

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522)

เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง

- อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7) และ (10) แห่ง
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้
- ข้อ 1 ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ
- ข้อ 2 การผลิตน้ำมันถั่วลิสง ให้ทำได้เพียงสองวิธี คือ
- (1) ธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัด หรือบีบอัดโดยใช้ความร้อนและทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง
 - (2) ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันถั่วลิสงที่ได้จากวิธีธรรมชาติ แล้วมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง
- ข้อ 3 เมล็ดถั่วลิสงที่จะนำมาผลิตน้ำมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิตอาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันซึ่งบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย
- ข้อ 4 น้ำมันถั่วลิสงที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทาน หรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้
- (1) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมไปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม
 - (ก) ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ
 - (ข) ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
 - (2) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลย์ ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม ได้ไม่เกิน 10
 - (3) มีค่าสaponification Value) คิดเป็นมิลลิกรัมไปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน 1 กรัม ได้ 187 ถึง 196
 - (4) มีค่าไอโอดีนแบบวิจน์ (Iodine Value, Wijs) ได้ 80 ถึง 106
 - (5) มีความหนาแน่นสัมพัทธ์ (Relative Density) ที่ 30/30 องศาเซลเซียส ได้ 0.909 ถึง 0.913
 - (6) มีดัชนีหักเห (Refractive Index) ที่ 40 องศาเซลเซียส ได้ 1.460 ถึง 1.465

(7) มีน้ำและสิ่งทีระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

(8) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก

(9) มีสารสaponifiyable ไม่ได้ (Unsaponifiable Matter) ได้ไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

(10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

(11) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันถั่วลิสง

(12) ไม่มีกลิ่นหืน

ข้อ 5 น้ำมันถั่วลิสงที่มีน้ำมันอื่นหรือไขมันผสมอยู่ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมี

(1) ค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโปตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน 4.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(ข) ได้ไม่เกิน 0.6 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ค) ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอื่น หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ง) ได้ไม่เกิน 1.0 สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอื่นหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(2) คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 4(2)(7)(8)(10) และ (12)

ข้อ 6 ถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หรือสารปนเปื้อน (Contaminants) ให้มีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ 7 ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสงเพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้อง

(1) สะอาด

(2) ทนต่อการละลาย

(3) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ 8 น้ำมันถั่วลิสง ตามข้อ 4 หรือข้อ 5 ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(1) คำว่า “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน” ด้วยตัวอักษรขนาด ไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร ใช้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น

(2) ชนิด วิธีที่ผลิต และอัตราส่วนของน้ำมันอื่น หรือไขมันที่ผสมในน้ำมันถั่วลิสง ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 3 มิลลิเมตร

ถัดจากข้อความที่ต้องระบุตาม (1)

(3) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร

(4) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(5) น้ำหนักสุทธิหรือปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(6) วันเดือนปีที่ผลิต จากโรงงานที่ผลิต และ วันเดือนปีที่แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

(7) รหัสของครั้งที่ผลิต (ถ้ามี)

(8) ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า “ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร” ถ้าใช้สีด้วยให้ระบุคำว่า “เจือสี” กำกับไว้ด้วย และถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารเพื่อการแต่งกลิ่นอีกด้วย ให้ระบุคำว่า “เจือกลิ่น” และชนิดของกลิ่นด้วย

ข้อ 9 น้ำมันถั่วลิสงที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ระบุไว้ในข้อ 4 ข้อ 5 ข้อ 6 และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ 7 และข้อ 8 แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า “ห้ามใช้รับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร และในฉลากนั้นให้แสดงรหัสของครั้งที่ผลิตไว้ด้วย

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(96 ร.จ.24 ตอนที่ 163 (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 21 กันยายน พ.ศ.2522)

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ ให้ใช้ได้เป็น ร้อยละของ น้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหมือนธรรมชาติ	(ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene) (ข) สีดำแสด (annatto) (ค) เคอร์คิวมิน (curcumin) (ง) แคนธาแซนธิน (canthaxanthine) (จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal) (ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีโนอิก แอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)	-	
2.	การแต่งกลิ่น (Flavours) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ ทั้งนี้วัตถุประสงค์ดังกล่าวจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังซ่อนเร้นความ			

	<p>ด้อยคุณภาพของน้ำมัน ถั่วลิสง หรือทำให้น้ำมัน ถั่วลิสงนั้นมีคุณค่าสูงกว่า ความเป็นจริง</p>			
3.	<p>อีมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)</p>	<p>ก) โมโนและไดกลีเซอไรด์ ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)</p>	2	
		<p>ข) โมโนและไดกลีเซอไรด์ ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็น เอสเทอร์ด้วยกรด ต่อไปนี้อะซีติก (acetic) ทาร์ทาริก (tartaric) ซิ ตริก (citric) อะซีติล ทาร์ ทาริก (acetyl tartaric) แลคติก (lactic) รวมทั้ง เกลือโซเดียม และเกลือ แคลเซียมของกรดข้างต้น จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p>	2	<p>อีมัลซิไฟเออร์ ตาม (ข) ถึง (ฎ) จะใช้อย่าง ใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p>
		<p>ค) โพลีกลีเซอรอลเอส เทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)</p> <p>ง) เอสเทอร์ของกรดไขมัน</p>	2 2	

		กับโพลีอัลกอฮอล์ที่มีไฮดรอกซิล (esters of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) ดังต่อไปนี้		
		<p>จ) ซอร์บิแทน โมโนพาล์มิเตท (sorbitan monopalmitate) ซอร์บิแทน โมโนสเตียเรท (sorbitan monostearate) ซอร์บิแทน ไตรสเตียเรท (sorbitan tristearate)</p> <p>ฉ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p> <p>ค) โพรพิลีนไกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (1,2-propylene glycol esters of fatty acid)</p>	2	
		<p>ช) ซูโครเอสเทอร์ของกรดไขมัน รวมทั้งซูโครกลีเซอไรด์ (sucrose esters of fatty acid) including sucroglyceride)</p> <p>ซ) กรดสเตียริกแลคทิลิก และเกลือคัลเซียมของ</p>	2 2	

		กรดนี้ (stearyl lactic acid and its calcium salts)	2	
		ฅ) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอิกที่ถูกอินเตอริเอสเทอริไฟด์ (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	2	
		ญ) โพลีออกซีเอธิลีน (20) ซอร์บิแทนโมโนโอเลเอท (polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)	2	
		ฎ) โพลีออกซีเอธิลีน (20) ซอร์บิแทนโมโนสเตียเรท (polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)		
4.	วัตถุกันหีน (anti oxidants)	ก) โพรพิล ออกซิล และโดเดซิล แกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates)	0.01	จะใช้ย่ำงใดย่ำงหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัค
		ข) บิวทิลเตเตด ไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลเตเตด ไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated	0.02	จะใช้ย่ำงใดย่ำงหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของ

		hydroxyanisole, BHA)		น้ำหนักร
		ค) สารพวกแกลเลท (gallates) ร่วมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน	0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนักร	
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate) จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate) ฉ) โทโคเฟอรอลส์ชนิดธรรมชาติและชนิดสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols) ช) ไดลาอริล ไธโอไดโพรพิโอเนท (dilauryl thiodipropionate)	0.02 0.02 0.02	
5.	สารเสริมฤทธิ์วัตถูกันหีน (antioxidant synergists)	ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate) ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate) ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)	- 0.01 0.01	สารเสริมฤทธิ์วัตถูกันหีนตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของ

		ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoglyceride citrate)	0.01	น้ำหนัก
6.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับ ซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	
7.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitors)	ออกซีสเตียรีน (oxystearin)	0.125	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มี ได้ เป็นมิลลิกรัมต่อ กิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	น้ำมันแร่ (mineral oil)	ไม่มี	
2.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติและใน น้ำมันถั่วลิสง	5.0	
3.	ผสมในน้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี	2.5	
	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติและ ในน้ำมัน	0.4	
		0.1	
4.	ถั่วลิสงผสมในน้ำมันถั่วลิสงผ่าน	0.1	
5.	กรรมวิธี	0.1	

6.	ปริมาณตะกั่ว ปริมาณสารหนู	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน)	
7.	ปริมาณอะฟลาท็อกซิน (aflatoxin) ปริมาณไซโคลโพรพีนอยด์ แพนดตี้ แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)	ไม่เกินร้อยละ 0.4 โดย น้ำหนัก	
