4 ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ให้ระบุกรรมวิธีการให้ความร้อนเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์นมพว่องมันเนย ยูเอชที
5. อนุญาตให้ใช้คำว่า Low Fat เป็นส่วนของชื่ออาหารได้ ในกรณีที่ผลวิเคราะห์ตรวจพบปริมาณไขมันไม่เกิน 2% ในลักษณะพร้อมบริโภค
6. กรณีนำเข้าเพื่อเป็นวัตถุดิบให้กับโรงงานผลิตอาหารประเภทต่าง ๆ โดยไม่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค อนุญาตให้มีเฉพาะชื่ออาหารภาษาอังกฤษ โดยไม่ต้องแสดงชื่ออาหารภาษาไทยก็ได้ เช่น Calcium Caseinate (Milk Product)

ตัวอย่างชื่ออาหารผลิตภัณฑ์ที่อนุญาต

- ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพว่องมันเนยละลายทันที Instant Low Fat Powder Milk Product
- นมผงผสมนมถั่วเหลืองละลายทันที (ผลิตภัณฑ์ของนม) Instant Powdered Milk with Soya Milk (Milk Product)
- ผลิตภัณฑ์ของนมสำหรับทำคาปูชิโนทอปปิ้งชนิดผง Powdered Milk Product for Cappuccino Topping
- มิลค์เชคชนิดพาสเจอร์ไรส์กลิ่นส้ม (ผลิตภัณฑ์ของนม) Pasteurized Orange Flavoured Milk Shake

- มิลค์เชครสโกโก้ (ผลิตภัณฑ์ของนมพาสเจอร์ไรส์) Cocoa Flavoured Milk Shake (Milk Product, Pasteurized)
- ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพร่องมันเนยพาสเจอร์ไรส์ Pasteurized Low Fat Milk Product
- นมสดผสมนมถั่วเหลือง ยูเอชที (ผลิตภัณฑ์ของนม) UHT Fresh Milk with Soya Milk (Milk Product)
- ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดพร่องมันเนย ยูเอชที รสหวาน UHT Low Fat Sweetened Flavoured Milk Product
- Calcium Caseinate (Milk Product)
- Lactic Casein (Milk Product)
- Acid Casein (Milk Product)
- Spray Dried Edible Acid Casein (Milk Product)
- Milk Protein EMHV (Roller Dried Sodium Caseinate) (Milk Product)
- Whole Milk Powder with Vitamins and Minerals (Milk Product)

สูตรส่วนประกอบ

1. แจ้งให้ครบ 100%
 - ห้ามใส่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
 - อนุญาตให้มีการเติมวิตามินและเกลือแร่ได้ ทั้งนี้ชนิดและปริมาณที่เติมต้องเหมาะสม
4. อนุญาตให้มีการใส่ส่วนผสมอาหารได้ โดยชนิดและปริมาณให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 21 (พ.ศ.2522) และฉบับที่ 66 (พ.ศ.2525)
 - 4.1 สัตว์ธรรมชาติให้ใช้ได้ตามปริมาณที่เหมาะสมและจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต
 - 4.2 สีสังเคราะห์ให้ใช้ได้ดังต่อไปนี้
 - 4.2.1 สีปองโซ 4 อาร์, สีบริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
 - 4.2.2 สีเฮโซรูบิน สีเออริโทรซิน สีฟาสต์กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
 - 4.2.3 สีตาร์ตราซีน สีซันเซ็ตเย็ลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ สีอินดิโกคาร์มีน สีอินดิโกติน ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม
 - 4.2.4 การใช้สีสังเคราะห์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีชนิดที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด เช่น ใช้สีปองโซ 4 อาร์ ร่วมกับสีตาร์ตราซีน จะอนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่ออาหารในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

4.3 กรณีมีการใช้สีที่มีชนิดและปริมาณไม่ตรงตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สีผสมอาหาร กำหนดต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และพิจารณาเป็นราย ๆ ไป เช่น อาจพิจารณาจากข้อมูลค่า ADI ของสีนั้น การยอมรับให้มีการใช้สีนั้นจากประเทศผู้ผลิต, ข้อมูลจาก Codex เป็นต้น

5. กรณีสูตรมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ชนิด และปริมาณที่ใช้จะต้องเป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

6. กรณีสูตรมีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร ต้องแจ้งรายละเอียดหรือแจ้งเลขทะเบียนที่อนุญาตให้ใช้ ทั้งนี้สูตรของวัตถุแต่งกลิ่นรสต้องเหมาะสมและเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค แต่หากไม่สามารถแจ้งรายละเอียดของวัตถุแต่งกลิ่นรสได้ ให้ส่งหนังสือรับรองวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสมาประกอบการพิจารณา

กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ของนม

1. แจ้งให้ตรงตามข้อเท็จจริง โดยแจ้งตั้งแต่เริ่มต้นผลิตไปจนถึงการบรรจุ
2. ผลิตภัณฑ์ของนมชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ สเตอริไลส์ หรือยูเอชที แล้วแต่กรณีตามความเหมาะสม
3. ผลิตภัณฑ์ของนมที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน 3 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ
4. ผลิตภัณฑ์ของนมที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์หรือยูเอชที ต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานให้คงอยู่ได้ตามคุณภาพมาตรฐาน และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่สร้างขึ้น เมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ไม่น้อยกว่า 7 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ