

## ● การพิจารณาชื่ออาหารของไอศกรีม

1. ชื่อเฉพาะของอาหาร ชื่อสามัญ ชื่อที่ใช้เรียกอาหารตามปกติ หรือชื่อที่แสดงประเภท หรือชนิดของอาหาร เช่น ไอศกรีมหวานเย็น ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นวานิลลา ไอศกรีมนมผสมถั่วดำ
2. ชื่อทางการค้า การใช้ชื่อนี้จะต้องมีข้อความแสดงประเภทหรือชนิดของอาหารกำกับชื่อด้วย โดยจะอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และจะมีขนาดตัวอักษรต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน เช่น ไอซี (ไอศกรีมนม)

ในกรณีที่มีชื่ออาหารภาษาต่างประเทศด้วย ชื่ออาหารต่างประเทศต้องมีความหมายสอดคล้องชื่ออาหารภาษาไทย เช่น ไอซี (ไอศกรีมนม) IC (Milk Ice Cream)

3. สูตรมีการใช้ผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมตั้งแต่ 10% ขึ้นไป เช่น ส้ม สตรอเบอร์รี่ ผีอก ข้าวโพด ถั่วต่าง ๆ ให้ใช้ชื่อผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร โดยจะแจ้งปริมาณ (%) ด้วยหรือไม่ก็ได้ เช่น

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมสตรอเบอร์รี่, ไอศกรีมดัดแปลงผสมถั่วดำ, ไอศกรีมหวานเย็นผสมสตรอเบอร์รี่, ไอศกรีมหวานเย็นสตรอเบอร์รี่

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมสตรอเบอร์รี่ 12%, ไอศกรีมดัดแปลงผสมถั่วดำ 12%, ไอศกรีมหวานเย็นผสมสตรอเบอร์รี่ 12%, ไอศกรีมหวานเย็นสตรอเบอร์รี่ 12%

4. สูตรมีการใช้ผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมไม่ถึง 10% ให้ใช้คำว่า "รส" กำกับชนิดของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หรือให้แจ้งปริมาณ (%) ของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนชื่ออาหาร เช่น

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมรสสตรอเบอร์รี่, ไอศกรีมหวานเย็นรสสตรอเบอร์รี่

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมรสถั่วดำ, ไอศกรีมหวานเย็นรสถั่วดำ

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมสตรอเบอร์รี่ 2%, ไอศกรีมหวานเย็นผสมสตรอเบอร์รี่ 2%,

ไอศกรีมหวานเย็นสตรอเบอร์รี่ 2%

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมถั่วดำ 2%, ไอศกรีมหวานเย็นผสมถั่วดำ 2%, ไอศกรีมหวานเย็นถั่วดำ 2%

5. สูตรมีการใช้ผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมมากกว่า 1 ชนิด รวมกันแล้วตั้งแต่ 10% ขึ้นไป ให้แจ้งปริมาณ (%) รวมของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร และกำกับด้วยชนิดของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร หรือหากไม่แจ้งปริมาณรวมของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนของชื่ออาหาร จะต้องกำกับด้วยชนิดและปริมาณ (%) ของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร หรือกำกับด้วยชนิดของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร เช่น

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมผลไม้รวม 12% (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)

- ไอศกรีมหวานเย็นผสมผลไม้รวม 12% (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)

- ไอศกรีมหวานเย็นผลไม้รวม 12% (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมผลไม้รวม (ส้ม 4%, สตรอเบอร์รี่ 4%, องุ่น 4%)
- ไอศกรีมหวานเย็นผสมผลไม้รวม (ส้ม 4%, สตรอเบอร์รี่ 4%, องุ่น 4%)
- ไอศกรีมหวานเย็นผลไม้รวม (ส้ม 4%, สตรอเบอร์รี่ 4%, องุ่น 4%)
- ไอศกรีมดัดแปลงผสมผลไม้รวม (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)
- ไอศกรีมหวานเย็นผสมผลไม้รวม (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)
- ไอศกรีมหวานเย็นผลไม้รวม (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)

6. สูตรมีการใช้ผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมมากกว่า 1 ชนิด รวมกันแล้วไม่ถึง 10% ให้ใช้คำว่า “รส” กำกับชนิดของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร และกำกับด้วยชนิดของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร หรือให้แจ้งปริมาณ (%) รวมของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร เช่น

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมผลไม้รวม (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)
- ไอศกรีมหวานเย็นรสผลไม้รวม (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)
- ไอศกรีมดัดแปลงผสมผลไม้รวม 6% (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)
- ไอศกรีมหวานเย็นผลไม้รวม 6% (ส้ม, สตรอเบอร์รี่, องุ่น)

7. สูตรมีการใช้ผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร ซึ่งไม่สามารถที่จะใช้ในปริมาณที่มากถึง 10% ได้ เช่น มะนาว กาแฟ ช็อกโกแลต โกโก้ อนุญาตให้ใช้ชื่อของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหารได้ โดยมีปริมาณที่เหมาะสมและให้รสชาติของผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร ซึ่งเป็นส่วนผสมนั้น ๆ ได้

**หมายเหตุ :**

1. การแสดงชื่ออาหารของไอศกรีมนมและไอศกรีมดัดแปลงที่ผสมผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหาร จะต้องแสดงคำว่า “ผสม” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร หากไม่ประสงค์จะแสดงคำว่า “ผสม” เป็นส่วนหนึ่งของชื่ออาหาร จะต้องแสดงข้อความ “ไอศกรีมผสม” เป็นคำกำกับชื่ออาหาร เพื่อแสดงชนิดของไอศกรีมตามประกาศ เรื่อง ไอศกรีม

- การแสดงคำว่า “ผสม” ในชื่ออาหารของไอศกรีมหวานเย็นนั้น มิได้หมายถึงไอศกรีมผสมตามประกาศ เรื่อง ไอศกรีม แต่เป็นไอศกรีมหวานเย็นที่มีผลไม้หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารผสมอยู่ด้วยหรือไม่แสดงคำว่า “ผสม” ที่ชื่ออาหารก็ได้

2. การอนุญาตให้แสดงชนิดของผลไม้รวมโดยมิต้องแสดงเปอร์เซ็นต์ของผลไม้แต่ละชนิดที่กำกับชื่ออาหารและฉลากนั้น เนื่องจากสูตรที่ผสมในไอศกรีมเป็นผลไม้ทั้งหมด ส่วนใหญ่การผลิตจะเตรียมผลไม้รวมจากผลไม้แต่ละชนิด แล้วจึงนำผลไม้รวมมาผสมในไอศกรีม ดังนั้นเปอร์เซ็นต์ของผลไม้แต่ละชนิดที่ใช้ในชื่อเท็จจริง อาจคลาดเคลื่อนจากเปอร์เซ็นต์ที่แจ้งไว้ในสูตรของการเตรียมผลไม้รวม อีกทั้งการใส่ผลไม้รวมในสูตรของไอศกรีมก็เพื่อเป็นการแต่งกลิ่นรสของไอศกรีมเท่านั้น

กรณีการใช้วัตถุดิบที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสม ก็ให้ใช้เกณฑ์การพิจารณาเดียวกับข้าง  
ต้นนี้

8. สูตรไม่มีอาหารชนิดนั้น ๆ ผสมอยู่เลย หรือสูตรมีการใช้กลิ่นที่ได้ตามธรรมชาติ เช่น Orange oil, Lemon oil ซึ่งทำให้เกิดกลิ่น มิได้ทำให้เกิดรส หรือใช้กลิ่นสังเคราะห์ (Artificial) หรือกลิ่นเลียนธรรมชาติ ให้ใช้คำว่า “กลิ่น ..... “ เป็นส่วนของชื่ออาหาร เช่น ไอศกรีมหวานเย็นกลิ่นมะนาว

9. การใช้ “เชอร์เบต” เป็นส่วนของชื่ออาหารประเภทไอศกรีม (เช่น “เชอร์เบต.....” “ไอศกรีมเชอร์เบต.....” “ไอศกรีมหวานเย็นเชอร์เบต.....”) แบ่งได้เป็น 2 กรณี ดังนี้

9.1 กรณีเป็นไอศกรีมเชอร์เบตผลไม้ สูตรส่วนประกอบจะต้องมีปริมาณผลไม้ดังนี้

ก.เชอร์เบตส้ม มะนาว ฯลฯ (Citrus Sherbets) จะต้องมีส่วนผสมของผลไม้ไม่น้อยต่ำกว่า 2% โดยน้ำหนัก

ข.เชอร์เบตสตอเบอรี่, ราสเบอร์รี่ ฯลฯ (Berry Sherbets) จะต้องมีส่วนผสมของผลไม้ไม่น้อย 6%

ค.เชอร์เบตผลไม้ (อื่น ๆ นอกจากข้อ ก. และข้อ ข.) จะต้องมีส่วนผสมของผลไม้ไม่น้อยต่ำกว่า 10%

9.2 กรณีที่ไม่ใช่ไอศกรีมเชอร์เบตผลไม้ สูตรส่วนประกอบไม่จำเป็นต้องมีส่วนผสมของผลไม้  
อยู่ด้วย

#### ตัวอย่างชื่ออาหารไอศกรีมที่อนุญาต

- ไอศกรีมนมกลิ่นวานิลลา  
Vanilla Flavoured Dairy Ice Cream
- เดเคอเรติงวานิลลาไอศกรีม (ไอศกรีมนมกลิ่นวานิลลา)  
Decorating Vanilla Ice Cream
- ไอศกรีมนมกลิ่นวานิลลาเคลือบช็อกโกแลต  
Vanilla Flavoured Ice Cream Coated with Chocolate
- ไอศกรีมนมรสสตอเบอรี่ผสมเนื้อสตอเบอรี่ 30%  
Strawberry Flavoured Dairy Ice Cream with 30% Strawberry
- ไอศกรีมนมรสช็อกโกแลตผสมเกล็ดช็อกโกแลตขาว  
Chocolate Flavoured Dairy Ice Cream with White Chocolate Chip
- โกลด์เมดัลริบบันไอศกรีม (ไอศกรีมนมชนิดผสม)  
Gold Medal Ribbon Ice Cream
- สตอเบอรี่ชอร์ตเค้กไอศกรีม (ไอศกรีมนมชนิดผสม)  
Strawberry Shortcake Ice Cream

- ไอศกรีมนมรสช็อกโกแลตสลับโกโก้รสส้ม (ไอศกรีมผสม)
- มินต์ช็อกโกแลตชิปเฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมรสช็อกโกแลตชิปและมินต์)  
Mint Chocolate Chips Flavoured Ice Cream
- พิสตาชิโออัลมอนด์เฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมถั่วอัลมอนด์และกลั่นพิสตาชิโอ)  
Pistachio Almonds Flavoured Ice Cream
- คลาสสิกไอศกรีมอุลตราช็อกโกแลต (ไอศกรีมนมผสม)  
Classic Ice Cream Ultra Chocolate
- คลาสสิกไอศกรีมเบอร์รี่ 8% และครีม (ไอศกรีมนมผสม)  
Classic Ice Cream 8~ Berries & Cream
- คลาสสิกไอศกรีมเฟรนช์วานิลลา (ไอศกรีมนมกลั่นวานิลลาชนิดผสม)  
Classic Ice Cream French Vanilla
- ชูว์กูอี้ช็อกโกแลตไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมรสช็อกโกแลต)  
Chewy Goey Chocolate Ice Cream
- อิงลิชทอปปี้เฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมทอปปี้)  
English Toffee Flavoured Ice Cream
- รอคกี้โรด (ไอศกรีมนมผสม)  
Rocky Road
- นิวอิงแลนด์เมเปิ้ล นัตเฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมรสเมเปิ้ลและนัต)  
New England Maple Nut Flavoured Ice Cream
- ฟัดจ์บราวน์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสม)  
Fudge Brownie Ice Cream
- ฟัดจ์-ซังค์-ชิปไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสม)  
Fudge Chunk'n Chips Ice Cream
- ไอศกรีมนมผสมคุกกี้  
Cookies'n Cream Flavoured Ice Cream
- ไอศกรีมแฟนซี (ไอศกรีมนมกลั่นวานิลลา, กลั่นสตอเบอร์รี่ และกลั่นช็อกโกแลตผสมโกโก้)  
Fancy Ice Cream
- ไอศกรีมนมผสมพราลีน  
Pralines'n Cream Ice Cream
- ไอศกรีมนมชนิดเหลว (สำหรับแมคโดนัลด์)  
Soft Serve Ice Cream Mix (For McDonald's)
- มิลค์ไอศกรีมมิกซ์ (ไอศกรีมนมชนิดเหลว)

Milk Ice Cream Mix

- ไอศกรีมนมผสมรสบัตเตอร์พีแคน

Butter Pecan Flavoured Ice Cream

- ไอศกรีมนมผสมโยเกิร์ตและน้ำเชื่อมเลมอน
- ไอศกรีมนมผสมโยเกิร์ตและน้ำเชื่อมเลมอน
- ไอศกรีมนมผสมโยเกิร์ต รสสตราวเบอร์รี่

Strawberry Flavoured Yoghurt Mixed Milk Ice Cream

- ไอศกรีมนมผสมรสรัมเรซิน

Rum Raisin Flavoured Mixed Milk Ice Cream

- ไอศกรีมนมรสช็อกโกแลตผสมเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

Chocolate Flavoured Dairy Ice Cream with Cashew Nut

- ไอศกรีมนมกลิ่นวานิลลาผสมแยมสตราวเบอร์รี่

Flavoured Dairy Ice Cream with Strawberry Jam

- ไอศกรีมนมรสเมเปิลและไอศกรีมดัดแปลงรสกาแฟผสมวอลนัต 5% บนเค้กกาแฟ

Maple and Coffee Flavoured Ice Cream with 5% Walnut on Coffee Cake

- ไอศกรีมนมผสมมะม่วง

Mango Mixed Dairy Ice Cream

- FT 04 Shake Mix (Milk Ice Cream)

- พร่าไลน์พีนด์เฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมนัต)

Praline Peanut Flavoured Ice Cream

- คาราเมลทอฟฟีคัรันทซ์เฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมทอฟฟี)

Caramel Toffee Crunch Flavoured Ice Cream

- ไวท์พิสตาชิโอเฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมพิสตาชิโอ)

White Pistachio Flavoured Ice Cream

- มอกกาชิพไลท์เฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมโกโก้และกาแฟ)

Mocha Chip Lite Flavoured Ice Cream

- ไวท์อัลมอนด์บาร์คเฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมนมผสมรสไวท์อัลมอนด์บาร์ค)

White Almond Bark Flavoured Ice Cream

- วอปเปอ์เฟลเวอร์ไอศกรีม (ไอศกรีมผสม)

Whoppers Flavoured Milk Ice Cream

- ไอศกรีมนมรสช็อกโกแลตผสมอัลมอนด์ (ไอศกรีมผสม)  
Chocolate Flavoured with Almond
- ไอศกรีมนมซอฟเสิร์ฟผสมช็อกโกแลต  
Chocolate Flavoured Soft Serve Ice Cream
- ไอศกรีมนมผสมรสขิง  
Ginger Flavoured Ice Cream
- ทินรูฟซันเดย์ (ไอศกรีมนมผสมช็อกโกแลตและถั่วลิสง)  
Tin Roof Sundae
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นคาราเมล  
Caramel Flavoured Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงกะทิผสมราดด้วยน้ำเชื่อมสับปะรด
- ไอศกรีมดัดแปลงรสช็อกโกแลต, กลิ่นมอลต์ และกลิ่นทอฟฟี่เคลือบรสช็อกโกแลต  
(ไอศกรีมผสม)  
Chocolate Malt and Toffee Flavoured Ice Cream with Chocolate Flavour Coating
- ไอศกรีมดัดแปลงกะทิ  
Coconut Cream Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงกะทิผสมรวมมิตร  
Ruam Mitr Mixed Ice Cream
- ไอศกรีมกะทิรวมมิตร (ไอศกรีมดัดแปลงผสมผลไม้รวม)
- ไอศกรีมดัดแปลงกะทิผสมรวมมิตร (เผือก 4% ข้าวโพด 3% ลอดช่อง 3%)  
Coconut Cream Mixed Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นบับเบิลกัม  
Bubble Gum Flavoured Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นเมลอน  
Melon Flavoured Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงผสมรสโกโก้ประกบขนมปังกรอบ
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นวานิลลาแต่งหน้าด้วยครีมคาราเมลอัลมอนด์ 6% และเคลือบช็อกโกแลต  
Vanilla Flavoured Ice Cream Topping with Caramel and 6% Almond Chocolate Coated
- ไอศกรีมดัดแปลงผสมรสเผือกสอดไส้คัสตาร์ดเผือก
- ไอศกรีมดัดแปลงผสมมะพร้าวเกล็ด 4.4% แต่งหน้าด้วยถั่วลิสง 5% เคลือบช็อกโกแลต
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นวานิลลาเคลือบด้วยหวานเย็นกลิ่นส้ม

- ไอศกรีมดัดแปลงผสมสตรอเบอรี่ชั้นเดีย  
Strawberry Sundae Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงกะทิราดหน้าด้วยน้ำเชื่อมโกโก้และถั่วลิสง 2% ชนิดโคน (ไอศกรีมผสม)  
Coconut Cream Ice Cream Topped with cocoa Syrup and 2% Peanut in Cone
- ไอศกรีมดัดแปลงผสมช็อกโกแลต  
Chocolate Flavoured Mixed Ice Cream
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นวานิลลาเคลือบโกโก้ (ไอศกรีมผสม)  
Vanilla Flavoured Mixed Ice Cream Cocoa Coated
- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นวานิลลาและไอศกรีมผสมพี้นัตเตอร์ราดด้วยช็อกโกแลตและถั่วลิสง  
Vanilla Flavoured Ice Cream and Peanut Butter Mixed Ice Cream Topped with

#### Chocolate and Peanut

- ไอศกรีมดัดแปลงรสช็อกโกแลตสอดไส้ช็อกโกแลตเคลือบช็อกโกแลตผสมถั่วลิสง 4%  
Chocolate Flavoured Ice Cream with Chocolate Core Coating Chocolate with 4%

#### Peanut

- ไอศกรีมดัดแปลงกลิ่นช็อกโกแลต กลิ่นมอลต์ และกลิ่นท็อปปี้เคลือบรสช็อกโกแลต  
Chocolate Malt & Toffee Flavour Ice Cream with Chocolate Flavour Coating
- ซิมมี่สติค (ไอศกรีมดัดแปลงผสมซ่าหริ่ม)  
Simmy Stick
- ไอศกรีมหวานเย็นสับปะรด  
Pineapple Water Ice
- ไอศกรีมหวานเย็นแอปเปิล  
Apple Sherbet Ice Cream
- ไอศกรีมหวานเย็นรสชาหริ่ม  
Salim Flavoured Icicle
- ไอศกรีมหวานเย็นกลิ่นสตรอเบอรี่
- เซอร์เบตรสมะนาว (ไอศกรีมหวานเย็น)  
Lime Flavoured Sherbet
- ไอศกรีมหวานเย็นผสมลิ้นจี่และมะนาว 10%  
Water Ice with 10% Lychee and Lime
- ไอศกรีมหวานเย็นรสผลไม้รวม  
Mixed Fruit Flavoured Water Ice

- ไอศกรีมหวานเย็น กลิ่นส้มสับสี
- ไอศกรีมหวานเย็นผสมถั่วดำ
- ไอศกรีมหวานเย็น กลิ่นสับปะรด, มะละกอ และมะนาว
- ไอศกรีมหวานเย็นรสโคล่าสอดไส้เยลลี่รสสตรอเบอร์รี่  
Cola Flavoured Water Ice Filled with Strawberry Jelly
- ไอศกรีมหวานเย็นกลิ่นโคล่าเคลือบช็อกโกแลต 2.5%  
Cola Flavoured Water Ice Coated 2.5% Chocolate
- ไอศกรีมหวานเย็นกลิ่นเลมอนและกลิ่นทุตตี้ฟรุตตี้เคลือบน้ำเชื่อมกลิ่นสตรอเบอร์รี่  
Lemon and Tutti Fruitti Flavoured Water Ice with Strawberry Flavoured Syrup Coating
- บอยเซนเบอร์รี่เฟลเวอร์เชอร์เบต (ไอศกรีมหวานเย็น)  
Boysenberry Flavoured Sherbet
- ไอศกรีมหวานเย็นเบอร์รี่ผสม (ฟอเรสเบอร์รี่)  
Mixed Berries (Forest Berries) Sherbet Ice Cream
- ไอศกรีมหวานเย็นรสนม
- ไอศกรีมหวานเย็นรสกะทิ
- ไอศกรีมหวานเย็นข้าวเหนียวดำ
- ออเรนจ์เชอร์เบต ผไอศกรีมหวานเย็นรสส้ม)  
Orange Sherbet Ice Cream
- ไอศกรีมนมชนิดผง  
Ice Cream Mix หรือ Ice Cream Powder
- S.S. I/C-C Premix (Cocoa Flavoured Ice Cream Powder)
- Vanilla Flavoured Ice Cream Powder
- Vanilla Flavoured Ice Cream Powder (Milk Ice Cream)
- FT 06 Sundae Soft Serve Powder (Milk Ice Cream)
- FT 04 Shake Mix (Milk Ice Cream)
- ผงไอศกรีมนิวทรอล  
Neutral Ice-Cream Powder

### **สูตรส่วนประกอบไอศกรีม**

1. แจกสูตรส่วนประกอบให้ตรงตามวัตถุดิบที่ผลิตจริงและครบ 100%



2. ห้ามใส่วัตถุกันเสีย ยกเว้นวัตถุกันเสียที่ติดมากับกรวยแบ่งที่บรรจุไอศกรีม ส่วนได้ของไอศกรีม ส่วนภาค หรือเคลือบไอศกรีม ทั้งนี้ต้องแจ้งที่มาของวัตถุกันเสียให้ชัดเจน

3. สูตรของไอศกรีมต้องสอดคล้องกับชนิดที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เช่น ไอศกรีมนม สูตรต้องทำจากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ไอศกรีมดัดแปลงสูตรทำจากไขมันอื่นทั้งหมด หรือใช้ไขมันอื่นแทนมันเนยเพียงบางส่วน

4. กรณีสูตรมีการใส่วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavour) ต้องแจ้งชนิดและรายละเอียดวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือแจ้งเลขสารบบอาหาร ทั้งนี้ต้องมีสูตรที่เหมาะสมในการใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรสเป็นชนิดที่ไม่อันตราย หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ถ้าไม่สามารถแจ้งรายละเอียดของวัตถุแต่งกลิ่นรสได้ ให้ส่งหนังสือรับรองวัตถุแต่งกลิ่นรส หรือหนังสือรับรองความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส มาประกอบการพิจารณา

5. กรณีสูตรมีการใช้สีผสมอาหาร ต้องแจ้งชนิดและปริมาณสีผสมอาหาร โดยแจ้งชื่อสามัญของสีดังนี้

5.1 สีธรรมชาติ ได้แก่ สีที่ได้จากการสกัดพืชและสัตว์ที่ใช้บริโภคได้โดยไม่เกิดอันตรายและสีชนิดเดียวกันที่ได้จากการสังเคราะห์ เช่น โคชินิล แคนทาแซนธิน คาโรทีน คลอโรฟิลล์ หรือสีอินทรีย์จำพวกผงถ่านที่ได้จากการเผาพืช

5.2 สีสังเคราะห์ ได้แก่

5.2.1 สีเอโซรูปิน (คาร์โมอีซีน) สีเออร์โรซีน, สีตาร์ตราซีน, สีซันเซต เยลโลว์ เอ็ฟซี เอ็ฟ, สีฟาสต์กรีน เอ็ฟซีเอ็ฟ, สีอินดิโกคาร์มีน (หรืออินดิโกติน) ปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ คือ ไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อไอศกรีมในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

5.2.2 สีปองโซ 4 อาร์ และสีบริลเลียนท์บลู เอ็ฟซีเอ็ฟ ใช้ได้ไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อไอศกรีมในลักษณะที่จะใช้บริโภค 1 กิโลกรัม

การใช้สีสังเคราะห์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ต้องมีปริมาณรวมของสีไม่เกินปริมาณของสีชนิดที่กำหนดให้ใช้ได้น้อยที่สุด

5.3 การใช้สีโดยมีปริมาณเกินที่กำหนดตามข้อ 5.2.1 และ 5.2.2 ต้องพิจารณาเป็นราย ๆ ไป เช่น การใช้สีตาร์ตราซีนในปริมาณมากกว่า 70 มิลลิกรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัม เคยพิจารณาอนุญาตได้โดยคำนวณหาปริมาณการรับประทาน แล้วมีปริมาณสีไม่เกินค่า ADI โดยคิดจากปริมาณไอศกรีม 1 กิโลกรัมน้ำหนักตัวผู้บริโภค 22 กิโลกรัม

ทั้งนี้ปริมาณสีดังกล่าวไม่เกินค่าที่ Codex Standard for Edible Ices and Ice Mixed (Codex Std.137-1981) กำหนด

5.4 การใช้สีโดยมีชนิดไม่เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สีผสมอาหาร จะต้องพิจารณาเป็นราย ๆ ไป โดยพิจารณาจากข้อมูลค่า ADI ข้อมูลจาก Codex ข้อมูลการอนุญาตให้ใช้สีนั้นจากประเทศผู้ผลิต ประเทศที่ต้องส่งผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย และประเทศอื่น ๆ

6. การผลิตไอศกรีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหาร เช่น การใช้ Emulsifier, Stabilizer หรือ Thickener ให้แจ้งชื่อสามัญ เช่น carrageenan วัตถุเจือปนอาหารจะต้องเป็นชนิดและปริมาณตามที่กำหนดในประกาศ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร กรณีที่แตกต่างไปจากที่กำหนดต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

7. การผลิตไอศกรีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลหรือใช้ร่วมกับน้ำตาล นอกจากการใช้น้ำตาลได้ โดยให้ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลได้ตามมาตรฐานอาหาร เอฟ เอ โอ/ดับบลิว เอช โอ โคเด็กซ์ (Joint FAO/WHO Codex) ที่ว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารและฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม

8. ไม่อนุญาตให้ใส่หมากฝรั่งในไอศกรีม

9. ในกรณีสูตรมีการใส่ลูกกวาดจะต้องพิจารณาตัวอย่างอาหารประกอบ ซึ่งเคยพิจารณาอนุญาตให้มีการผลิตไอศกรีม ซึ่งสูตรมีการใส่ลูกกวาดบรรจุในถ้วยพลาสติกรูปโคนใส มีลูกอมเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 เซนติเมตร อยู่ก้นถ้วย

10. อนุญาตให้มีการใส่แป้ง และ/หรือนมในไอศกรีมหวานเย็นได้

11. อนุญาตให้มีการใส่นมเปรี้ยวในไอศกรีมได้

#### **กรรมวิธีการผลิตไอศกรีม**

1. กรรมวิธีการผลิต ต้องแจ้งสอดคล้องกับสูตร แจ้งขั้นตอนในการเติมสี วัตถุแต่งกลิ่นรส วัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามีการใช้)

2. ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง ไอศกรีมผสม ต้องผ่านกรรมวิธีตามลำดับดังต่อไปนี้

2.1 การผ่านความร้อน ต้องผ่านกรรมวิธีหนึ่งวิธีใด ดังนี้

2.1.1 ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 68.5 องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือ

2.1.2 ทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้ ไม่น้อยกว่า 25 วินาที และจะต้องมีเครื่องวัดอุณหภูมิพร้อมด้วยเครื่องบันทึกอัตโนมัติ แสดงอุณหภูมิเวลาที่แท้จริง หรือ

2.1.3 ทำให้ร้อนโดยกรรมวิธีอื่น ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เห็นชอบด้วย

2.2 ทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และคงไว้ที่อุณหภูมินี้

2.3 การปั่น กวน หรือผสม แล้วแต่กรณี และทำให้เยือกแข็งที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -2.2 องศาเซลเซียส ก่อนบรรจุลงในภาชนะบรรจุเพื่อจำหน่าย และต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่สูงกว่า -2.2 องศาเซลเซียสนี้จนกว่าจะจำหน่าย

3. การผลิตไอศกรีมชนิดแท่งหรือหลอดที่มีสิ่งจับ หรือสัมผัสสัมผัสกับเนื้อไอศกรีม สิ่งจับหรือถือนั้นต้องสะอาด ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ