

(สำเนา)
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524)
เรื่อง น้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1)(2)(4)(5)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้
ข้อ 1 ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โคคอสนิวซีเฟอรา (Cocos nucifera) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 2 การผลิตน้ำมันมะพร้าวให้ทำได้ดังนี้

(1) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่น ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือการหมุนเหวี่ยง
(2) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากวิธีธรรมชาติ หรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลาย ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(3) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 3 น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10.0 มิลลิกรัมสมมูลย์เปอร์ออกไซด์ต่อออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีก๊าซลิควิดโครมาโตกราฟี หรือ จี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ G L C) ดังนี้

กรดคาโปรอิก (Caproic acid)	ไม่เกิน 1.2
กรดคาปริลิก (Caprylic acid)	ระหว่าง 3.4 ถึง 15
กรดคาปริค (Capric acid)	ระหว่าง 3.2 ถึง 15
กรดลอริก (Lauric acid)	ระหว่าง 41 ถึง 56
กรดไมริสติก (Myristic acid)	ระหว่าง 13 ถึง 23
กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid)	ระหว่าง 4.2 ถึง 12
กรดสเตียริก (Stearic acid)	ระหว่าง 1.0 ถึง 4.7
กรดโอเลอิก (Oleic acid)	ระหว่าง 3.4 ถึง 12
กรดไลโนลีนิก (Linoleic acid)	ระหว่าง 0.9 ถึง 3.7

(4) มีค่าสaponification value) ระหว่าง 248 ถึง 265 มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม

(5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง 6 ถึง 11

(6) มีสารที่สaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก

(7) มีสิ่งระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก

(8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก

(9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะสำหรับน้ำมันมะพร้าว

(10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก

(11) ไม่มีกลิ่นหืน

(12) ไม่มีน้ำมันแระ

น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 2(3) ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (3)(4)(5)(6) และ (9) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 4 น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้เท่านั้น

ข้อ 5 น้ำมันมะพร้าวที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ 3 และข้อ 4 แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า "ห้ามใช้รับประทานด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตร ในกรอบพื้นสีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ 6 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 7 การแสดงฉลากของน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

ประกาศฉบับนี้ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 22 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันและไขมันเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันและไขมัน เว้นแต่เฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวอย่างเดียว ให้ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 20 มกราคม พ.ศ.2524

หยุด จิตตวีระ

รัฐมนตรี

ว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(98 ร.จ.823 ตอนที่ 46 (แผนราชกิจจาฯ) ลงวันที่ 24 มีนาคม พ.ศ.2524)

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (Colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้เกิดสี มีสีเหมือนธรรมชาติ	ก) เบตา-คาโรทีน (beta-carotene)	ไม่กำหนด	
		ข) สีค้ำแสด (annatto)	ไม่กำหนด	
		ค) เคอร์คิวมิน (curcumin)	ไม่กำหนด	
		ง) แคนธาแซนธิน (canthaxanthine)	ไม่กำหนด	
		จ) เบตา-อะโป-8'-คาโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal)	ไม่กำหนด	
		ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-คาโรทีนอิกแอซิด (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoic acid)	ไม่กำหนด	
2.	กลิ่น (Flavours) : ให้ใช้สารแต่งกลิ่นสังเคราะห์ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อแต่งกลิ่น			

	ตามข้อ 3(9)			
3.	วัตถุกันหืน (Antioxidants)	ก) โพรพิล ออกดิล และ โดเดซิล แกลเลท (propyl, octyl and dodecyl gallates)	0.01	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก
		ข) บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT) บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)	0.02	จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก
		ค) สารพวกแกลเลท (gallates) ร่วมกับ BHA หรือ BHT หรือ รวมทั้งสองอย่างใช้รวมกัน	0.02 แต่จะใช้แกลเลทได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก	
		ง) แอสคอร์บิลพัลมิเตท (ascorbyl palmitate)	0.05	วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือใช้รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
		จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)	0.05	
		ฉ) โทโคเฟอรอลสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)	ไม่กำหนด	
		ช) ไดลอริล ไทโอไดโพรไพโอเนต (dilauryl thiodipropionate)	0.02	

4.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (Antioxidant Synergists)	ก) กรดซิตริกและ โซเดียมซิเตรต (citric acid and sodium citrate)	ไม่กำหนด	สารเสริมฤทธิ์ วัตถุกันหืน (ข)(ค) และ (ง) จะใช้ อย่างไรอย่าง หนึ่งหรือใช้ รวมกันได้ไม่ เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำ หนัก
		ข) ไอโซโพรพิลซิเตรต (isopropyl citrate)	0.01	
		ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)	0.01	
		ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรต (monoglyceride citrate)	0.01	
5.	วัตถุกันฟอง (Antifoaming Agents)	ไดเมทิลโพลีซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane) อย่างเดียวหรือผสมกับ ซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)	0.001	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีธรรมชาติ)	5.0	
	ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีผ่านกรรมวิธี)	2.5	
2.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีธรรมชาติ)	0.4	
	ในน้ำมันมะพร้าว (วิธีผ่านกรรมวิธี)	0.1	
3.	ปริมาณตะกั่ว	0.1	
4.	ปริมาณสารหนู	0.1	
5.	ปริมาณอะฟลาทอกซิน (aflatoxin)	ไม่เกิน 20 ไมโครกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่เกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน)	