

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๔ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและฉลากสำหรับ
น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓)(๔)(๕)(๖) และ
(๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวง
สาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต หมายความว่า
ของเหลวที่ได้จากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต โดยนำสารคาร์โบไฮเดรต
มาสังเคราะห์ทางชีว (Biosynthesis) และได้แยกกรดกลูตามิกออก ของเหลว
ที่เหลือ (Mother liquor) นำมาผ่านกรรมวิธีไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) แล้ว
ทำให้เข้มข้นตามความต้องการ และทำลายฤทธิ์กรด แล้วกรอง

ข้อ ๒ ให้น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต ตามข้อ ๑
เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ คุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

(๑) มีไนโตรเจนทั้งหมด (Total nitrogen) ไม่น้อยกว่า ๕
กรัม ต่อ หนึ่งลิตร

(๒) มีอะมิโนแอซิดไนโตรเจน (Amino acid nitrogen)
ไม่น้อยกว่า ๖ กรัม ต่อ หนึ่งลิตร

- (๓) มีความเป็นกรด (Acidity) จำนวนเป็นกรดไฮโดรคลอริก ได้ไม่เกิน ๕ กรัม ต่อ หนึ่งลิตร
- (๔) มีความเป็นกรด-ด่าง (pH) ๔.๕ ถึง ๕.๕
- (๕) มีเกลือ (Sodium chloride) ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ต่อ หนึ่งลิตร
- (๖) มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ได้ดังนี้
 - (ก) ตะกั่ว ไม่เกิน ๑ มิลลิกรัม ต่อ น้ำหนักหนึ่งกิโลกรัม
 - (ข)ปรอท ไม่เกิน ๐.๐๒ มิลลิกรัม ต่อ น้ำหนักหนึ่งกิโลกรัม
- (๗) ไม่มีสารเชื้อส
- (๘) ไม่มีวัตถุกันเสีย
- (๙) ไม่ใช่วัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล

ข้อ ๔ ภาชนะบรรจุอาหารตามข้อ ๒ ต้อง

- (๑) สะอาด
- (๒) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๕ อาหารตามข้อ ๒ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งบรรจุในภาชนะบรรจุขนาดไม่เกิน ๒๐ ลิตร ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทยปรากฏให้เห็นชัด และอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

- (๑) คำว่า “น้ำที่เหลือจากการผลิตโมโนโซเดียมกลูตาเมต”

(๒) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(๓) ปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข