

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว (ฉบับที่ 4)

เพื่อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียวที่มีการอนุญาตเพิ่มเติม
อาศัยอำนาจตามความใน (2) ของข้อ 4 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281)
พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน
มาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็น
กฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับ
มาตรา 33 มาตรา 41 มาตรา 43 และมาตรา 45 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้
โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบ
ของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็น (15) และ (16) ของข้อ 2 แห่งประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหาร
และยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดียว ลงวันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ.2548

“(15) โมโนโพแทสเซียมทาร์เทรต (Monopotassium Tartrate)

ชื่อสารเคมี : Monopotassium tartrate หรือ Potassium acid tartrate

หรือ Potassium bitartrate หรือ Cream of tartar

[CAS : 868-14-4, INS : 336 (i), E : 336 (i)]

สูตร : $C_4H_5KO_6$ น้ำหนักโมเลกุล 188.18

คุณลักษณะ : เป็นเกล็ดสีขาว หรือไม่มีสี

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($C_4H_5KO_6$) ระหว่างร้อยละ 99.0 – 101.0

- แอมโมเนีย ผ่านการทดสอบ

- สิ่งอื่นที่ไม่ละลาย ผ่านการทดสอบ

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph

Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพ

หรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด

(16) แอล-ซีส테인...

(16) แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์ (L-Cysteine hydrochloride)

ชื่อสารเคมี : L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid monohydrochloride หรือ L-Cysteine monohydrochloride [CAS : 7048-04-6 (ชนิดโมโนไฮเดรต) และ 52-89-1 (ชนิดอันไฮเดรต)], INS : 920, E : 920]

สูตร : $C_3H_7NO_2S \cdot HCl \cdot H_2O$ (ชนิดโมโนไฮเดรต) และ $C_3H_7NO_2S \cdot HCl$ (ชนิดอันไฮเดรต)

น้ำหนักโมเลกุล : 175.63 (ชนิดโมโนไฮเดรต) และ 157.62 (ชนิดอันไฮเดรต)

คุณลักษณะ : เป็นผลึกหรือผงสีขาวหรือไม่มีสี ละลายในน้ำและแอลกอฮอล์ มี 2 ชนิด คือ ชนิดโมโนไฮเดรต และชนิดอันไฮเดรต สำหรับชนิดอันไฮเดรตจะเสียสภาพที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ทั้งนี้วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตวัตถุดิบอาหารดังกล่าวต้องไม่ผลิตจากเส้นผมมนุษย์

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ปริมาณ ($C_3H_7NO_2S \cdot HCl$) ระหว่างร้อยละ 98.0 - 101.5
คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง
- การเสียน้ำหนักเมื่อแห้ง ระหว่างร้อยละ 8.0 – 12.0
สำหรับชนิดโมโนไฮเดรต หรือไม่เกินร้อยละ 2 สำหรับชนิดอันไฮเดรต
- กากหลังเผาไม่เกินร้อยละ 0.1
- สเปซิฟิก โรเตชัน ระหว่าง $+5.0^\circ$ ถึง $+8.0^\circ$ ที่ $[\alpha]_D^{20}$
หรือ $+4.9^\circ$ ถึง 7.9° ที่ $[\alpha]_D^{25}$

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- ตะกั่ว ไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

คุณภาพหรือมาตรฐาน : อ้างอิงจาก Food Chemical Codex Monograph Fifth Edition 2004 หรือหากมีการแก้ไขให้มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในฉบับล่าสุด” และ Commission Directive 2000/63/EC

ประกาศ ณ วันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ.2553

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี

(นายพิพัฒน์ ยิ่งเสรี)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 127 ตอนพิเศษ 103 ง ลงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ.2553)

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทะศิริ

(นางสาวจิรารัตน์ เทะศิริ)

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ