

การพิจารณาชื่ออาหารของนมปรุงแต่ง

1. ชื่อที่แสดงประเภทหรือชนิดของอาหาร เช่น นมปรุงแต่งชนิดพาสเจอร์ไรส์รสหวาน, นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นสตรอเบอรี่, นมปรุงแต่งชนิดเมิร์ดโกโก้
2. ชื่อทางการค้า ซึ่งการใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดอาหารกำกับชื่ออาหารด้วย เช่น บุป (นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสหวาน)
3. ชื่ออาหารของนมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีให้ความร้อน ให้ระบุกรรมวิธีเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารด้วย เช่น นมปรุงแต่งชนิดยูเอชที

หากประสงค์จะแสดงชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ ต้องแสดงให้สอดคล้องกับชื่ออาหารภาษาไทย เช่น นมปรุงแต่ง ยูเอชที รสหวาน (UHT Sweetened Flavoured Milk) นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นส้ม (Pasteurized Artificial Orange Flavoured Milk)

4. สูตรมีการใส่อาหารนั้น ๆ อนุญาตให้ใช้คำว่า “รส.....” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสโกโก้
5. สูตรมีการใส่อาหารซึ่งทำให้เกิดรสหวาน เช่น น้ำตาล อนุญาตให้ใช้คำว่า “รสหวาน” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสหวาน
6. สูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ เช่น Orange Oil, Lemon Oil ซึ่งทำให้เกิดกลิ่นมิได้ทำให้เกิดรสแต่อย่างใด หรือใส่วัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดสังเคราะห์ วัตถุแต่งกลิ่นรสชนิดเลียนธรรมชาติ ให้ใช้คำว่า “กลิ่น.....” เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นเลมอน
7. นมปรุงแต่งที่ผลิตจากนมคั้นรูป ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมคั้นรูปปรุงแต่ง (Recombined Flavoured Milk)”
8. นมปรุงแต่งที่ผลิตจากนมสดและมีการเติมนมผงซึ่งมีปริมาณไม่เกิน 1% อนุญาตให้ใช้ชื่ออาหาร “นมปรุงแต่ง” ได้
9. นมปรุงแต่งที่ผลิตจากนมแปลงไขมัน ให้ใช้ชื่อว่า “นมแปลงไขมันปรุงแต่ง”
10. นมปรุงแต่งที่ทำจากนมสดผสมนมคั้นรูป ให้ใช้ชื่ออาหารดังนี้
 1. สูตรมีนมสดเป็นส่วนประกอบตั้งแต่ 50% ขึ้นไป ให้ใช้ชื่ออาหารว่า “นมสดผสมนมคั้นรูปปรุงแต่งชนิดไขมัน.....%”
 2. สูตรมีนมสดเป็นส่วนประกอบไม่ถึง 50% ให้ใช้ชื่ออาหาร “นมคั้นรูปปรุงแต่งชนิดไขมัน.....%”

ตัวอย่างชื่ออาหารนมปรุงแต่งที่อนุญาต

-นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสหวาน	Pasteurized Sweetened flavoured Milk
-นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสน้ำผึ้ง	Honey Flavoured Milk Pasteurized
-นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นกาแฟ	Pasteurized Imitation Coffee Flavoured Milk
-นมปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์และโฮโมจีไนส์ รสหวาน	Sweetened Flavoured Pasteurized & Homogenized Milk
-นมคั้นรูปปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ รสช็อกโกแลต	
-นมปรุงแต่งรสหวานสเตอริไลส์	Sterilized Sweetened Flavoured Milk
-นมปรุงแต่ง ยูเอชที รสโกโก้	UHT Cocoa Flavoured Milk
-นมปรุงแต่ง ยูเอชที กลิ่นบลูเบอร์รี่	UHT Nature Identical Blueberry Flavoured Milk
-นมปรุงแต่ง ยูเอชที กลิ่นฟรุ๊ตตี้	UHT Nature Identical Fruitti Flavoured Milk
-นมปรุงแต่ง ยูเอชที ชนิดหวานทำจากนมสด	UHT Sweetened Flavoured Milk Produced from Fresh Milk
-นมคั้นรูปปรุงแต่ง ยูเอชที รสน้ำผึ้ง	Recombined UHT Honey Flavoured Milk
-นมคั้นรูปปรุงแต่ง ยูเอชที กลิ่นราสเบอร์รี่ชนิดไขมัน 3%	Recombined UHT Artificial Raspberry, Flavoured Milk 3% Fat
-นมผงปรุงแต่งพาสเจอร์ไรส์ กลิ่นวานิลลา	Flavoured Milk Powder Artificial Vanilla Flavour
-นมปรุงแต่งรสน้ำผึ้งชนิดละลายทันที	Instant Honey Flavoured Powder Milk
-นมปรุงแต่งกลิ่นผลไม้รวมชนิดเม็ด	Artificial Mixed Fruit Flavoured Milk Tablet
-นมปรุงแต่งชนิดรสมอลต์	Malt Flavoured Milk Tablet
-นมผงแปลงไขมันปรุงแต่งรสหวาน	Sweet Flavoured Filled Milk Powder
-นมปรุงแต่งรสผลไม้เมืองร้อน	Tropical Fruit Flavoured Milk Powder
-นูทรี-คอลล กลิ่นสตรอเบอร์รี่ (นมปรุงแต่ง)	Artificial Strawberry Flavoured Nutri-Cal (Flavoured Milk)
-Mix Me Strawberry Flavoured Milk Powder	

สูตรส่วนประกอบนมปรุงแต่ง

1. ต้องครบ 100%
2. ต้องทำจากนมหรือนมผงที่มีการปรุงแต่งด้วยน้ำตาล สีสผสมอาหาร หรือกลิ่น รส
3. ต้องไม่ใช่วัตถุกันเสีย
4. ต้องไม่ใช่วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล
5. อนุญาตให้มีการเติมวิตามินและเกลือแร่ได้ ทั้งนี้ชนิดและปริมาณที่เติมต้องเหมาะสม
6. สูตรใส่น้ำมัน, น้ำมันจากพืช เพื่อเติมในส่วนนมคั้นรูป ไม่ถือเป็นสิ่งปรุงแต่ง โดยให้คำนวณปริมาณไขมันไม่ให้เกินในนมคั้นรูป (ไขมันไม่น้อยกว่า 3.2%)

7. การใช้สีผสมอาหาร ให้ใช้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่อง สีผสมอาหาร ดังนี้

7.1 สีธรรมชาติ ได้แก่ สีที่ได้จากการสกัดพืชและสัตว์ที่ใช้บริโภคได้โดยไม่เกินอันตราย และสีชนิดเดียวกันที่ได้จากการสังเคราะห์ เช่น สีโคชินิล สีแคนทาแซนธิน สีคารอทีน สีคลอโรฟิลล์ หรือสีอินทรีรี่ จำพวกผงถ่านที่ได้จากการเผาพืช ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ตามความเหมาะสมและจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต

7.2 สีสังเคราะห์ ให้ใช้ได้ดังต่อไปนี้

7.2.1 สีปองโซ 4 อาร์ สีบิลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ คือ ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อนมปรุงแต่งในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

7.2.2 สีเอโซรูบิน สีเออร์โทรซัน สีฟาสต์กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ คือ ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อนมปรุงแต่งในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

7.2.3 สีตาร์ตราซีน สีซันเซ็ตเยลโลว์ เอ็ฟซีเอ็ฟ สีอินดิโกคาร์มีน หรืออินดิโกติน ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ คือ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อนมปรุงแต่งในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

7.2.4 สีตีตาเนียมไดออกไซด์ ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ตามความเหมาะสมและจำเป็นต่อกรรมวิธีการผลิต การใช้สีสังเคราะห์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีทุกชนิดไม่เกินปริมาณของสีที่กำหนดให้ใช้น้อยที่สุด เช่น การใช้สีปองโซ 4 อาร์ ร่วมกับสีตาร์ตราซีน อนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อนมปรุงแต่งที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม การใช้สีที่มีชนิดและปริมาณนอกเหนือไปจากประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยพิจารณาเป็นราย ๆ ไป จากข้อมูลค่า ADI ของสีนั้น ข้อมูลการยอมรับให้มีการใช้สีนั้นจากประเทศผู้ผลิต, ข้อมูลจาก Codex

8. มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ชนิด และปริมาณที่ใช้ จะต้องเป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

9. อนุญาตให้มีการแต่งกลิ่น รส ได้ดังนี้

9.1 เติมหาอาหารอื่น ๆ เช่น น้ำส้ม น้ำสตรอเบอร์รี่ ผงโกโก้ น้ำตาล เป็นต้น

9.2 เติมวัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavour) โดยต้องแจ้งรายละเอียดของวัตถุแต่งกลิ่นรสหรือแจ้งเลขที่อนุญาตใช้ฉลากอาหารของวัตถุแต่งกลิ่นรสนั้น ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส และเป็นชนิดที่ไม่เป็นอันตราย หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ถ้าไม่สามารถแจ้งรายละเอียดดังกล่าวได้ ให้ส่งหนังสือรับรองวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส หรือส่ง Certificate of Free Sale มาประกอบการพิจารณา

กรรมวิธีการผลิตนมปรุงแต่ง

1. นมปรุงแต่งชนิดเหลว ต้องผ่านกรรมวิธีดังต่อไปนี้

1.1 พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือทำให้ร้อนไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 16 วินาที แล้วจึงทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า ทั้งนี้จะผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกันหรือไม่ก็ได้

1.2 สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกัน

1.3 ยูเอช หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะบรรจุและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำนมปรุงแต่งชนิดเหลวให้เป็นเนื้อเดียวกัน

1.4 รายละเอียดของกรรมวิธีที่มีได้เป็นไปตามข้อ 1.1 ข้อ 1.2 หรือข้อ 1.3 จะต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

2. นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส และระยะเวลาที่จำหน่ายต้องไม่เกิน 3 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

3. นมปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีสเตอริไลส์หรือยูเอชที ต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานให้คงอยู่ได้ตามคุณภาพมาตรฐาน และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่สร้างขึ้นเมื่อเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ไม่น้อยกว่า 7 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะบรรจุ

4. กรรมวิธีการผลิต ต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง สอดคล้องกับที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขและตรงตามสูตร เริ่มตั้งแต่การผลิตจนถึงการบรรจุ