ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๔๕ (พ.ศ. ๒๕๒๓)

เรื่อง ครีม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๘ (พ.ศ. ๒๕๒๒) เรื่อง กำหนดครีมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ลงวันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๒ ให้ครีมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"ครีม" หมายความว่า ครีมแท้ ครีมผสม และครีมเทียม

"ครีมแท้" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่แยกได้จากนม โดยกรรมวิธีต่าง ๆ และมีมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

"ครีมผสม" หมายความว่า ครีมแท้ที่มีไขมันอื่นเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

"ครีมเทียม" หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มิได้ทำจากนม และมีไขมันอื่นนอกจากมันเนยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ หรือครีมที่มีมันเนยผสมอยู่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด

"ครีมเปรี้ยว" หมายความว่า ครีมที่หมักด้วยจุลินทรีย์ที่ไม่ทำให้เกิดโรคหรือที่ไม่ทำให้เกิดพิษ และมีจุลินทรีย์ดังกล่าวที่มีชีวิตคงเหลืออยู่จากกรรมวิธีการหมักนั้น

ข้อ ๔ ครีม มี ๕ ชนิด ได้แก่

(๑) ครีมพร่องมันเนย (Half cream)

(๒) ครีมธรรมดา (Cream หรือ Single cream)

(๓) วิปปิ้งครีม (Whipping cream)

(๔) ดับเบิ้ลครีม (Double cream หรือ Heavy cream หรือ Thick cream)

(๕) ครีมเปรี้ยว (Sour cream)

ข้อ ๕ ครีมแท้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีมันเนย ดังต่อไปนี้

(ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดพร่องมันเนย

(ข) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดธรรมดา

(ค) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดวิปปิ้งครีม

(ง) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดดับเบิ้ลครีม

(จ) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับครีมแท้ชนิดครีมเปรี้ยว

(๓) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก นอกจากครีมเปรี้ยว

(๔) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด E.coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๙) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตวิปปิ้งครีม

ข้อ ๖ ครีมแท้ที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) ทำจากนม

(๒) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๓) มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๔) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๕) ตรวจพบบักเตรีไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๖) ไม่มีกลิ่นหืน

(๗) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๔) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๕) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๗ ครีมผสม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีมันเนยผสมอยู่ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของไขมันทั้งหมด และ

(ก) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดพร่องมันเนย

(ข) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดธรรมดา

(ค) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

(ง) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมผสมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒) มีความเป็นกรด คำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๓) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด E. coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔) ไม่มีกลิ่นหืน

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

- ยกเลิก -

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมผสมชนิดวิปปิ้งครีม

ข้อ ๘ ครีมผสมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ตรวจพบบักเตรีไม่เกินร้อยละ ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๙ ครีมเทียม ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีไขมัน ดังต่อไปนี้

(ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ และไม่ถึงร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดพร่องไขมัน

(ข) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดธรรมดา

(ค) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๘ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม

(ง) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๖ ของน้ำหนัก สำหรับครีมเทียมชนิดดับเบิ้ลครีม

(๒) มีความเป็นกรดคำนวณเป็นกรดแลคติคได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๒ ของน้ำหนัก

(๓) ตรวจไม่พบบักเตรีชนิด E. coli ในอาหาร ๐.๐๑ กรัม

(๔) ไม่มีกลิ่นหืน

(๕) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๖) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๗) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) ใช้ก๊าซที่ไม่เป็นพิษหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในกรรมวิธีการผลิตครีมเทียมชนิดวิปปิ้งครีม

ข้อ ๑๐ ครีมเทียมที่ทำให้แห้ง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(๑) มีลักษณะเป็นผง ไม่เกาะเป็นก้อน หรือมีลักษณะตามรูปลักษณะนั้น

(๒) มีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐ ของน้ำหนัก

(๓) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก

(๔) ตรวจพบบักเตรีไม่เกิน ๑๐๐,๐๐๐ ในอาหาร ๑ กรัม

(๕) ไม่มีกลิ่นหืน

(๖) ไม่มีวัตถุกันเสีย

(๗) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๘) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๑ การผลิตครีม ถ้าจำเป็นต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากวัตถุกันเสีย จะต้องใช้ในปริมาณและชนิดที่ไม่เป็นอันตรายหรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๑๒ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุครีม ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๑๓ การแสดงฉลากของครีมให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องฉลาก

ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๒๓

กระแส ชนะวงศ์

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข