

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๑๔๓ (พ.ศ. ๒๕๓๕)

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

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

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๖ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔

ข้อ ๒ ให้ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักหรือกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม และจะแต่งรสหรือสีหรือไม่ก็ได้ เช่น ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส เป็นต้น ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ได้ระเหยนํ้าออกแล้ว

ข้อ ๔ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีกลิ่นหรือรสตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง

(๒) มีโปรตีน

(ก) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่ได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(ข) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑.๕ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยการหมักที่ได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(ค) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของน้ำหนัก สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการไฮโดรไลซ์โปรตีนของถั่วเหลือง

(ง) ตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองด้วยกรรมวิธีอื่นที่เหมาะสม

(๓) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(ก) ตะกั่ว ๑ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(ข) ทองแดง ๒๐ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(ค) สารหนู (คิดเป็นอาร์เซนิก) ๒ มิลลิกรัม ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กิโลกรัม

(๔) ไม่มีสารเป็นพิษจากจุลินทรีย์หรือสารพิษอื่นในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เว้นแต่

(ก) กลอสตริเดียมเพอFRINGENส์ (*Clostridium perfringens*)

ต้องตรวจไม่พบในผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๐.๑ กรัม

(ข) แบซิลลัสซีเรียส (*Bacillus cereus*) ต้องตรวจไม่พบใน

ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๐.๑ กรัม ในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งรสหรือสี หรือ ๐.๐๑ กรัม ในกรณีของผลิตภัณฑ์ที่มีได้มีการปรุงแต่งรสหรือสี

(๖) ตรวจพบยีสต์และราไม่เกิน ๑๐ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม

(๗) ตรวจพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียน้อยกว่า ๓ ต่อผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ๑ กรัม โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Number)

(๘) ไม่ใช้วัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาล

(๙) ไม่ใช้สี เว้นแต่สีน้ำตาลเขียวไหม้หรือสีคาราเมล

ข้อ ๕ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลืองที่ระเหยน้ำออกต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔(๑)(๔)(๘) และ (๙) และมีคุณภาพหรือมาตรฐานอื่นตามความเห็นชอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร และการแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารเรื่องภาชนะบรรจุอาหารและเรื่องฉลาก แล้วแต่กรณี

ข้อ ๗ ให้ถือว่าผู้ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวง  
สาธารณสุข ฉบับที่ ๑๓๖ (พ.ศ. ๒๕๓๔) เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อย  
โปรตีนของถั่วเหลือง ลงวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๓๔ ที่มีรายละเอียด  
ถูกต้องตรงตามประกาศฉบับนี้เป็นผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากอาหารตามประกาศฉบับนี้  
ประกาศฉบับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา  
เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๓๕

ไพโรจน์ นิงสานนท์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข