

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ. ๒๕๒๒)

เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนด  
คุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิตและฉลากสำหรับน้ำมันถั่วลิสง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕)  
(๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการ  
กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้น้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๒ การผลิตน้ำมันถั่วลิสง ให้ทำได้เพียงสองวิธี คือ

(๑) ธรรมชาติ ทำโดยการบดอัด หรือบดอัดด้วยความร้อน  
และทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรอง หรือ การ  
หมุนเหวี่ยง

(๒) ผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันถั่วลิสงที่ได้จากวิธีธรรมชาติ  
แล้วมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

ข้อ ๓ เมล็ดถั่วลิสงที่จะนำมาผลิตน้ำมัน ต้องมีสภาพที่เหมาะสมจะใช้ผลิต  
อาหาร และอยู่ในสภาพที่ให้น้ำมันเชิงบริโภคได้โดยปราศจากอันตราย

ข้อ ๔ น้ำมันถั่วลิสง ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่  
จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน  
ดังต่อไปนี้

- (๑) มีค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม
- (ก) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ
- (ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันถั่วลิสงที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี
- (๒) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide Value) คิดเป็นมิลลิกรัมสมมูลต่อน้ำมัน ๑ กิโลกรัม ได้ไม่เกิน ๑๐
- (๓) มีค่าสaponification (Saponification Value) คิดเป็นมิลลิกรัมโพตัสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน ๑ กรัม ได้ ๑๔๖ ถึง ๑๕๖
- (๔) มีค่าไอโอดีนแอมวิจส์ (Iodine Value, Wijs) ได้ ๘๐ ถึง ๑๐๖
- (๕) มีความหนาแน่นสัมพัทธ์ (Relative Density) ที่ ๓๐/๓๐ องศาเซลเซียสได้ ๐.๘๐๕ ถึง ๐.๘๑๓
- (๖) มีดัชนีหักเห (Refractive Index) ที่ ๔๐ องศาเซลเซียสได้ ๑.๔๖๐ ถึง ๑.๔๖๕
- (๗) มีน้ำและสิ่งระเหยได้ (Water and Volatile Matter) ที่อุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก
- (๘) มีปริมาณสบู่ (Soap Content) ได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๐๐๕ ของน้ำหนัก
- (๙) มีสารสaponification ไม่ได้ (Unsapnifiable Matter) ได้ไม่เกินร้อยละ ๑ ของน้ำหนัก

(๑๐) มัสน้ำที่ไม่ละลาย (Insoluble Impurities) ได้ไม่เกิน ร้อยละ ๐.๐๕ ของน้ำหนัก

(๑๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของน้ำมันถั่วลิสง

(๑๒) ไม่มีกลิ่นหืน

ข้อ ๕ น้ำมันถั่วลิสงหมักน้ำมันอ่อนหรือไขมันผสมย่อย ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ต้องมี

(๑) ค่าของกรด (Acid Value) คิดเป็นมิลลิกรัมไปตัสเซียม ไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน ๑ กรัม

(ก) ได้ไม่เกิน ๔.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธี ธรรมชาติผสมกับน้ำมันอ่อนหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(ข) ได้ไม่เกิน ๐.๖ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดย วิธีผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอ่อน หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ค) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดย วิธีธรรมชาติผสมกับน้ำมันอ่อนหรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(ง) ได้ไม่เกิน ๑.๐ สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ซึ่งทำโดยวิธี ผ่านกรรมวิธีผสมกับน้ำมันอ่อน หรือไขมันซึ่งทำโดยวิธีธรรมชาติ

(๒) คุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ (๒) (๓) (๔) (๑๐) และ (๑๒)

ข้อ ๖ ถ้ามีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives) หรือสารปนเปื้อน (Contaminants) ใหม่ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑ ภาชนะบรรจุน้ำมันถั่วลิสงเพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหารต้อง

(๑) สะอาด

(๒) ทนต่อการละลาย

(๓) เป็นภาชนะบรรจุที่ไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหาร

ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ น้ำมันถั่วลิสง ตามข้อ ๔ หรือข้อ ๕ ต้องมีฉลาก ข้อความในฉลากต้องเป็นภาษาไทย ปรากฏให้เห็นชัดและอ่านได้ชัดเจน และอย่างน้อยต้องมีข้อความดังต่อไปนี้

(๑) คำว่า “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติ” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธี” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงธรรมชาติผสมน้ำมัน...” หรือ “น้ำมันถั่วลิสงผ่านกรรมวิธีผสมน้ำมัน...” ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๕ มิลลิเมตร ใต้ชื่อทางการค้าของน้ำมันนั้น

(๒) ชนิด วัตถุประสงค์ และอัตราส่วนของน้ำมันอ่อน หรือไขมันผสมในน้ำมันถั่วลิสงด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า ๓ มิลลิเมตร ถัดจากข้อความที่ควรปฏิบัติตาม (๑)

(๓) ชื่อและเลขทะเบียนอาหาร

(๔) ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

(๕) กำหนดกสุทธิหรือปริมาณสุทธิเป็นระบบเมตริก

(๖) วัน เดือน ปีที่ผลิต จากโรงงานที่ผลิต และวัน เดือน ปี

ที่แบ่งบรรจุด้วย สำหรับอาหารที่นำเข้ามาแบ่งบรรจุในประเทศ

(๓) รหัสของครั่งที่ผลิต (ถ้ามี)

(๔) ถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารให้ระบุคำว่า “ ใช้วัตถุเจือปนในอาหาร ” ถ้าใช้สีช่วยให้ระบุคำว่า “ เจือสี ” กำกับไว้ด้วย และถ้าใช้วัตถุเจือปนในอาหารเพื่อการแต่งกลิ่นออกด้วยให้ระบุคำว่า “ เจือกลิ่น ” และชนิดของกลิ่นด้วย

ข้อ ๘ นำมันถั่วลิสงที่ใส่ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งในอาหาร ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามที่ระบุไว้ในข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ และไม่ต้องปฏิบัติตามข้อ ๗ และข้อ ๘ แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า “ ห้ามใช้รับประทาน ” ด้วยตัวอักษรสีแดงขนาดไม่เล็กกว่า ๑ เซนติเมตร และในฉลากนั้นให้แสดงรหัสของครั่งที่ผลิตไว้ด้วย

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

วัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
1.	สี (colour) : ให้ใช้ได้เพื่อความมุ่งหมายที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีสีเหมือนธรรมชาติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>ก) เบตา-กาโรทีน (beta-carotene)</li> <li>ข) สีคัมสอล (annatto)</li> <li>ค) เคอร์คิวมิน (curcumin)</li> <li>ง) แคนซานซันนิน (canthaxanthin)</li> <li>จ) เบตา-อะโป-8'-เอโรทีนาล (beta-apo-8'-carotenal)</li> <li>ฉ) เมทิลและเอทิลเอสเทอร์ของกรดเบตา-อะโป-8'-เอโรทีนอิก เมทิล และเอทิล (methyl and ethyl ester of beta-apo-8'-carotenoid acid)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>—</li> <li>—</li> <li>—</li> <li>—</li> <li>—</li> <li>—</li> </ul>	
2.	การแต่งกลิ่น (Flavour) : ให้ใช้กลิ่นสังเคราะห์ได้ หนึ่งวัตถุประสงค์เดียว จะต้องไม่เหมือนกับรายชื่อคุณภาพ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าเป็นการปิดบังข้อบกพร่องของคุณภาพของนมผงรสวานิลลา หรือทำให้ปริมาณน้ำตาลสูงเกินค่าสูงกว่าความเป็นจริง			

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ เป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifiers)	<p>ก) ไมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid)</p> <p>ข) ไมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (mono and diglycerides of fatty acid) ซึ่งทำให้เป็นเอสเทอร์ด้วยกรดต่อไปนี้ อะซีติก (acetic) ทาร์ทริก (tartaric) ซิตริก (citric) อะซีลทาร์ทริก (acetyl tartaric) แลคติก (lactic) รวมทั้งแกลิโอไซเดียมและแกลิโคลีซีอัมของกรดต่างต้น</p> <p>ค) เลซิธินและองค์ประกอบของเลซิธิน (lecithins and components of commercial lecithin) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก</p> <p>ง) โพลีกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (polyglycerol esters of fatty acid)</p> <p>จ) เอสเทอร์ของกรดไขมันกับโพลีอัลกอฮอล์ที่มีเชิลีเซอรอล (esters of fatty acid with polyalcohols other than glycerol) ดังต่อไปนี้</p> <p>ซอร์บิทาน ไมโนฟัลมิเตท (sorbitan monopalmitate)</p> <p>ซอร์บิทาน ไมโนสเตียเรท (sorbitan monostearate)</p> <p>ซอร์บิทาน ไตรสเตียเรท (sorbitan tristearate)</p> <p>จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๒ ของน้ำหนัก</p> <p>ฉ) ไพรอิลีนกลัยคอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน (1,2-propylene glycol esters of fatty acid)</p> <p>ช) ซูโครเอสเทอร์ของกรดไขมันรวมทั้งซูโครลิเซอไรด์ (sucrose esters of fatty acid including sucroglyceride)</p> <p>ซ) การดิสเตียริลแลคติกลิติกและแกลิโคลีซีอัมของกรดไขมัน (stearyl laurylic acid and its calcium salt)</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>อิมัลซิไฟเออร์ตาม (ข) ถึง (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนัก</p>

บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
4.	วัตถุกันเสีย (anti oxidants)	<p>ฉ) โพลีกลีซีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกลดอินเคอเรสเทอร์ริไฟด์ (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)</p> <p>ญ) โพลีเอทิลีนซอร์บิตัน (20) ซอร์บิทานโพลีเอทิลีน (polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate)</p> <p>ฎ) โพลีเอทิลีนซอร์บิตัน (20) ซอร์บิทานโพลีเอทิลีน (polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate)</p> <p>ก) โพรพิล แอติล และไดเดคซิลแกลเลต (propyl, octyl and dodecyl gallates)</p> <p>ข) บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน (butylated hydroxytoluene, BHT)</p> <p>ข) บิวทิลไฮดรอกซีอะนิโซล (butylated hydroxyanisole, BHA)</p> <p>ค) สารพวกแกลเลต (gallates) รวมกับ BHA หรือ BHT หรือรวมทั้งสองอย่างใช้ร่วมกัน</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>0.01</p> <p>0.02</p> <p>0.02</p> <p>0.02</p>	<p>จะใช้กันอย่างกว้างขวางหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก</p> <p>จะใช้กันอย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก</p>
			<p>จะใช้แก่ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก</p>	



บัญชีวัตถุเจือปนในอาหาร (Food Additives)

อันดับ	ประเภทวัตถุเจือปนในอาหาร	ชื่อวัตถุเจือปนในอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ได้ คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก	หมายเหตุ
		<p>ง) แอสคอร์บิลพาล์มิเตท (ascorbyl palmitate)</p> <p>จ) แอสคอร์บิลสเตียเรท (ascorbyl stearate)</p> <p>ฉ) โทโคเฟอรอลซินติธรมิซิดและซินติสังเคราะห์ (natural and synthetic tocopherols)</p> <p>ช) ไดลอริล ไธโอไดโพรพionate (dilauryl thiodipropionate)</p>	<p>0.02</p> <p>0.02</p> <p>0.02</p> <p>0.02</p>	<p>วัตถุกันหืนตาม (ง) และ (จ) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.02 ของน้ำหนัก</p>
5.	สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน (antioxidant synergists)	<p>ก) กรดซิตริกและโซเดียมซิเตรท (citric acid and sodium citrate)</p> <p>ข) ไอโซโพรพิลซิเตรท (isopropyl citrate)</p> <p>ค) กรดฟอสฟอริก (phosphoric acid)</p> <p>ง) โมโนกลีเซอไรด์ซิเตรท (monoacylglyceride citrate)</p>	<p>—</p> <p>0.01</p> <p>0.01</p> <p>0.01</p>	<p>สารเสริมฤทธิ์วัตถุกันหืน ตามข้อ (ข) (ค) และ (ง) จะใช้อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันได้ไม่เกินร้อยละ 0.01 ของน้ำหนัก</p>
6.	วัตถุกันฟอง (antifoaming agents)	ไดเมทิลไดไซซิลอกเซน (dimethyl polysiloxane)	0.001	
7.	วัตถุกันตกผลึก (crystallization inhibitors)	ออกซีซีเตอริน (oxysearlin)	0.125	

บัญชีสารปนเปื้อน (Contaminants)

อันดับ	สารปนเปื้อน	ปริมาณสูงสุดที่ให้มีได้ เป็นมิลลิกรัมต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
1.	น้ำมันแร่ (mineral oil)	ไม่มี	
2.	ปริมาณเหล็ก : ในน้ำมันตัวสังเคราะห์ และในน้ำมันตัวผสม ในน้ำมันตัวสังเคราะห์	5.0	
3.	ปริมาณทองแดง : ในน้ำมันตัวสังเคราะห์ และในน้ำมันตัวผสม ในน้ำมันตัวสังเคราะห์	2.5	
4.	ปริมาณตะกั่ว	0.4	
5.	ปริมาณสารหนู	0.1	
6.	ปริมาณอะฟลาท็อกซิน (aflatoxin)	ไม่มีเกิน 20 ไมโครกรัมต่อ 1 กิโลกรัม (ไม่มีเกิน 20 ส่วนในพันล้านส่วน)	
7.	ปริมาณไซโคลโพรเพนอยด์ แอซิด (cyclopropenoid fatty acid)	ไม่มีเกินร้อยละ 0.4 โดยน้ำหนัก	