

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพ ในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๔) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามบัญชี หมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ โดยข้อกำหนดการใช้ในปีที่ได้รับค่ากำหนด พ.ศ. ๒๕๖๓ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปี นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๓

อนุทิน ชาญวีรกูล

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

| ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม) | | | | |
|---|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| INS: 950 | | ชื่ออื่น: Acesulfame K | หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน | |
| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 350 | 127,188,TH1 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 2000 | 188 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 1000 | 188 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 1000 | 188 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 350 | 188 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | 188 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 800 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 500 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 500 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 200 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 350 | 188,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 500 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 500 | 188 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 200 | 144,188 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 350 | 188 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 188 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 350 | 188 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 1000 | 188 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้คั่ว | 350 | 97,188,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 350 | 97,188 | 2559 |

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 188,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | 188,TH2 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 188 | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 500 | 156,188 | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | 157,188,XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัดและมาร์ชชีแพน | 1000 | 188 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | 188 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | 188 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | 1200 | 188 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1000 | 188 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 1000 | 165,188 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 200 | 144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 144,188,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 200 | 144,188,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาล แต่งหน้าขนม | 1000 | 159,188 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | 188 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 2000 | 188 | 2559 |

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซึลเฟมโพแทสเซียม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------|----------------------|
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 2000 | 188 | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | 350 | 188 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 110 | 188, XS117 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 188 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 350 | 188 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 500 | 188 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 450 | 188 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 450 | 188 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 188 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 350 | 188 | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 350 | 188 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 350 | 127,188 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 350 | 127,188 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 425 | 127,188, TH3 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 600 | 127,160,188 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 350 | 188 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 350 | 188 | 2559 |

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอสซีติก)

INS: 260

ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,263 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,263 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอสติกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุ้บอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซิติกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 239,268 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทิลเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|---------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ขอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 5000 | 72,150,285,292 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 72,150,284,292 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 5000 | 72,150,285,292 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 72,150,292 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทดออกซิไดซ์ดัสตาร์ช)

INS: 1451 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและดัสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทดออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 239,269 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทดออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401

ชื่ออื่น: -

หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมมโกลี | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ADIPATES (กลุ่มอะดิเพต)

INS: 355 Adipic acid (กรดอะดิปิก) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด
ชื่ออื่น: -

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 1500 | 1 | 2559 |

AGAR (อะการ์)

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Laylor Carang หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|

AGAR (อะการ์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AGAR (อะการ์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแช่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AGAR (อะการ์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพเรซซีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจีนิค)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจีนิค)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 40 | 127,TH1 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 100 | | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 300 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม | 300 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | XS87,TH2 | 2561 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 200 | 159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 40 | XS117 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 40 | 127,TH3 | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทสตา์ช)

INS: 1402

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทีเทตสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทตสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red No.40; CI (1975) No.16035
หน้าที: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | TH54 | 2563 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 300 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 300 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 92 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติบ | 300 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | 300 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 300 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 300 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 300 | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 25 | XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 300 | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 300 | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 100 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | 300 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 300 | 337 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 300 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 300 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

INS: 1100(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์มอฟิลัส* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(v)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(iii)

ชื่ออื่น: Glycogenase

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช | ปริมาณที่เหมาะสม | XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.7 | เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)

INS: 523 ชื่ออื่น: Ammonium alum หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 520 | 6,245,296,XS66 | 2561 |
| 06.4.1 | พาสตา กวยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 300 | 6,247 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | 6,246 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | 6,244,246 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 40 | 6,246,248 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 40 | 6,246,249 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 200 | 6,250 | 2559 |

AMARANTH (อะมาแรนธ์)

INS: 123 ชื่ออื่น: หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | TH61 | 2563 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจีเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องตีแป้งกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239,248 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยททะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยททะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยททะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องตีแป้งกลีนิรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.3 | ไซท์ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไซท์ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239,248 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527 ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong ammonia solution; Aqueous ammonia
หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก)

INS: 442 ชื่ออื่น: Ammonium phosphatides; หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์
Emulsifier YN; Mixed
ammonium salts of
phosphorylated glycerides

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | 231 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 10000 | 97 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 10000 | 101,TH63 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 10000 | | 2559 |

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean; หน้าที: สี
Terre orellana; L. Orange; CI
(1975) 75120 (Natural Orange 4)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 20 | 8,52,127 | 2561 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | 8,TH13 | 2561 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 20 | 8,TH39 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 20 | 8,TH47 | 2563 |
| 02.2.1 | เนย | 20 | 8 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 100 | 8,TH65 | 2563 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 10 | 8 | 2561 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน | 200 | 8 | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | 8 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 80 | 8 | 2563 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 10 | 8,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; หน้าที่: สี

Orlean; Terre orellana; L.

Orange; CI (1975) 75120

(Natural Orange 4)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 10 | 52,127,185 | 2561 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 25 | 185 | 2561 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25 | 185,463 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 50 | 185 | 2561 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 50 | 185 | 2561 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 50 | 185 | 2561 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 50 | 185 | 2561 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | 185,TH13,TH29 | 2561 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 10 | 185 | 2561 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 30 | 185,440 | 2563 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 30 | 185,440,443 | 2563 |
| 05.2.3 | นูกัดและมาร์ชชีแพน | 30 | 185 | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 50 | 185 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 25 | 185,446 | 2563 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid,
Ascorbic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งข่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH58 | 2563 |
| 04.2.1.1 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | 500 | 262 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 110 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สหรัยทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2.1 | แป้ง | 300 | 472 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 200 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 307,392,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 306,307 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 50 | 72,242,315,TH35 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 500 | 242 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

| | | | | |
|----------|---|--------------------------------------|--|--|
| INS: 304 | Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน | | |
| INS: 305 | Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน | | |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 80 | 10,15 | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 500 | 10,15 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 80 | 10,15 | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 500 | 10,15,112,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสไมล์คแฟต และกี้ | 500 | 10,15,171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 500 | 10,15 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 500 | 10,15 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 500 | 10,15 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 500 | 10,15 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 80 | 10,15 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 200 | 10,15 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 80 | 10,15 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 80 | 10,15 | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | 500 | 10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R | 2561 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 10,15 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 500 | 10,15,211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 1000 | 10,15 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 10,15 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 1000 | 10,15,392,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 1000 | 10,15 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | 200 | 10,15 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 500 | 10,15 | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 500 | 10,15 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 200 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 500 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 500 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 200 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 200 | 10,15,XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | 10,15 | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 72,187,TH33 | 2563 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 50 | 72,187,315,TH35 | 2563 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 72,187,TH33 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 200 | 15,187,TH34 | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 500 | 10,15 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 500 | 10,15 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 500 | 10,15 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 10,15,127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 10,15 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 10,15 | 2559 |

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951 ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 350 | 127,191,TH1 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 6000 | 191 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 1000 | 191 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 2000 | 191 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 1000 | 191 | 2559 |

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 1000 | 191 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | 191 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 2000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 2000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 300 | 144,191 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 1000 | 191,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 2000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 300 | 144,191 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สหรัยทะเล ดอง | 2500 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 1000 | 191 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก | 2000 | 97,191,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 1000 | 191 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 3000 | 191,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 3000 | 37,191,TH2 | 2561 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 3000 | 191 | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 3000 | 148 | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 3000 | 148,XS309R | 2561 |

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.2.3 | นุกัตและมาร์ชชีแพน | 3000 | 191 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | 191 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1000 | 191 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | 191 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 4000 | 191 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 1700 | 165,191 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 300 | 144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 300 | 144,191,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 300 | 144,191,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 3000 | 159,191 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | 191 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 2000 | 191 | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 3000 | 191 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 350 | 191 | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 1200 | 188,XS117 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 350 | 191 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 350 | 166 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | 191 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 800 | 191 | 2559 |

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 1000 | 191 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5500 | 191 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 600 | 191 | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 600 | 191 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 600 | 127,191 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 600 | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127,191,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญชาชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 600 | 127,160 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 600 | 191 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 500 | 191 | 2559 |

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 350 | 113,127,TH1 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 350 | 113,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 350 | 113 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 200 | 113 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 350 | 113 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 113 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 1000 | 77,113 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 113,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | 200 | 113,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึลเฟม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 500 | 113 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 450 | 113 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 450 | 113 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 113 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 350 | 113 | 2559 |

AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)

INS: 927a ชื่ออื่น: Azobisformamide; Azodicarboxylic acid diamide
หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.2.1 | แป้ง | 45 | 467 | 2563 |

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

INS: 122 ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine, CI (1975) No. 14720
หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 100 | 3 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 50 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |

AZORUBINE (เอโซรูบิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | 500 | | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 50 | | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 50 | 441 | 2563 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | | 2563 |
| 05.2.3 | นูกัดและมาร์ชชีแพน | 50 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | 447 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 50 | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 500 | 16 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | 500 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 22,XS311 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | | 2559 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 100 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คานนิง | 500 | | 2559 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 500 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 300 | 159 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 50 | | 2559 |

AZORUBINE (เอโซรูบิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 50 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

INS: 901

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สาร
เคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127,131 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162

ชื่ออื่น: Beetroot Red

หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดัดที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดัด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวียเตียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

| | | |
|----------|--|---------------------|
| INS: 210 | Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 211 | Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 212 | Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 213 | Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 13,TH4,TH5 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 1000 | 13 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | 13 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 13,TH4 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 500 | 13 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 2000 | 13 | 2559 |

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------------|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 3000 | 13 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่างทะเล ดอก | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่างทะเล ปรงสุกหรือทอด | 500 | 13 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1500 | 13,XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 1500 | 13 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 1000 | 13,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | 13 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1500 | 13 | 2559 |
| 06.4.1.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด | 1000 | 13 | 2559 |
| 06.4.2.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง | 1000 | 13 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 1000 | 13,XS249 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 1000 | 13 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 500 | 13 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่าน กระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดย ไม่ใช้ความร้อน | 1000 | 3,13 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 1000 | 3,13 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | 1000 | 13,82 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 2000 | 13,120, XS291 | 2563 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 2500 | 13 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 13 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน | 1000 | 13 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาล แต่งหน้าขนม | 1000 | 13 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 2000 | 13 | 2559 |

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--------------------|----------------------|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | 13 | 2559 |
| 12.4 | มันตาร์ด | 1000 | 13 | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 500 | 13,338,339, TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 13 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1500 | 13 | 2559 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 1000 | 13 | 2563 |
| 12.9.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลือง | 1000 | 13 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1500 | 13 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1500 | 13 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 1000 | 13 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 13 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 200 | 13,91,122 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 200 | 13,91, 122,127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 200 | 13,91,122 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 200 | 13,91, 122,127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 200 | 13 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 13,127,301 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมม็อกโก | 200 | 13,127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 1000 | 13,124 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 1000 | 13 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 1000 | 13 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 1000 | 13 | 2559 |

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

INS: 928 ชื่ออื่น: Benzoyl superoxide; Dibenzoyl peroxide หน้าที: สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | 100 | 74 | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 100 | 147 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 75 | 468 | 2563 |

BLEACHED STARCH (ปลีเซตสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือแต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900 หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 150 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งป่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 100 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 200 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | TH60 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 250 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 500 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 200 | | 2559 |

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนด์ บลู เอฟซีเอฟ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 100 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับรายละเอียด ดอก | 100 | 92 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติบ | 100 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | 200 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 100 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 200 | | 2559 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | 100 | 4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98 | 2559 |
| 09.1.1 | ปลาสด | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 500 | 4,16,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 500 | 95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 100 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 100 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | XS291 | 2563 |

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนด์ บลู เอฟซีเอฟ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 500 | XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 100 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100 | XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเคอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งข่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลไฮดรอกซีแอนนิโซล)

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | 15,195 | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 100 | 15,196 | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี้ | 175 | 15,133,171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | 15,130,TH40 | 2563 |

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีแอนนิโซล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | 15,130,TH40 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 200 | 15,195 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | 15,76,196 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303 | 2563 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | 200 | 15,196 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 200 | 15,180 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแข็ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,XS166 | 2561 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 15,180,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | 200 | 15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15,130,XS302 | 2563 |

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีแอนนิโซล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.8 | อีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 400 | 15,196 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีโทลูอิน)

| INS: 321 | ชื่ออื่น: BHT | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน | | |
|----------------------|--|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | 15,195 | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | 15,196 | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แพต และกี้ | 75 | 15,133,171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | 15,130,TH41 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | 15,130,TH41 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 100 | 15,195 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหราชอาณาจักร นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | 15,76,196 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 200 | 15,197 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 100 | 15,196 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 200 | 15,180 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,167, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,162, XS88,XS89, XS98 | 2559 |

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,XS166 | 2561 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 15,180,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | 200 | 15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 200 | 15,130,340 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100 | 15,130,XS302 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 400 | 15,196 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 15,130 | 2559 |

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

INS: 629 ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium guanosine-5'-monophosphate
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate
หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินซินเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินซินเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 634

ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสซีเตต)

INS: 263 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มายองเนส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสีเทต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดัดแปลงกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีนมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดัดแปลงที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัดแปลง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ALGinate (แคลเซียมแอลจีเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุ้ออาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |

CALCIUM ALGinate (แคลเซียมแอลจีเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302

ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง และเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง และเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 200 | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 139,XS166 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 50 | 70,72,315,TH35 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 200 | 239,317 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH56 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,16,281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งขี้ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH56 | 2563 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ผักเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,323,324 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 58 | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีนมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

INS: 623

ชื่ออื่น: Calcium glutamate;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Monocalcium di-L-glutamate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไโด-แอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไโด-แอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate
monohydrateหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH56 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526 ชื่ออื่น: Slaked lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

| | | |
|----------|--|---|
| INS: 327 | ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความชื้นเหนียว |
|----------|--|---|

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|--|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH57 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 10000 | 58 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

INS: 352(ii) ชื่ออื่น: DL-Monocalcium malate; Calcium DL-malate; Calcium-l-hydroxysuccinate; Hydroxybutanedioic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282

ชื่ออื่น: Calcium propanoate

หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH1,TH4 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,460,XS269, XS274,XS276, XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 70 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4,TH5 | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซีโตรอสฟง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

INS: 516

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,
สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,
สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,323,324 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 57 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลาแว็กซ์)

INS: 902 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน | ปริมาณที่เหมาะสม | 3, XS309R | 2561 |

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลาแว็กซ์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127,131 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

CANTHAXANTHIN (แคนธาแซนธิน)

| INS: 161g | ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สี | | |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | TH61 | 2563 |

CAMEL I - PLAIN CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

| INS: 150a | ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel | หน้าที่: สี | | |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87,TH62 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 2000 | 52,127,400 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 500 | TH65 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | TH60 | 2563 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชิแพน | 50000 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 50000 | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 50000 | 194 | 2563 |

CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 - แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c

ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel

หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 500 | 52,127 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | 500 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2500 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 2500 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 7500 | 201 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 25000 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 25000 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 25000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 250 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 100 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | TH60 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 250 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 3750 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 3750 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | 25000 | 76 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 250 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 25000 | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 25000 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 25000 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอก | 25000 | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | 25000 | | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้โรบ | 25000 | | 2559 |

CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 25000 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 25000 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 25000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 50000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 25000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 25000 | 189 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 15000 | | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 25000 | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | 25000 | | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 750 | | 2559 |
| 06.8.8 | ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก | 10000 | XS175 | 2563 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 15000 | | 2561 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 15000 | | 2561 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 15000 | | 2561 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 15000 | | 2561 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 15000 | | 2561 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 15000 | | 2561 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98 | 2559 |
| 09.1 | สัตว์น้ำสด | 15000 | 4,16,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 15000 | XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 15000 | 95,XS291 | 2563 |

CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 250 | 50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 10000 | 4 | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | 10000 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 25000 | 100 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 30000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 500 | 78 | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | 25000 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 12500 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 15000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 25000 | 89 | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 10000 | 207 | 2559 |
| 12.9.2.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก | 750 | | 2559 |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 | 15000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10000 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 10000 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 10000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 20000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 4000 | 9,127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 5000 | 7,127,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 25000 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | | 2559 |
| 14.2.3.3 | ไวน์อุ่นชนิดฟอร์ตไฟด์ ไวน์เหล้าอุ่น และ ไวน์หวานจากอุ่น | 25000 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์อุ่น | 500 | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 500 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 25000 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 25000 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 5000 | | 2559 |

CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 - ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulphite ammonia caramel หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 500 | 52,127 | 2559 |
| 01.2.1 | ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มี การปรุงแต่ง | 75 | 12 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | 500 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2500 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 2500 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 25000 | 201 | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25000 | 201,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 25000 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพเรซซีส (ปรุงแต่ง) | 25000 | 72 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 25000 | 201 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 250 | 214 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 3750 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | 3750 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 750 | TH60 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 250 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 3750 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 3750 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 3750 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 3750 | | 2559 |
| 04.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป | 25000 | 92 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 25000 | | 2559 |

CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 25000 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 25000 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 25000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 50000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 25000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1250 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 25000 | 211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 1250 | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 1250 | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | 1250 | | 2559 |
| 06.8.8 | ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก | 10000 | XS175 | 2563 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 25000 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 25000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 600 | | 2559 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 15000 | 95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 15000 | 95,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 15000 | 95,50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 10000 | 4 | 2559 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 10000 | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | 10000 | | 2559 |

CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 - ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 6000 | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 600 | 213 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 5000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 25000 | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | 25000 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 12500 | 212 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 15000 | | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 25000 | | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 15000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10000 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 10000 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 10000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 10000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 4000 | 127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 5000 | 7,127 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | 25000 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | | 2559 |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอर्टิไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และ ไวน์หวานจากองุ่น | 25000 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 500 | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 500 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 25000 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 25000 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 5000 | | 2559 |

CARBOHYDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบาคิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส)

INS: 1100(vi) ชื่ออื่น: Diastase; Ptyalin; Glycogenase หน้าที: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบациลลัสไลเคนิฟอร์มิส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขั้บตัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,278 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.1.1 | น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ | ปริมาณที่เหมาะสม | 466 | 2563 |
| 14.1.1.2 | น้ำบริโภคและน้ำโซดา | ปริมาณที่เหมาะสม | 466 | 2563 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 69 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 69,127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | 69 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 69,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 60 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; หน้าที่: สี
CI Natural Red 4; CI (1975) No.
75470

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 112 | 52,127,178 | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 125 | 178,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | 178 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3,178 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 500 | 178 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 500 | 178 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 150 | 178 | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 500 | 4,16,178 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 200 | 104,178 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | 178,TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 500 | 178 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | 178 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 500 | 178,182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | 178 | 2559 |

CARMINES (คาร์มิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------------------|----------------------|
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 500 | 4,16,178 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 500 | 178 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 100 | 178 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 92,178 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 300 | 178 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | 178 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน | 300 | 178,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | 178 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | 178 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 178 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 100 | 153,178 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 500 | 178 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 100 | 178 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | 178 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 500 | 178 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 200 | 178 | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | 500 | 4,16,178 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 100 | 4,16,117,178 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 500 | 16,178, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 118,178 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 100 | 178 | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 100 | 178 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 100 | 178,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,178 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 500 | 16,178 | 2559 |

CARMINES (คาร์มีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.1.1 | พลาสติก | 300 | 4,16,50,178 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 500 | 4,16,178,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 100 | 95,178,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95,178, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | 500 | 178 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก | 250 | 178 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 500 | 16,95,178 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 300 | 22,178,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | 178,XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 100 | 178 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | 500 | 16,178,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,178 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | 178 | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 300 | 178 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 50 | 178 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | 178,XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 178 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | 178 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | 178 | 2559 |

CARMINES (คาร์มิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 178 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127,178 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 100 | 178 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | 178 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | 178 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | 178 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | 178 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 178 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 178 | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก | 200 | 178 | 2559 |

CARNAUBA WAX (คาร์เนบาแวกซ์)

INS: 903

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น
ก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือ
ช่วยพา, สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 400 | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | 400 | TH54 | 2563 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 400 | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 3,XS87,TH2 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 5000 | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 5000 | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1200 | 3 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 4000 | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5000 | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127,131 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 127,108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 3 | 2559 |

CAROB BEAN GUM (คารอบบินกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum; Carob bean gum (clarified); Locust bean gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CAROB BEAN GUM (คารอบป็นกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

CAROB BEAN GUM (คารอบปีนกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 1000 | 72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 1000 | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 1000 | 72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 271,272 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural β -carotene; Carotenes- หน้าที: สี
 natural; CI Food Orange 5,
 Mixed carotenes; CI (1975) No.
 75130; CI (1975) No. 40800
 (β -Carotene)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1000 | 52,127,401 | 2561 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | 1000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 20 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 1000 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 600 | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 600 | 463 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 1000 | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 1000 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 1000 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 1000 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 1000 | TH42 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 1000 | TH48 | 2563 |
| 02.2.1 | เนย | 600 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 1000 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | 1000 | 104 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | | 2559 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 1320 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สหรัยทะเล ดอก | 1000 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 500 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 20000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 400 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 1000 | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 1000 | 153 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | 1000 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 1000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 1000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 1000 | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 20 | 4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 5000 | 16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน | 20 | 118 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 20 | XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 5000 | 16 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | | 2559 |
| 09.1.1 | พลาสติก | 100 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 100 | 304 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 1000 | 16 | 2559 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | 1000 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | 1000 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 1000 | 16 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 1000 | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 1000 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 1000 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 1000 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 1000 | 16 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | 500 | XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 1000 | 4 | 2559 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 1000 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 1000 | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 50 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 1000 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 1000 | 341 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 2000 | | 2559 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 2000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 600 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 600 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 600 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 600 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 2000 | 127 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | 600 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 600 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 600 | | 2559 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 600 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 600 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 20000 | 3 | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | 650 | | 2563 |

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

| | | | | |
|----------------|--|-------------|--|--|
| INS: 160a(i) | beta-Carotenes, synthetic (บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800 | หน้าที่: สี | | |
| INS: 160a(iii) | beta-Carotenes, <i>Blakeslea trispora</i> (บีตา-แคโรทีนจากราบลาคีสเลีย ไทรสปอรา) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5 | หน้าที่: สี | | |
| INS: 160e | Carotenal, beta-apo-8'- (บีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820 | หน้าที่: สี | | |
| INS: 160f | Carotenoid acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825 | หน้าที่: สี | | |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 150 | 52,127,402 | 2561 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 20 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 100 | 209 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 100 | 458 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 500 | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 100 | | 2559 |

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 200 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 25 | 232 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 25 | | 2559 |
| 02.2.1 | เนย | 25 | 146,291 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 35 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | 200 | 104 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 500 | 4,16 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 1000 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สหรัยทะเล ดอง | 50 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 100 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 100 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2559 |

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 153,474 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | 500 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 1000 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 200 | 116 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั้นโถว ซาลาเปา | 100 | 216 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 100 | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 100 | 4,16 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน | 100 | 16 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 20 | 16 | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 20 | 16 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 20 | 16,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 100 | | 2559 |
| 09.1.1 | พลาสติก | 300 | 4 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 100 | 4,16, XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 100 | 95,304,XS36, XS92,XS95, XS165,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 100 | 95,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 100 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 1000 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 50 | 217 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 300 | 341 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 50 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ดเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| | | |
|----------|---|---|
| INS: 407 | ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata) | หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว |
|----------|---|---|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอไรไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 300 | 378,381 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 300 | 72,151,328,329 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 1000 | 379,381 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 350 | XS87,TH2 | 2563 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 500 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 2100 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1000 | | 2559 |

CHLORINE (คลอรีน)

INS: 925 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.2.1 | แป้ง | 2500 | 87,471 | 2563 |

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)INS: 140 ชื่ออื่น: Magnesium chlorophyll;
magnesium phaeophytin;
CI Natural Green 3; C.I. (1975)
No. 75810

หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87,TH62 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

| | | |
|--------------|--|-------------|
| INS: 141(i) | Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์) ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810 | หน้าที่: สี |
| INS: 141(ii) | Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน) ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815 | หน้าที่: สี |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 50 | 52,127,190 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ปน | 50 | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งปนรวมทั้งเปลือก | 15 | 62,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งปน | 75 | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 50 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 50 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 50 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 62 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | 100 | 62,267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 250 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 62,182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 100 | 62 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | 62 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 100 | 62 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 100 | 62 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 100 | 62,92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ดอง | 100 | 62 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ปรุงสุกหรือทอด | 100 | 62 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 6.4 | 62 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 6.4 | 62,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 700 | 183,TH62 | 2563 |

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบชี้ออกโกแลต | 700 | | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 700 | | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 100 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 700 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ไขเคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 100 | 153 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 75 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 6.4 | 62 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 75 | | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แข็งเยือกแข็ง | 40 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 30 | 62,95 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 40 | 95 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 40 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 40 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 200 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 75 | 95 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | 500 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 2 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำ แต่งหน้าขนม | 64 | 62 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 500 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 400 | 342 | 2559 |

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100 | XS302 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 500 | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 300 | 127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก | 350 | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

INS: 330

ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-
propanetricarboxylic acidหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด
ออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับ
อนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แพต และกี | ปริมาณที่เหมาะสม | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 15,277 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,264 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 242,262, 264,265 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 15,281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 61 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 3000 | 122 | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 3000 | 122,127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 5000 | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 5000 | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 100 | 277 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 100 | 322 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1 | อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 9000 | 380,381 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 239,268 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 468 ชื่ออื่น: Cross-linked carboxymethyl Cellulose; Cross-linked sodium CMC; Crosslinked CMC; Croscarmellose sodium; Cross-linked cellulose gum
 หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์เคโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum

หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 50 | 52,127 | 2561 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | TH13,TH18 | 2561 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 5 | TH39 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 5 | TH47 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10 | TH65 | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | TH13,TH18 | 2561 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 10 | | 2561 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 300 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | 444 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 500 | 194 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 480 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 480 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 100 | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | 300 | | 2559 |

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424 ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

| | | |
|--------------|--|-------------------------|
| INS: 952(i) | Cyclamic acid (กรดซัยคลาไมก) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 952(ii) | Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 952(iv) | Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate | หน้าที่: สารให้ความหวาน |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 250 | 17,127,TH1 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 250 | 17 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 1000 | 17,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 2000 | 17 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 250 | 17 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 250 | 17 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 250 | 17,127 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 500 | 17,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | 17,TH2 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 17 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 500 | 17,156,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 3000 | 17 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | 17 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 1600 | 17,165 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 500 | 17,159 | 2559 |

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | 17 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 500 | 17 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 500 | 17 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 400 | 17 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 400 | 17 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 400 | 17 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1250 | 17 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 400 | 17,122 | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 400 | 17 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 400 | 17,122,127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 400 | 17,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 350 | 17,127,TH3 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 250 | 17 | 2559 |

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, BETA- (บีตา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| | | |
|----------|---|--|
| INS: 459 | ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; β CD; BCD; β -Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose | หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
|----------|---|--|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 1000 | 153 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-(1→6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุ้บอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUPOSE SYRUP (ไซโคลเทตระกลูโคสไซรัป)

INS: 1504(ii) ชื่ออื่น: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic nigerosyl-(1→6)-nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: - หน้าที: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรีนจากสตาร์ชคั่ว)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 90,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ตริกและกรดไขมัน)

INS: 472e ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | 120 | 407 | 2563 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5000 | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 6000 | | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 10000 | | 2563 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 10000 | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 10000 | XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277 | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 10000 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 10000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 1000 | | 2563 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 5000 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | | 2563 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 2500 | | 2563 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 2500 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 2500 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 2500 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 2500 | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | 2500 | | 2563 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน | 10000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 50000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 10000 | | 2559 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช | 3000 | 186, XS152 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 5000 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 6000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 20000 | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 5000 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | 16000 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 10000 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 5000 | XS117 | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 10000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 5000 | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 5000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 127 | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 5000 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 5000 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 10000 | | 2559 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทริกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |

DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต)

INS: 242 ชื่ออื่น: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate หน้าที: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 250 | 18,127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 250 | 18,127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 250 | 18 | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 200 | 18 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 250 | 18 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 18 | 2559 |

DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE (ไดออกทิล โซเดียม ซัลโฟซักซินเนต)

INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ,
สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 383,384,385 | 2561 |

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate;
Potassium 5'-guanylate;
Dipotassium guanosine-5'-
monophosphate หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

INS: 627 ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 309,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้งทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมรวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอนอซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอน์ซินเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 309,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไอดี)

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides; หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ
Sodium ribonucleotides

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไนด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 309,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไนด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM SUCCINATE (ไดโซเดียมซัคซิเนต)

INS: 364(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์นมไขมันชั้นประเภตน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 72,150,284,292 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 5000 | 72,150,285,292 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 72,150,292 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

INS: -

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสต้า กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428

ชื่ออื่น: Gelatin edible

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315

ชื่ออื่น: Isoascorbic acid;
D-araboascorbic acid;
D-Erythro-hex-2-enoic acid
delta-lactone; Isoascorbic acid;
D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 139,XS166 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

INS: 968 ชื่ออื่น: Meso-erythritol; Erythrite tetrahydroxybutane; 1,2,3,4-Butanetetrol
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)

INS: 127 ชื่ออื่น: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; หน้าที: สี C.I. (1975) No. 45430

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | TH61 | 2563 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | 54 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 30 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 50 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 30 | 4,16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 30 | 4,290,XS88 | 2559 |

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

INS: 462

ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
2-hydroxyethyl ether of ethyl เหนียว
cellulose

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL MATOL (เอทิลมอลตัล)

INS: 637

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 200 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 1000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1000 | | 2561 |

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)

INS: 385

Calcium disodium
ethylenediaminetetraacetate
(แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระ
แอสีเตต)ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA;
Calcium disodium edetateหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,
สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ

INS: 386

Disodium
ethylenediaminetetraacetate
(ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium
edetate; Disodium dihydrogen
ethylenediaminetetraacetateหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,
สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 100 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 265 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 250 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 130 | 21,TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 100 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 250 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 650 | 21 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 100 | 21,110 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 800 | 21,64,297 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 250 | 21 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | 365 | 21 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 250 | 21 | 2559 |

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดอะมีนเทตระแอะซีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 80 | 21 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก | 250 | 21 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | 250 | 21 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 50 | 21,XS86 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 315 | 21 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 35 | 21,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 75 | 21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 75 | 21,XS166 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | 50 | 21 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 250 | 21 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | 340 | 21,310,XS3, XS70,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 200 | 21,47 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 1000 | 21,96 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 70 | 21 | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | 75 | 21 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 100 | 21 | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 75 | 21 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 100 | 21 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 150 | 21 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 35 | 21,127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 35 | 21,127 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 25 | 21 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 25 | 21 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 25 | 21 | 2559 |

FAST GREEN FCF (พลาสติก กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; หน้าที่: สี
 CI (1975) No. 42053

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 2 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH49 | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 200 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 400 | TH59 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 300 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหั่น ดอง | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน | 100 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 290 | 194 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 100 | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | 100 | 3,4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 100 | 3,4,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 100 | 3,4 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 100 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 100 | XS291 | 2563 |

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 100 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100 | | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 100 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 600 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 100 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 100 | | 2559 |

FERRIC AMMONIUM CITRATE (เฟอริกแอมโมเนียมซิเตรต)

INS: 381 ชื่ออื่น: Iron ammonium citrate; Ammonium ferric citrate; Ammonium iron citrate; Ammonium iron (III) citrate
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแข็ง | 10 | 23 | 2559 |

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์)

INS: 535 Sodium ferrocyanide (โซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์)
ชื่ออื่น: Yellow prussiate of soda; Hexacyanoferrate of sodium; Sodium hexacyanoferrate (II)
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 536 Potassium ferrocyanide (โพแทสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์)
ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 538 Calcium ferrocyanide (แคลเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์)
ชื่ออื่น: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II)
หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.1.1 | เกลือ | 14 | 24,107 | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | 20 | 24 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 20 | 24 | 2559 |

FERROUS GLUCONATE (เฟอรัสกลูโคเนต)

INS: 579 ชื่ออื่น: Iron (II) di-D-gluconate หน้าที่: สารคงสภาพของสี
dihydrate; Ferrous gluconate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 150 | 23,48 | 2559 |

FERROUS LACTATE (เฟอรัสแล็กเตต)

INS: 585 ชื่ออื่น: Ferrous lactate; Iron (II) lactate; หน้าที่: สารคงสภาพของสี
Iron (II) 2-hydroxypropanoate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 150 | 23,48 | 2559 |

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans- หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด
1,2-Ethylene-dicarboxylic acid

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สหรัยทะเล ตอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 700 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ
ข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

INS: 575

ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone;
Gluconolactone; delta-
gluconolactone; GDL; D-
Glucono-1,5-lactone, D-
gluconic acid delta-lactone

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วย
จับอนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

INS: 1102 ชื่ออื่น: Glucose oxyhydrase; Glucose aerodehydrogenase; Notatin; Aeroglucose dehydrogenase

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

INS: 620 ชื่ออื่น: Glutamic acid; L-(+)-Glutamic acid; L-2-Amino-pentanedioic acid; L-alpha-aminoglutaric acid
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane หน้าที: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 110 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 110 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 150 | 127 | 2559 |

GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640 ชื่ออื่น: - หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCINE (ไกลซีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งขี้ผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCINE (ไกลซีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania; Eno

หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 100 | 181 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 500 | 181,TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | 181 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 181 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 500 | 181 | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1700 | 181,XS309R | 2561 |

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | 181 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | 181 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 1000 | 4,16,94 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 1000 | 16,95 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 1500 | 16 | 2559 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 1500 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 500 | 181 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 160 | 127,181,TH23 | 2561 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 300 | 181 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 300 | 181 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 300 | 181 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 300 | 181 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 181 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 181 | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |

GUAIAC RESIN (ไกวแอเกรซิน)

INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 1000 | TH43 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 1000 | TH49 | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 600 | 15,XS302 | 2563 |

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

INS: 626

ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-
5'-monophosphoric acid

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis; Guar flour;
Guar gum (clarified)หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 73,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 1000 | 14,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 1000 | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 1000 | 14,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 271,272 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปู รังสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 239,273 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUM GHATTI (กัมกาทติ)

INS: 419 ชื่ออื่น: Indian gum, ghatti gum, gum ghat
หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

GUM GHATTI (กัมกาทติ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

GUM GHATTI (กัมกาทติ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.6.2.1 | เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก | 25 | 66,298,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS274,XS276, XS277 | 2563 |

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตด พอลิ-1-ดีซีเนส)

INS: 907 ชื่ออื่น: Hydrogenated polydec-1-ene; หน้าที่: สารเคลือบผิว

Hydrogenated poly- α -olefin

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 2000 | | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 2000 | XS309R | 2559 |

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate หน้าที่: สารกันเสีย

(เอทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl
p-oxybenzoate; Ethyl ester of
p-hydroxybenzoic acid

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate หน้าที่: สารกันเสีย

(เมทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl
p-oxybenzoate; Methyl ester of
p-hydroxybenzoic acid

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 300 | 27 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 500 | 27 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 120 | 27,TH4,TH5 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 300 | 27,215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 300 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 250 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 250 | 27,TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 1000 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 800 | 27 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 1000 | 27 | 2559 |

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 27 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 27 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก | 300 | 27 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | 27,XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | 27 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 1000 | 27,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | 27 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | 27 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 300 | 27 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 36 | 27 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 1000 | 27,XS291 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | 100 | 27 | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 100 | 27 | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 300 | 27 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 27,XS302 | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 250 | 27,127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 450 | 27,127,160 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | 27 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | 27 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 27 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 1000 | 27,224 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 27 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 27 | 2559 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว,
Modified cellulose; สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
Hydroxypropyl ether of
cellulose

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปรง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรับชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำตาลและไขมันชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไขมันชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญชาชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปู รังสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 72,150,284,292 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 72,150,292 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 60000 | 237,276 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลีนิรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ICE STRUCTURING PROTEIN PRODUCED FROM GENETICALLY MODIFIED YEAST

(โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม)

INS: - ชื่ออื่น: Ice Structuring Protein type III หน้าที: ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว
HPLC 12; ISP Type III HPLC 12

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | TH13 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | TH13 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 50 | | 2559 |

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132 ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2; หน้าที: สี
Indigo Carmine; CI (1975) No.
73015

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 200 | 3 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 200 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 300 | TH49 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 300 | | 2559 |

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 300 | TH60 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 150 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอง | 300 | | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 450 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 200 | | 2559 |
| 09.1.1 | พลาสติก | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 300 | 95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 300 | XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 300 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใส่น้ำหรือ แต่งหน้าขนม | 300 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 300 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอโนซินิก)

INS: 630 ชื่ออื่น: Inosinic acid; IMP; Inosine-5'-
monophosphoric acid หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไนโนซีนิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอินซินิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)

| | | |
|---------------|---|-------------|
| INS: 172(i) | Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide | หน้าที่: สี |
| INS: 172(ii) | Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide; Anhydrous ferric oxide; Anhydrous iron (III) oxide | หน้าที่: สี |
| INS: 172(iii) | Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide; Hydrated iron (III) oxide | หน้าที่: สี |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 7500 | 3 | 2561 |

ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเตรต)

| | | |
|----------|---|--|
| INS: 384 | ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2- propanol | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ |
|----------|---|--|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | TH44 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | TH50 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 100 | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 200 | | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่าน กระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดย ไม่ใช้ความร้อน | 200 | | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127 | 2559 |

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953

ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความเข้มข้น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416

ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*;
Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo;
Kullo; Kuterraหน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KARAYA GUM (คารายากัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92 XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

KARAYA GUM (คารายากัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425 ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac;
Konnyaku

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้อวดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

INS: 270

ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropionic acid;
2-Hydroxypropionic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.1 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,264 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,264 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สหรัยทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 382, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แฉะเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,83 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,83 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,83 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 83,238 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้ไขมันนมเรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,29 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาลหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.8 | อีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 239,268 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญชาชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit; lactositol; lactobiosit หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTITOL (แล็กทิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เตี๋ยวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTITOL (แล็กทิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.5 | ไซปรุงสำเร็จพร้อมบริโภาค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินเนตเอทิลเอสเทอร์)

INS: 243 ชื่ออื่น: Lauric arginate ethyl ester; หน้าที่: สารกันเสีย
 lauramide arginine ethyl ester;
 LAE

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ปน | 200 | | 2559 |

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินेटเอทิลเอสเตอร์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.6.2.1 | เนยแข็งป่นรวมทั้งเปลือก | 200 | XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277 | 2563 |
| 01.6.3 | เวย์ชีส | 200 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | 200 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 200 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 170,TH4,TH5 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 200 | 214,215 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 200 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 200 | | 2559 |
| 04.2.1.3 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 200 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 200 | XS86 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 225 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 08.2.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูป โดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 200 | 396 | 2563 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 3,374 | 2559 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน | 315 | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 200 | 377 | 2563 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 315 | 3,374 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | 200 | | 2563 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก | 200 | | 2563 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 200 | 419 | 2563 |

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินेटเอทิลเอสเทอร์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 200 | | 2563 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 200 | | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ | 200 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 200 | | 2563 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 200 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 200 | | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 200 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 200 | XS117,TH6 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 200 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 200 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2559 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 50 | | 2559 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 50 | | 2559 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง | 50 | 127 | 2559 |

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

INS: 920 ชื่ออื่น: L-2-Amino-3- หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง
 mercaptopropanoic acid
 Monohydrochloride; L-
 Cysteine monohydrochloride

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.2.1 | แป้ง | 90 | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 90 | | 2559 |

LECITHIN (เลซิทิน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 277 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LECITHIN (เลซิทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 25,28 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LECITHIN (เลซิทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 5000 | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 271,274 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |

LECITHIN (เลซิทีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

INS: 1104 ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase; Lipase from Animal หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

Lutein, *Tagetes erecta* L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(i) ชื่ออื่น: Vegetable lutein; Vegetable luteol; Bo-Xan (lutein) หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 75 | 127,TH14 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 75 | TH15 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 40 | 127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 40 | 127 | 2559 |

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH62 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา *บลาคเลสเลีย ไทรสปอรา*)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี่

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87,TH62 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี่

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87,TH62 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

INS: 160d(ii) ชื่ออื่น: Lycopene (tomato)

หน้าที่: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87,TH62 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคปีนจากมะเขือเทศ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--------------------|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | XS274,XS276, XS277 | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 500 | | 2559 |

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ดอง | 5000 | 36 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แห่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แห่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511

ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate

หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

INS: 625

ชื่ออื่น: Magnesium glutamate;
Monomagnesium di-L-
glutamate tetrahydrate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.5 | ไซปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

INS: 580 ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,
สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับบออาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขมมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญชชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

INS: 504(ii) ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้อวดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

INS: 329

ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt;

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

Magnesium di-DL-lactate;

Magnesium DL(-)-2-

hydroxypropionate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับรายละเอียด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับรายละเอียด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับรายละเอียด ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.7 | เครื่องตีมัลลอคฮอลล์ที่แต่งกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530 ชื่ออื่น: - หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องตีแป้งกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i) ชื่ออื่น: Magnesium silicate หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ฟูอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.4 | มันตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518

ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate)

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 265 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้งทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 266,267 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 115 | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 115,127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL (มัลติทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL (มัลติทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL (มัลติทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

INS: 965(ii) ชื่ออื่น: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup;
Hydrogenated glucose syrup;
Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ขุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.4 | ไวน์อินที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTODEXTRIN (มอลโตเดกซ์ทริน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1 | ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTOL (มอลทอล)

INS: 636

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 200 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 150 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 150 | | 2561 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421

ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ปัม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งขี้บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 332,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปูรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปูรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose
หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาบทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาบทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332, XS166 | 2561 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.2 | น้ำตาลทรายแดง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสตัลไลน์แว็กซ์)

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax หน้าที: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 30000 | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 50 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 50 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | 3 | 2559 |

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 5000 | | 2559 |
| 05.1 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน ช็อกโกแลต | 2000 | 3,XS86,XS87, XS105,XS141 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน | 2000 | 3,XS309R | 2561 |

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 2000 | 3 | 2559 |
| 06.1 | ธัญชาติ | 800 | 98,XS202 | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 3000 | 125 | 2559 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 950 | 3 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 950 | 3 | 2559 |

MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)

INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid หน้าที: สารเคลือบผิว
petrolatum; Food grade
mineral oil; White mineral oil

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 5000 | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | 2000 | 3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141 | 2561 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 3000 | 36,126 | 2559 |

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอนและไดกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน)

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl หน้าที: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์,
monopalmitate; Glyceryl สารทำให้คงตัว
monooleate, etc; Monostearin;
Monopalmitin; Monoolein, etc.;
GMS (for glyceryl monostearate)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 408, XS211 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 453 | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 455 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีที่คนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |

MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 4000 | 72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 4000 | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 4000 | 72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 268,275 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 624

ชื่ออื่น: Ammonium glutamate;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Monoammonium L-glutamate
monohydrate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate; MPG; หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ
Monopotassium L-glutamate
monohydrate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุบ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เตรต)

INS: 336(i) ชื่ออื่น: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate
หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 5000 | 45 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 4000 | 45 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 4000 | 45 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 4000 | 45 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 4000 | 45 | 2559 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,313,XS167, XS189,XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410

ชื่ออื่น: -

หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.4 | โพสเซสซีต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอนอสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 239,269 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235

ชื่ออื่น: Pimaricin

หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 40 | 3,80 | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | 40 | 3,80,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 40 | 3,80 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 40 | 3,80 | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 40 | 3,80 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่าน กระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดย ไม่ใช้ความร้อน | 6 | | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 20 | 3,81 | 2559 |

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 20 | 127,TH1 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 65 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 33 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 65 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 33 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 33 | XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 70 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 65 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 65 | | 2559 |

NEOTAME (นีโอแทม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 65 | | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่แช่เยือกแข็ง | 33 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่แห้ง | 33 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 10 | 144 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 33 | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 33 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 33 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | 33 | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 33 | | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 33 | 97 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 80 | XS87,TH2 | 2561 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 330 | 158,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 160 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 33 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 70 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 80 | 165 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 10 | XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | 10 | XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 70 | 159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NEOTAME (นีโอแทม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 32 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 12 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 12 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 20 | XS117 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 65 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 70 | | 2559 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 12 | | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 12 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 33 | 166 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 33 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 33 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 65 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 90 | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 65 | | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 65 | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 33 | 127,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 50 | 127,160 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 33 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 32 | | 2559 |

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| 01.4.3 | คลออตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 10 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 12.5 | 233 | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | 12.5 | 233,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 12.5 | 233 | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 12.5 | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 12.5 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 12.5 | 233,362 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 3 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 6.25 | 233 | 2559 |

NISIN (ไนซิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 25 | 233,330, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 25 | 233,377 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 7 | 233 | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 6.25 | 233 | 2563 |
| 12.5.1 | ซूपพร้อมบริโภค | 5 | 233,339 | 2563 |

NITRATES (กลุ่มไนเตรต)

| | | |
|----------|---|-------------------------------------|
| INS: 251 | Sodium Nitrate (โซเดียมไนเตรต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย |
| INS: 252 | Potassium Nitrate (โพแทสเซียมไนเตรต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | 35 | 30,XS274,XS276, XS277,464 | 2563 |
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 150 | | 2563 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่าน กระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดย ไม่ใช้ความร้อน | 150 | TH36 | 2563 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 30 | 2563 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 30,TH37 | 2563 |

NITRITES (กลุ่มไนไตรต์)

| | | |
|----------|--|-------------------------------------|
| INS: 249 | Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไตรต์) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย |
| INS: 250 | Sodium nitrite (โซเดียมไนไตรต์) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH7,TH21 | 2559 |
| 08.2.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH8,TH21 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 80 | 32,288,TH7,TH9, TH21 | 2559 |

NITRITES (กลุ่มไนไตรต์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH10,TH21 | 2563 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH8,TH11, TH21 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 80 | 32,286,287,TH12, TH21 | 2559 |

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษา
อาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้บดิน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.1 | นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2561 |
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,278 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2561 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROGEN (ไนโตรเจน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROGEN (ไนโตรเจน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนตรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขัณฑ์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนโตรัสออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,278 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนโตรัสออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนตรัสออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ORTHO-PHENYLPHENOLS (กลุ่มออร์โท-เฟนิลฟินอล)

| | | |
|----------|---|---------------------|
| INS: 231 | ortho-Phenylphenol (ออร์โท-เฟนิลฟินอล) ชื่ออื่น: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 232 | Sodium ortho-phenylphenol (โซเดียมออร์โท-เฟนิลฟินอล) ชื่ออื่น: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate | หน้าที่: สารกันเสีย |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 12 | 49 | 2559 |

OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซ์โพลีเอทิลีน)

| | | |
|--------|-------------|-----------------------|
| INS: - | ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารเคลือบผิว |
|--------|-------------|-----------------------|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ดชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซัคซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

INS: 423 ชื่ออื่น: Gum arabic hydrogen หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

octenylbutandioate; Gum arabic hydrogen
octenylsuccinate; OSA
modified gum arabic; OSA
modified gum acacia

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา กวียเตียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซัคซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซึกซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

INS: 1404

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 239,269 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PAPAIN (เอนไซม์ปาเปน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PAPAIN (เอนไซม์ปาเพน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)

INS: 160c(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6 | เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 4400 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 2500 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | 3000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 2000 | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 500 | TH16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | 500 | TH16 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 10000 | | 2559 |
| 12.5.1 | ซูปพร้อมบริโภค | 300 | | 2559 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป | 10000 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 10000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 100 | | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

INS: 440 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว,
สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซซชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |

PECTINS (เพ็คทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 12.8 | อีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 273, 282, 283 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 35 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 35, 127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413 ชื่ออื่น: - หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 72,150,284,292 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | 5000 | 72,150,285,292 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 72,150,292 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| | | |
|-------------|--|---|
| INS: 338 | Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด ออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |
| INS: 339(i) | Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho- phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| | | |
|---------------|--|--|
| INS: 339(ii) | <p>Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลลี่ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว</p> |
| INS: 339(iii) | <p>Trisodium phosphate (ไตรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมล โลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว</p> |
| INS: 340(i) | <p>Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate; Potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogen orthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว</p> |
| INS: 340(ii) | <p>Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว</p> |
| INS: 340(iii) | <p>Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลลี่ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว</p> |

| | | |
|---------------|--|---|
| INS: 341(i) | <p>Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate; Monocalcium orthophosphate; Monocalcium phosphate; Calcium biphosphate; Acid calcium phosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สาร ปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้น เหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ</p> |
| INS: 341(ii) | <p>Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate; Secondary calcium phosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่ม ชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว</p> |
| INS: 341(iii) | <p>Tricalcium phosphate (ไตรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; Precipitated calcium phosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำ ให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิด ความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สาร ให้ความชื้นเหนียว</p> |
| INS: 342(i) | <p>Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว</p> |
| INS: 342(ii) | <p>Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate</p> | <p>หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว</p> |

| | | |
|---------------|--|--|
| INS: 343(i) | Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate; Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว |
| INS: 343(ii) | Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; Secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้ คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 343(iii) | Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(i) | Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(ii) | Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate; Trisodium monohydrogen diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(iii) | Tetrasodium diphosphate (เตตระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate; Sodium pyrophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| | | |
|---------------|---|---|
| INS: 450(ix) | Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate; Monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; Magnesium diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว |
| INS: 450(v) | Tetrapotassium diphosphate (เททราโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(vi) | Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว |
| INS: 450(vii) | Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว |
| INS: 451(i) | Pentasodium triphosphate (เพนทโซเดียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate; Sodium triphosphate; Sodium tripolyphosphate; Triphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว |
| INS: 451(ii) | Pentapotassium triphosphate (เพนทโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate; Potassium triphosphate; Potassium tripolyphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(i) | Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate; Sodium tetrapolyphosphate; Graham's salt | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(ii) | Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(iii) | Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับ อนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว |

| | | |
|--------------|--|---|
| INS: 452(iv) | Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(v) | Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 542 | Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate | หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 01.1.1 | นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | 500 | 33,227 | 2561 |
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | 350 | 33,364,411 | 2563 |
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | 1500 | 33,227,397 | 2561 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1000 | 33,127,364,398 | 2561 |
| 01.2 | นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | 33 | 2559 |
| 01.3.1 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) | 880 | 33 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 13000 | 33 | 2559 |
| 01.4 | ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2200 | 33 | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 4400 | 33 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 4400 | 33,88 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 4400 | 33 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 9000 | 33 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 9000 | 33 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | 33 | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | 880 | 33,228 | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 4400 | 33 | 2559 |
| 02.2.1 | เนย | 880 | 33,34 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 2200 | 33,TH66 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 2200 | 33 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | 33 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 7500 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 2200 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 1100 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 10 | 33 | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 350 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 2200 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1500 | 33 | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 1760 | 16,33 | 2559 |
| 04.2.1.3 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | 5600 | 33,76 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 5000 | 33,76 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 5000 | 33,76 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 2200 | 33 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 2200 | 33 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 2200 | 33,76 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 2200 | 33 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 2200 | 33 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | 2200 | 33,76 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก | 1100 | 33,97 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 880 | 33,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 1100 | 33 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 2200 | 33 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน | 2200 | 33,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 44000 | 33 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1500 | 33 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 2500 | 33,225,469 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 2200 | 33 | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 2500 | 33,211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 900 | 33,211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2500 | 33,211,475 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 3500 | 33 | 2561 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (mg/kg) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-----------------------------------|---|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | 5600 | 33 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 1000 | 33 | 2561 |
| 06.8.3 | เต้าหู้ | 100 | 33 | 2559 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 08.2.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูป โดยไม่ใช้ความร้อน | 2200 | 33 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 1320 | 33,289 | 2559 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 2200 | 33,302,XS88 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 1100 | 33 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33,299 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 2200 | 33,XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 2200 | 33,193 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | 2200 | 33,436,XS3, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 4400 | 33,67 | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (mg/kg) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-----------------------------------|-----------------|----------------------|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง | 1290 | 33 | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | 1000 | 33 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1400 | 33 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 3000 | 33 | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสผง | 6600 | 33,56,465 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 1320 | 33 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 1000 | 33 | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | 8800 | 33 | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | 4400 | 33 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 2200 | 33,226 | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 1500 | 33,343 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 2200 | 33,XS302 | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | 1200 | 33 | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 450 | 55,72,TH31,TH32 | 2563 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก | 450 | 55,72,TH31,TH32 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 4400 | 33,230 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 2200 | 33 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 2200 | 33 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 2200 | 33 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2200 | 33 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 1000 | 33,40,122 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 1000 | 33,40,122,127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 1000 | 33,40,122 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 1000 | 33,40,122,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 33,127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 300 | 33,127,160 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 880 | 33 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 440 | 33,88 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 440 | 33,88 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 2200 | 33 | 2559 |

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือแต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

| | | |
|-----------|---|--|
| INS: 900a | ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone | หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์ |
|-----------|---|--|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 10 | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 10 | | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 10 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย | 10 | 152 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 10 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 10 | 266 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 30 | TH55 | 2563 |

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 10 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 110 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 10 | | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 10 | 15 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 10 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | 10 | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 10 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 10 | | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 10 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ซิแพน | 10 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 50 | 153 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 10 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 10 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 50 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 50 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องตีแป้งกลั่นรส | 20 | 127 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีนมอลด์ | 10 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 10 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 10 | | 2559 |

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521

ชื่ออื่น: PEG; Macrogol

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความชื้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |

POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 10000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 70000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2561 |

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
Glycerin fatty acid esters

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5000 | 352,XS250, XS252 | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 8000 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 5000 | XS251 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 5000 | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 5000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 354,XS243 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 5000 | 359 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 20000 | 363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 2000 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 5000 | XS240,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 2000 | | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้คั่ว | 5000 | 97,XS141 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 2000 | 366 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 2000 | 367,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 2000 | 368 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 10000 | 369 | 2559 |

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 194 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 10000 | 372 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 5000 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 15000 | 11 | 2559 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 10000 | | 2559 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 10000 | | 2559 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 10000 | 451 | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 365 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง | 5000 | 241 | 2563 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 1000 | 412 | 2563 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 5000 | 41 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 1000 | 414 | 2563 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 1000 | 415 | 2563 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 1000 | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 6000 | | 2563 |
| 12.5.1 | ซูปพร้อมบริโภค | 400 | XS117 | 2563 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป | 3000 | 127, XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5000 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 5000 | XS306R | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 127 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1000 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 18000 | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องตีมัลกอลที่แต่งกลิ่นรส | 20 | | 2563 |

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอร์อลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกรวมอินเตอร์เอสเทอร์ไฟต์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 5000 | XS251 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 500 | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | XS243 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 4000 | 359 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2561 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 2000 | | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก | 5000 | 97 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 101 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 3000 | 366 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน | 3000 | XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | | 2561 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 5000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 500 | 194 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2561 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 365 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก | 1000 | 412 | 2563 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 1000 | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5000 | | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 127 | 2563 |

POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทีลีนสเตียเรต)

INS: 430 Polyoxyethylene (8) Stearate หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
(พอลิออกซิเอทีลีน (8) สเตียเรต)
ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate

INS: 431 Polyoxyethylene (40) Stearate หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
(พอลิออกซิเอทีลีน (40) สเตียเรต)
ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate;
Polyoxyethylene (40)
monostearate

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 200 | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 5000 | 2,194 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 3000 | | 2559 |

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964 ชื่ออื่น: Hydrogenated starch หน้าที่: สารให้ความหวาน
hydrolysate; Polyglucitol

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 127, TH1 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มึนเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

| | | |
|----------|---|--|
| INS: 432 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 433 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 434 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |
| INS: 435 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 436 | Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 4000 | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 4000 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 80 | 38 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 5000 | 102,TH43 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 5000 | 102,TH49 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | 360,364 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 102 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 102 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 154 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | | 2561 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 3000 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 3000 | | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 500 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 1000 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 101 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 5000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน | 1000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 3000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 2500 | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2500 | 153 | 2561 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 1500 | | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 5000 | 2 | 2559 |

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------------|----------------------|
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 3000 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 3000 | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 2500 | XS96, XS97 | 2561 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 2500 | XS88, XS89, XS98 | 2561 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 1500 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | 10 | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 2000 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 5000 | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 1000 | | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 3000 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 3000 | | 2561 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 127 | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 5000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 2000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 25000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 120 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 120 | | 2559 |

POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)

INS: 1203 ชื่ออื่น: Vinyl alcohol polymer; PVOH; Ethenol homopolymer
หน้าที: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 45000 | | 2559 |

POLYVINYL ALCOHOL (PVA) – POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) GRAFT COPOLYMER**(พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (พีวีเอ)-พอลิเอทิลีนไกลคอล (พีอีจี) กราฟต์โคพอลิเมอร์)**

INS: 1209 ชื่ออื่น: Macrogol poly(vinyl alcohol) หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว
grafted co-polymer;
Ethylene glycol and vinyl
alcohol graft copolymer

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 100000 | 417 | 2563 |

POLYVINILPYRROLIDONE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดน)

INS: 1201 ชื่ออื่น: Povidone; PVP หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 3000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 40 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4.3 | เครื่องตีแป้งกลั่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง | 500 | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | 10 | 36 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 2 | 36 | 2559 |

POLYVINILPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว
polyvidone; Insoluble PVP;
Polyvinylpolypyrrolidone; Cross
linked homopolymer of 1-
ethenyl-2- pyrrolidone;
insoluble cross linked
homopolymer of N-vinyl-1-
pyrrolidone

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; หน้าที่: สี
New Coccine; Brilliant Scarlet; CI
(1975) No. 16255

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 100 | 3 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งป่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 300 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | TH60 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 50 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 500 | | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 50 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 50 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 50 | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 500 | 16 | 2559 |
| 09.2.1 | สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำแช่เยือกแข็ง | 30 | 395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | 500 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 22,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 100 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 500 | 435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 500 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | 300 | 159 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 50 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 50 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินซินเนต)

INS: 632

ชื่ออื่น: Potassium inosinate;
Dipotassium 5'-inosinate;
Dipotassium inosine-5'-
monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

| รหัสของ | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า |
|-----------|---|------------------|----------|-------------|
| หมวดอาหาร | | อนุญาต (มก./กก.) | | กำหนด |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินซินเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสซีเตต)

INS: 261(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องตีแป้งกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจีเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid หน้าที: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ALGinate (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 11000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508

ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.4.2 | ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปปิ้งครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญชชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic
หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์,
สารช่วยจับอนุภาคละหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งขี้ผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391, XS36,XS92, XS95,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311 XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับย่อยเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับย่อยเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพเรซชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525

ชื่ออื่น: Caustic potash; Potassium hydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขมมอป (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดัดแปลงกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดัดมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดัดแอลกอฮอล์ที่ดัดกลั่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดัดที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดัด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | ไพโรเซสซิส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 382, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดัดแปลงกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดัดแปลง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดัดแปลงที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH1, TH4 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัดแปลง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4,TH5 | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งขี้ผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิวมาแปรรูป)

| | | | | |
|-----------|--|---|--|--|
| INS: 407a | ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi- refined carrageenan | หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว | | |
|-----------|--|---|--|--|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูซิมาแปรรูป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิมาแปรรูป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปรง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สำหรับทะเลยูซิมาแปรรูป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH1,TH4 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,460,XS269, XS274,XS276, XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 70 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4,TH5 | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง และเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง และเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง และเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและนึ่ง ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | 15,75,196 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แพต และกี้ | 100 | 15,133,171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | 15,130,TH44 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | 15,130,TH50 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 50 | 15,76,196 | 2559 |
| 05.1 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303,XS86, XS105,XS141 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1000 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.1 | ธัญชาติ | 100 | 15,XS202 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | 200 | 15,196 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130,211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | 15,130 | 2559 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 200 | 15,196 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130, XS96,XS97 | 2559 |

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกแลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบและผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 15,196,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.5 | ซूप | 200 | 15,127,130 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15,130,XS302 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 400 | 15,196 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 15,127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------|----------------------|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 2000 | XS240,XS314R | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติบ | 1000 | XS86 | 2561 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 5300 | | 2561 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 4500 | XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ชแพน | 1000 | | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 10000 | 194 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1500 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 1500 | | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 1000 | 426 | 2563 |

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 417 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2563 |

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1300 | 127,XS243 | 2561 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 234,235 | 2561 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 234 | 2561 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5000 | XS250,XS252 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2500 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 5000 | XS262 | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 16000 | 353 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 9000 | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 9000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 6000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 3000 | 359 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 3000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 10000 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 5000 | 409,XS296,TH54 | 2563 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 5000 | XS240, XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 6000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 5000 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 6000 | 386,XS38,XS260 | 2561 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 10000 | | 2561 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด | 10000 | XS86 | 2561 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 5000 | XS309R | 2561 |

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจีเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน | 5000 | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 10000 | 370,TH24 | 2561 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 5000 | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 5000 | 194,371 | 2559 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 4000 | | 2561 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 2000 | | 2561 |
| 07.1.5 | หมั้นโถว ซาลาเปา | 500 | | 2561 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 20000 | 11 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 3000 | | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 2000 | | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 10000 | 11 | 2561 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 3000 | XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 10000 | | 2563 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | 10000 | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 10000 | 258 | 2563 |
| 12.5.1 | ซูปพร้อมบริโภค | 10000 | XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 8000 | | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 8000 | 127 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1200 | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1200 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1000 | | 2563 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง | 500 | 127 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมม็อกโก | 500 | 160 | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 500 | | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2563 |

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 1000 | | 2561 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | 86 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 100000 | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 10000 | | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 10000 | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 30000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 40000 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 5000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 5000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 40000 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2561 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 5000 | 11,72 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2561 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 5000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | | 2559 |

PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. (เอนไซม์โปรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โปรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PULLULAN (พัลลูลาน)

INS: 1204

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 25 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

PULLULAN (พัลลูลาน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่นิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PULLULAN (พัลลูลแลน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมมโหโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลาเยา)

| | | |
|--------------|--|--|
| INS: 999(i) | Quillaja extract type I (สารสกัดควิลลาเยา แบบชนิด 1) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง |
| INS: 999(ii) | Quillaja extract type II (สารสกัดควิลลาเยา แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 50 | 127,132,293 | 2559 |

QUINOLINE YELLOW (ควิโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) หน้าที่: สี
 No. 47005

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 100 | 442 | 2563 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | | 2563 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 100 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 30 | 445 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 50 | 445 | 2563 |
| 12.5 | ซูป | 50 | 99 | 2559 |

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i) Riboflavin, synthetic หน้าที่: สี
 (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์)
 ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin

INS: 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium หน้าที่: สี
 (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม)
 ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester
 monosodium salt; Vitamin B2
 phosphate ester monosodium salt

INS: 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis หน้าที่: สี
 (ไรโบเฟลวินจากเชื้อบาซิลลัส ซับทีลิส)
 ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 100 | 462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 70 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 70 | TH54 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 70 | | 2559 |

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 70 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บัด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 70 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 70 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 70 | | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน | 100 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 70 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 70 | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 70 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 70 | | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 100 | XS291 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 300 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | 70 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 70 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 70 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 70 | 344 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 70 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 70 | | 2559 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 30 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 100 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 100 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 70 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 30 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 300 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 300 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 100 | | 2559 |

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

| | | | | |
|---------------|---|-------------------------|--|--|
| INS: 954(i) | Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารให้ความหวาน | | |
| INS: 954(ii) | Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide | หน้าที่: สารให้ความหวาน | | |
| INS: 954(iii) | Potassium saccharin (โพแทสเซียม แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide | หน้าที่: สารให้ความหวาน | | |
| INS: 954(iv) | Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o- benzosulfimide | หน้าที่: สารให้ความหวาน | | |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 80 | 127,TH1 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 160 | 144 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 200 | XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 160 | | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แซ่เยือกแข็ง | 500 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | 500 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 160 | 144 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 160 | 144 | 2559 |

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 160 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ดอก | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | 160 | 144 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก | 100 | 97,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 80 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 200 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | TH2 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 500 | 163,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1200 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 100 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 170 | 165 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | 500 | | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 160 | 144 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 160 | 144 | 2559 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 160 | 144 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | 200 | 144,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 144 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 300 | 159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 1500 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 320 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 110 | XS117 | 2559 |

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 160 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | 166 | 2559 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 200 | | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 500 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 200 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 300 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 200 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1200 | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 80 | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 80 | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 80 | 127 | 2559 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 200 | TH3 | 2559 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 200 | TH3 | 2559 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง | 200 | 127,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 127,160 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 80 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 100 | | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

INS: 470(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์,
สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------|----------------------|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,454 | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,456 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,71,326 | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,29 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,29,71 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 71 | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แซ่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,29 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

INS: 904

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551

ชื่ออื่น: Silica

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 65,318 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 321 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 6000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239,319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401

ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 37,332 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 210,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

| | | |
|--------------|---|--|
| INS: 541(i) | Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 541(ii) | Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|-------------|------------------|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 1600 | 6,251 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 1600 | 6,252,XS152 | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | 1000 | 6 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | 6,246 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | 6,244,246 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั้นโถว ซาลาเปา | 40 | 6,246,248 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 40 | 6,246,249 | 2559 |

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเกต)

INS: 554 ชื่ออื่น: Sodium aluminium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 570 | 6,260 | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 265 | 6,259 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 570 | 6,259 | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 1140 | 6 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | 6,174 | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | 1000 | 6,254 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 1000 | 6,255 | 2559 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซूप | 570 | 6,XS117 | 2559 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 570 | 6 | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

INS: 301

ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.1.3 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2.1 | แป้ง | 300 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 200 | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 304,305,242 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 307,392, 437,XS92, XS167,XS189, XS191,XS222, XS236,XS244, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 314 | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------------------|----------------------|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50 | 70,72,315, 316,TH35 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 500 | 317,319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหยาทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.8 | ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.2.2 | สตาร์ช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 10000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,316 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 240,243,295, 319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขมนหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขมนหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 37,332 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed หน้าที: สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว
carboxymethyl cellulose; CMC-
ENZ; Carboxymethyl cellulose,
sodium, partially enzymatically
hydrolyzed

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดอะซีเตต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|------------------|----------------------|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 1000 | XS253 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน | 1000 | XS309R | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 1000 | XS96, XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 1000 | XS88, XS89, XS98 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2563 |
| 12.5 | ซูป | 500 | XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2500 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 2500 | XS306R | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 2500 | 127 | 2563 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 2500 | XS302 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2563 |

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 277 | 2559f |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.1.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,316 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238,240,319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมรวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt;
Disodium DL-malate;
Hydroxybutanedioic acid
disodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มีสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์นมไขมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหั่นและ ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | 280 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและ ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสต้า กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 304,305,242 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมเอริทอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365

ชื่ออื่น: Monosodium fumarate;
Monosodium trans-butenedioic
acid; Monosodium trans-1,2-
ethylenedicarboxylate;
Monosodium trans-1,2-
ethylenedicarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2562 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576

ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate

หน้าที่: สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | ไพโรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์นมไขมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาบเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาบเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาบเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาบเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหยาบเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาบเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|----------|----------------------|

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,316 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 240,319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2 | เนยแข็งขี้ผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.3 | ไซท์ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไซท์ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; โซเดียมซัลเฟต
Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524

ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,316 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239,319,320 | 2559 |

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,239,319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii) ชื่ออื่น: Sodium monohydrogendicarbonate; Sodium salt of carbonic acid
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber's salt (decahydrate form) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| | | |
|----------|--|---------------------|
| INS: 200 | Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 201 | Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 202 | Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 203 | Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4-hexadienoic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มน้ำมันเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1000 | 42,127,220, TH1,TH5 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | 42 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 200 | 42 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 1000 | 42,223 | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | 3000 | 42,457,XS274, XS276,XS277 | 2563 |
| 01.6.3 | เวย์ชีส | 1000 | 42 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 3000 | 42 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 3000 | 3,42 | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 42 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42,TH4,TH5 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 2000 | 42 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | 42 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42,TH4 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 500 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 500 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 1200 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 1000 | 42,221 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 1000 | 42 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 1000 | 42,XS86 | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 1500 | 42 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 1500 | 42,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | 42 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1000 | 42 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 42,211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 2000 | 42 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 1000 | 42 | 2559 |
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 3,42,TH20 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่าน กระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดย ไม่ใช้ความร้อน | 2000 | 3,42 | 2559 |
| 08.2.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 3,42,TH20 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 200 | 3,42,XS96,XS97, TH20 | 2559 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 3,42 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 1500 | 42,XS88,XS89, XS98,TH20 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 10000 | 42,222,365 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | 2000 | 42 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | 2000 | 42,82 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 1000 | 20,42,XS189, XS222,XS236 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 1000 | 42,XS291 | 2563 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 5000 | 42 | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | 1000 | 42 | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 1000 | 42 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 1000 | 42 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 1000 | 42 | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 1000 | 42,192 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 1000 | 42,338,339,TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 42,127 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1500 | 42 | 2559 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 | 1000 | 42 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1500 | 42 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1500 | 42 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 1500 | 42 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 42 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 200 | 42,91,122 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 200 | 42,91,122,127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 200 | 42,91,122 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 200 | 42,91,122,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 42,127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 42,127,160 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | 42 | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 200 | 42 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 500 | 42 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 42 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 500 | 42,224 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

| | | |
|----------|--|--|
| INS: 491 | Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |
| INS: 492 | Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 493 | Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 494 | Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอเลอิต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 495 | Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 4000 | XS250, XS252 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | 349 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 4000 | XS251 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | 362 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | 359 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 5000 | XS240, XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2561 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 5000 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 5000 | 76 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก | 2000 | 97,123, XS141 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด | 10000 | XS86 | 2561 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 10000 | 101 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 10000 | | 2561 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 10000 | | 2561 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 10000 | XS309R | 2561 |

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|------------|----------------------|
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ชชีแพน | 10000 | | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 10000 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 3000 | | 2561 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 10000 | 11 | 2559 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | TH25 | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 5000 | TH26 | 2561 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 500 | | 2563 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | 500 | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 500 | 452 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป | 250 | 127, XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5000 | | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 50 | 127 | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 15000 | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1000 | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 5000 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 10000 | 364 | 2563 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง | 500 | 127 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมม็อกโก | 500 | 429 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2563 |

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol; D-sorbitol; Sorbitol; Sorbol

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุ้บอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง | 40000 | TH27 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.8 | ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ท | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate
 หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | 20 | 43,141 | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นหั่น ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | 25 | 43 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 20 | 43,127 | 2559 |

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: -
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มายีตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 239,269 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

INS: 1450

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

| รหัสของ | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า |
|-----------|--|------------------|----------|-------------|
| หมวดอาหาร | | อนุญาต (มก./กก.) | | กำหนด |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 20000 | 376,381 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 239,269 | 2559 |

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทตสตาร์ช)

INS: 1405

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ตรีเทตสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ที่รีเทคสตาร์ช)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.5 | ไซ่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำตาล | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซ่รับชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิลเลต)

| | | |
|-------------|---|---|
| INS: 481(i) | Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิลเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว |
| INS: 482(i) | Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิลเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 3000 | XS250, XS252 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | 2 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 2000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 3000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 5000 | 15 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 2000 | XS240, XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 2000 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 5000 | 76 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 3000 | XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 2000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 2000 | | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 5000 | 186, XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 5000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 4000 | | 2563 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 3000 | 388 | 2561 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 3000 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 3000 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 5000 | | 2559 |

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิลเลต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 3000 | | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 5000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 4000 | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 500 | | 2563 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | 500 | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 5000 | | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2500 | 427 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 2500 | XS306R | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 2000 | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 2000 | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 8000 | 430 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 432 | 2563 |

STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเตรต)

INS: 484

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์,
สารช่วยจับอนุภาคลิโหะ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | TH43 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH49 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 100 | 15 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 15000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียอลไกลโคไซด์)

INS: 960a

Steviol glycosides from *Stevia*
rebaudiana Bertoni; Steviol
glycosides from *Stevia*
(สตีวียอลไกลโคไซด์จากหญ้าหวาน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: -

INS: 960b(i)

Rebaudioside A from multiple
gene donors expressed in
Yarrowia lipolytica (รีบาเวดีโอไซด์ เอ
จากยีสต์ *Yarrowia lipolytica* ดัดแปร
พันธุกรรม)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: -

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียออลไกลโคไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 26,127,TH1 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 330 | 26,201 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 330 | 26 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 330 | 26 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 270 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | 330 | 26,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 330 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 40 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 330 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 115 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 330 | 26 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 40 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | 40 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 330 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning | 70 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 330 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 165 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอง | 200 | 26 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | 40 | 26 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน | 700 | 26,199,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1100 | 26 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 350 | 26 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 165 | 26 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มที่ใช้น้ำมันถั่วเหลือง | 100 | 26 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 100 | 26,202,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 100 | 26,144 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 165 | 26 | 2559 |

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวียออลไกลโคไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ | 100 | 26,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 100 | 26,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 330 | 26 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | 26 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 30 | 26 | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 130 | 26 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 50 | 26,XS117 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 350 | 26 | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 350 | 26 | 2559 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 350 | 26,127 | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 350 | 26,XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 115 | 26 | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 30 | 26 | 2559 |
| 12.9.2.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก | 165 | 26 | 2559 |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 | 165 | 26 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 350 | 26 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 270 | 26 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 660 | 26,198,294 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2500 | 26,203,TH28 | 2561 |
| 14.1.3 | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า | 200 | 26 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 115 | 26,127,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 26,127,160 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | 26 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 170 | 26 | 2559 |

SUCCINIC ACID (กรดซัคซินิก)

INS: 363

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955

ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose

หน้าที่: สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มน้ำที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 300 | 127,TH1 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มน้ำ | 580 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 580 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 500 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 320 | | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 1500 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 180 | 144 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 400 | XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 800 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | 580 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 400 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | 580 | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 400 | 169 | 2559 |

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 400 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอง | 580 | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | 150 | 144 | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 500 | 97,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 400 | 97 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 400 | 169,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 800 | XS87 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 800 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 1800 | 164 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | 200 | 72 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้านมถั่วเหลือง | 400 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 650 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 700 | 165 | 2559 |
| 09.3 | ส้ตว์น้าและผลิตภัณฑ์ส้ตว์น้าที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 120 | 144,XS291 | 2563 |
| 09.4 | ส้ตว์น้าและผลิตภัณฑ์ส้ตว์น้าที่ผ่านกรรมวิธี แคนนึ่ง | 120 | 144,XS3,XS37 XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 11.4 | น้าตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 1500 | 159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้าตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 400 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรงรส | 700 | | 2559 |
| 12.3 | น้าส้มสายชูหมัก | 400 | | 2559 |
| 12.4 | ม้สตาร์ด | 140 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 600 | XS117 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 450 | 127 | 2559 |

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1250 | 169 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 400 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 320 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 400 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2400 | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 300 | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 300 | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 300 | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 300 | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 300 | 127,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 300 | 127,160 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 700 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 1000 | | 2559 |

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 6000 | 348,XS250, XS252 | 2563 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 348 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 10000 | 348 | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 10000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348,362 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | 348,360 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 102,363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348 | 2561 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 3000 | 348 | 2561 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1500 | 348,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 348 | 2561 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 5000 | | 2559 |

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุเติม | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 6000 | 348 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 5000 | 348,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | 348 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 5000 | 348 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 194,348 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348 | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 10000 | 348 | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | 10000 | 348 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | 348 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | 348,TH25 | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | 348 | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2 | 5000 | 348,TH26 | 2561 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 5000 | 15,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 5000 | 15,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 3000 | 241,348 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | 348 | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 2000 | 348,422 | 2563 |
| 12.5 | ซูป | 2000 | 345 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | 348,426 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 10000 | 348 | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและ เกรวี่ | 10000 | 127,348 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | 348 | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | 348 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 20000 | 348 | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 700 | 127,348,TH30 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 700 | 127,176,348 | 2563 |

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | 348,431 | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 5000 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348,433 | 2563 |

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเตตไอโซบิวทิเรต)

INS: 444 ชื่ออื่น: SAIB หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง,
สารเคลือบผิว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 6000 | 348, XS250, XS252 | 2563 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 348 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 10000 | 348 | 2561 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง | 5000 | 350 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 10000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348,362 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | 348,360 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 102,363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348 | 2561 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 3000 | 348 | 2561 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1500 | 348, XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 348 | 2561 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 6000 | 348 | 2561 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน | 5000 | 348, XS309R | 2561 |

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------------------|----------------------|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน | 5000 | 348 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 2000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 194,348 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348 | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 10000 | 348 | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | 10000 | 348 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | 348 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | 348,TH25 | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | 348 | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2 | 5000 | 348,TH26 | 2561 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน | 3000 | 15,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 3000 | 15,XS96,373, XS97 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 3000 | 241,348 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | 348 | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 2000 | 348,422 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 20000 | 423,424,425 | 2563 |
| 12.5 | ซूप | 2000 | 345 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | 348,426 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 10000 | 348 | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 10000 | 127,348 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | 348 | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | 348 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 20000 | 348 | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 700 | 127,348,TH30 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 700 | 127,176,348 | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | 348,431 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348,433 | 2563 |

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified) หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว
Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 6000 | 348,XS250, XS252 | 2563 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 348 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 10000 | 348 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348,XS243 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 10000 | 348,360 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 102,363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348 | 2561 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 3000 | 348 | 2561 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1500 | 348,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 348 | 2561 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด | 10000 | 348 | 2561 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 6000 | 348 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน | 5000 | 348,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | 348 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน | 5000 | 348,387 | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายเป็นเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 194,348 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348 | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด | 10000 | 348 | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | 10000 | 348 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | 348 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | 348,TH25 | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | 348 | 2561 |

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------|----------------------|
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2 | 5000 | 348,TH26 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก | 3000 | 241,348 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | 348 | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 2000 | 348,422 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 20000 | 423,424,425 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | 348,426 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 10000 | 348 | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 10000 | 127,348 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | 348 | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | 348 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 20000 | 348 | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 700 | 127,348,TH30 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 700 | 127,176,348 | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | 348,431 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 348,433 | 2563 |

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

| | | |
|----------|---|--|
| INS: 220 | Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 221 | Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 222 | Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย |
| INS: 223 | Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 224 | Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |

| | | |
|----------|---|--|
| INS: 225 | Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย |
| INS: 539 | Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 500 | 44,155 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 500 | 44,135,218 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 44,206 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | 44 | 2559 |
| 04.2.1.3 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | 50 | 44,76,136 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง | 50 | 44,76,136,137 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ที่แห้ง | 500 | 44,105 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 100 | 44 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | 50 | 44 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 500 | 44,138 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 300 | 44,205 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหั่นและแช่เยือกแข็ง ดอง | 100 | 44 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 200 | 44,470 | 2563 |
| 06.2.2 | สตาร์ช | 50 | 44 | 2559 |
| 06.4.1.2 | พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด | 35 | 44,TH19 | 2559 |
| 06.4.2.2 | พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง | 45 | 44 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 20 | 44,476 | 2563 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 50 | 44 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 100 | 44,139 | 2559 |

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | 150 | 44 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 30 | 44,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | 150 | 44,140,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 11.1.1 | น้ำตาลทรายขาว เด็กซีโตรสแอนไฮดรัส เด็กซีโตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส | 15 | 44 | 2559 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซีโตรสผง | 15 | 44 | 2559 |
| 11.1.3 | น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทราย แดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัป ชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย | 20 | 44,111 | 2559 |
| 11.1.5 | น้ำตาลขาวชนิดผลึก | 70 | 44 | 2559 |
| 11.2 | น้ำตาลทรายแดง | 40 | 44 | 2559 |
| 11.3 | น้ำเชื่อมและไซรัป | 70 | 44 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม | 40 | 44 | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 150 | 44 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 200 | 44 | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | 100 | 44 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 250 | 44,106 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 150 | 44,XS302 | 2563 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 50 | 44,122 | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | 50 | 44,122 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 50 | 44,122,127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | 50 | 44,122,127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 50 | 44,122 | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 50 | 44,122 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 50 | 44,122,127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 50 | 44,122,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 70 | 44,127,143 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 50 | 44 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | 44 | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 350 | 44,103 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | 44 | 2559 |

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 44 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | 44 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 250 | 44 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 44 | 2559 |

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI (1975) No. 15985
หน้าที: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 300 | 3 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 300 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 200 | 3 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 300 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 300 | TH49 | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 300 | TH60 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 300 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 300 | 4,16 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับหยาทะเล ดอง | 200 | 92 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 400 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 300 | XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |

SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 300 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 300 | 153 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 50 | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | 300 | 4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 300 | 16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 135 | | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 300 | 16,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แห่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 300 | 16 | 2559 |
| 09.1.1 | พลาสติก | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 300 | 4,16 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แห่เยือกแข็ง | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แห่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แห่เยือกแข็ง | 300 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | XS291 | 2563 |

SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | 300 | 95,435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน | 50 | TH38 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มันฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว,
สารให้ความชื้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งป่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,XS274, XS276,XS277 | 2563 |

TALC (ทัลก์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TALC (ทัลก์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

INS: 437

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

TARA GUM (ทารากัม)

INS: 417

ชื่ออื่น: Peruvian carob

หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ
ข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TARA GUM (ทารากัม)

| รหัสของ | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า |
|-----------|--|------------------|---|-------------|
| หมวดอาหาร | | อนุญาต (มก./กก.) | | กำหนด |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 73,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TARA GUM (ทารากัม)

| รหัสของ | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า |
|-----------|---|------------------|----------|-------------|
| หมวดอาหาร | | อนุญาต (มก./กก.) | | กำหนด |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

| | | |
|--------------|---|--|
| INS: 334 | L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ |
| INS: 335(ii) | Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว |
| INS: 337 | Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|--|---------------------------------|---|------------------|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 2000 | 45,230 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 1500 | 45,351 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 45,449 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 100 | 45,361 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 100 | 45 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 45 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 2000 | 45 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | 45 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 3000 | 45 | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 20000 | 45 | 2561 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 45 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 10000 | 45 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 15000 | 45,XS38, XS115 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง | 1300 | 45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297 | 2561 |

TARTRATES (กลุ่มทาร์เตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก | 5000 | 45,97,128 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 2000 | 45 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุเติม | 2000 | 45,XS86 | 2561 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 45,128 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 5000 | 45 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 2000 | 45,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 30000 | 45 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 8000 | 45 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 5000 | 45,186,XS152 | 2563 |
| 06.2.2 | สตาร์ช | 2000 | 45 | 2561 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | 5000 | 45,128,TH24 | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 5000 | 45,128 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 2860 | 45 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 4000 | 45,388 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | 45 | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 500 | 45 | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2 | 8000 | 11,45 | 2561 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน | 500 | 45 | 2561 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 500 | 45,XS88, XS89,XS98 | 2561 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง | 500 | 45 | 2561 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 2000 | 45,365 | 2561 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 45,128,382, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 45 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | 2000 | 45 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 7500 | 45 | 2563 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | 5000 | 45 | 2563 |
| 12.5 | ซูป | 5000 | 45,XS117 | 2563 |

TARTRATES (กลุ่มทาร์เตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | 45 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 5000 | 45,XS306R | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 45,127 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 45,364,XS73,428 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5000 | 45 | 2563 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 4000 | 45,128,129 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 4000 | 45,127,128,129 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 4000 | 45,128 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 4000 | 45,127,128 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 800 | 45 | 2563 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 2000 | 45 | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 2000 | 45 | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 4000 | 45 | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 3000 | 45,431 | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 4000 | 45 | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 2000 | 45 | 2563 |

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4; FD&C Yellow No. 5; CI (1975) No. 19140 หน้าที: สี

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | 300 | 3 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งป่ม | 300 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 200 | 3 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 300 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 300 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 300 | TH59 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 300 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 300 | 4,16 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับายทะเล ดอก | 200 | 92 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 400 | 183,TH62 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน | 300 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 300 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 300 | 194 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป | 50 | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | 300 | 4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 300 | 16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ไต้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 135 | | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 300 | 16,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แห่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 300 | 16 | 2559 |
| 09.1.1 | พลาสติก | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 300 | 4,16 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แห่เยือกแข็ง | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แห่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แห่เยือกแข็ง | 300 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |

TARTRAZINE (ตารตราซีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | | 2559 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง | 30 | 435,XS3,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรงสำเร็จพร้อมบริโภค | 50 | TH38 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ท | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319

ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-
butylhydroquinone;
t-Butylhydroquinone

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | 15,195 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | 15,130,TH45 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | 15,130,TH51 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 200 | 15,195 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303 | 2561 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 200 | 15,195 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | 15,195 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 200 | 15,195 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,167, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,162, XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 200 | 15 | 2559 |
| 12.5 | ซูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15,130,XS302 | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 15,130 | 2559 |

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

THAUMATIN (ทอมาทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

THAUMATIN (ทอมาทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS
(น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอนและไดกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน)

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | 5000 | TH67 | 2563 |

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอดีโพรพิโอเนต)

INS: 388 Thiodipropionic acid หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
(กรดไทโอดีโพรพิโอนิก)

ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid;
Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic
acid; Thiodihydracrylic acid

INS: 389 Dilauryl thiodipropionate หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
(ไดลอริลไทโอดีโพรพิโอเนต)
ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-------------|----------------------|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | 46 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | 46 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม | 200 | 46 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,46,XS166 | 2561 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 15,46,127 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 46 | 2559 |

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; หน้าที: สี
CI (1975) No. 77891

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

| | | |
|-----------|--|--------------------------------------|
| INS: 307a | d-alpha-Tocopherol (ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol; 5,7,8- trimethyltocol; (+)- alphaTocopherol | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน |
|-----------|--|--------------------------------------|

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| INS: 307b | Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E | | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน | |
| INS: 307c | dl-alpha-Tocopherol (ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8- Trimethyltolcol | | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน | |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องคัมน | 200 | XS250,XS252 | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 200 | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ปม | 200 | 168,351 | 2563 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 300 | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 200 | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 400 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | XS243 | 2559 |
| 01.8 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส | 200 | | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์เฟต และกี้ | 500 | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 300 | 356,357,TH46 | 2563 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 300 | 358,TH52 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | 500 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 900 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | 500 | 15 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 200 | XS67,XS130 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด | 200 | XS160 | 2563 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 150 | XS240,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 15 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | XS38 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 300 | XS57 | 2563 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรป์ | 500 | 15 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด | 100 | 15,XS86 | 2563 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 750 | 15,168 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 15 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน | 500 | 15,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | | 2559 |

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทโคเฟอร์รอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน | 500 | 15 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 5000 | 15,186,XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | 200 | 15,211 | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | 500 | 15 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | 100 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | | 2563 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 100 | | 2563 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 200 | 389 | 2563 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 200 | | 2563 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2 | 200 | 11 | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและ ผ่านกรรมวิธี | 200 | XS96,XS97 | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 200 | XS88,XS89,XS98 | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 365 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,XS166 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 72 | 2563 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 2000 | 421,XS326, XS327,XS328 | 2563 |
| 12.4 | มัสดาร์ด | 200 | | 2563 |
| 12.5 | ซूप | 50 | 346 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 600 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 600 | | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 300 | 127 | 2563 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 72,416,TH33 | 2563 |
| 13.1.2 | ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกและเด็กเล็ก | 30 | 72,TH35 | 2563 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 72,416,TH33 | 2563 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 300 | 15,TH34 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 30 | | 2563 |

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 300 | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 418 | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 5 | | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2563 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2563 |
| 16.0 | ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ | 200 | | 2561 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---|----------------------|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสดาร์ต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องตีมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose

หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH13 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH13 | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | TH13 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเต๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH22 | 2559 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH17 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIACETIN (ไตรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับคำ กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|---------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIACETIN (ไตรแอสีทิน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIACETIN (ไตรแอซีทีน)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลด์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

INS: 380

ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt;
Ammonium citrate tribasic

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH54 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate

หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลีโออิมัลซิไฟอิงค์, สาร
ทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 277, XS33, TH43 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์นมไขมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหยาทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIETHYL CITRATE (ไตรเอทิลซิเตรต)

INS: 1505

ชื่ออื่น: Ethyl citrate

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,
สารช่วยจับอนุภาค, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|-------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 2500 | 47 | 2559 |

TRIETHYL CITRATE (ไตรเอทิลซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 2500 | 47 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 1000 | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127 | 2559 |

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์,
 สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|---------------|----------------------|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่ป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งป่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 277,XS33,TH43 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.2 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 239 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมรวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์,
เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,
สารทำให้คงตัว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเชสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แฟต และกี้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 277 | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH47 | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH53 | 2563 |
| 04.2.1.1 | ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านการบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 25,XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|-----------------|----------------------|
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้รวดหรือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | แตงหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 72,316 | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,72 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238,240,319,320 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|----------------------|
| 04.2.2.7 | ผัก สำหรับ่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับ่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS87 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241, 327 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|--|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้อวดหรือ แต่งหน้าขนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซूप | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 239,273 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XYLITOL (ไซลิทอล)

INS: 967

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|------------------|---|---------------------------------|----------|------------------|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ไอศกรีมหวานเย็น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | TH2 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XYLITOL (ไซลิทอล)

| รหัสของ หมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่า กำหนด |
|----------------------|---|-------------------------------------|----------|----------------------|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มันสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

คำอธิบายบัญชีหมายเลข ๑
แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีพุทธศักราช (พ.ศ.) ที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๒

แบบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

| | |
|---------------|--|
| 01.0 | ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม |
| | นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก <u>หมายเหตุ</u> คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช้นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนม บางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช |
| 01.1 | นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว |
| | ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนม ไขมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 |
| 01.1.1 | นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง) |
| | นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การโฮโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมไขมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคั้นรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช้นมเป็นองค์ประกอบได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 |
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมไขมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization) |

| | |
|----------|--|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) |
| | ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนผสมของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1 |
| 01.2 | นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนผสมหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7 |
| 01.2.1 | ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง |
| | ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนผสมของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม |
| | นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้ |
| 01.3.1 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำร่วมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง |

| | |
|--------|--|
| 01.4 | ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม |
| | <p>ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)</p> |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | <p>ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง</p> |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม วิปครีมและครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | <p>ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร้อมมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิงครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4</p> |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | <p>คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)</p> |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p> |
| 01.5 | นมผง ครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง |
| | <p>นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้</p> |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | <p>ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีนเตต (Caseinates) ด้วย</p> |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p> |

| | |
|----------|---|
| 01.6 | เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง |
| | เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน <u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มัคกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม |
| | เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม |
| | เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก |
| | เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ชูดฝอย หรือผานเป็นแผ่นบางๆ |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม |
| | เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง |
| | เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมัคกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) <u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งชูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสชูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4 |
| 01.6.3 | เวย์ชีส |
| | เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6 |

| | |
|-----------------|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส |
| | โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โพรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น |
| 01.6.4.1 | โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) |
| | โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) |
| | โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส |
| | เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ใส่นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น ไม่รวมถึง ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เซอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มียมนเป็นส่วนประกอบ |
| 01.8 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว |
| | เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอซิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง |
| | เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอซิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3 |

| | |
|---------------|--|
| 02.0 | น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน |
| | ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน |
| 02.1 | น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ |
| | ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี |
| | ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุ น้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช |
| | น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้ บริโภค ประุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จาก การบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทาง ธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบ อัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ |
| | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมัน หมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อ ไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟต (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมา เฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความ ร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็น ไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัว ควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอรัริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากระทัก เป็นต้นรวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกัน โดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือ กรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ |
| 02.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน |
| | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วย ไขมันชนิดอื่น |
| 02.2.1 | เนย |
| | เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม |

| | |
|--|--|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด |
| | ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช ไม่รวมถึง มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ |
| 03.0 ไอศกรีมหวานเย็น | |
| | ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่รวมถึง ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7 |
| 04.0 ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด | |
| | ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว วานหางจรเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป |
| 04.1 | ผลไม้ |
| | ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2 |
| 04.1.1 | ผลไม้สด |
| | ผลไม้สดต้องไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร |
| 04.1.1.1 | ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ |
| | ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว |
| | ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแว็กซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้ |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง |
| | ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค |

| | |
|----------|--|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป |
| | ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง |
| | ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้ |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง |
| | ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำเชื่อมสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ |
| | ผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะเชื่อม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคanning |
| | ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอร์ไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด |
| | <ul style="list-style-type: none"> - แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพกทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย - เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใสเนื้อผลไม้ - มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพกทิน (pectins) |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ |
| | ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้ |
| 04.1.2.7 | ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล |
| | ผลไม้เชื่อม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้เชื่อมชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ |
| | <ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) |

| | |
|------------------|--|
| | <p>- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม</p> <p>- ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้ อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม</p> <p>- น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า</p> <p>- กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ</p> <p>ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)</p> |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็น แต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7</p> |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง |
| | ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid) |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8</p> |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก |
| | ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค |
| 04.2 | ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด |
| | ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2 |
| 04.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด |
| | ผัก สำหรับายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปกเปิดอก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร |

| | |
|----------|---|
| 04.2.1.1 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ |
| 04.2.1.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ชนิดสด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก |
| 04.2.1.3 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร |
| 04.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ชนิดแปรรูป |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3 |
| 04.2.2.1 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง |
| 04.2.2.2 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ดที่แห้ง |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง |
| 04.2.2.3 | ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3 |
| 04.2.2.4 | ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมน้ำของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอร์ไรซ์ หรือสเตอริไรซ์ |
| 04.2.2.5 | ผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6 |

| | |
|----------|--|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเลดอง |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านทางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต |
| | ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม |
| 05.1 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก |
| | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออก จากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง |

| | |
|---------------|--|
| | <p>นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือขนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4</p> |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป |
| | <p>โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4</p> |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ</p> |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต |
| | <p>ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น</p> |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต</p> |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต และมาร์ชชีแพน |
| | <p>ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้</p> |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีสี เติมน้ำตาล กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แครร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ทำให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</p> |

| | |
|--------------------------------------|---|
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน |
| | <p>- นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> <p>- มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> |
| 05.3 | หมากฝรั่ง |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง</p> |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน |
| | <p>ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และ ซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2</p> |
| 06.0 ัญชาติและผลิตภัณฑ์ัญชาติ | |
| | <p>ัญชาติและผลิตภัณฑ์ัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดัญพีช รากและหัวพีช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0</p> |
| 06.1 | ัญชาติ |
| | <p>ัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป</p> |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช |
| | <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการไม่เมล็ดัญพีช รากและหัวพีช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร</p> |
| 06.2.1 | แป้ง |
| | <p>แป้งที่แปรรูปจากการไม่เมล็ด ัญชาติและหัวพีช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3</p> |
| 06.2.2 | สตาร์ช |
| | <p>สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วย การเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพีช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)</p> |

| | |
|-----------------|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า |
| | ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติที่จากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใสผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่ |
| 06.4 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง |
| 06.4.1.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค |
| 06.4.1.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 % |
| 06.4.2.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง |
| 06.4.2.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ใส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นี้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน |

| | |
|-----------------|---|
| 06.6 | แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ซุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับซุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป |
| | ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก <u>ไม่รวมถึง</u> ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง |
| | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำให้แห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9 |
| 06.8.1 | เครื่องต้มน้ำนมถั่วเหลือง |
| | เครื่องต้มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้เองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง |
| 06.8.2 | ฟองเต้าหู้ |
| | ฟองเต้าหู้ได้จากผ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุบหรืออาหารอื่น |
| 06.8.3 | เต้าหู้ |
| | เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง |
| 06.8.4 | เต้าหู้กึ่งแข็ง |
| | เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น |
| 06.8.4.1 | เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอส |
| | เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น |
| 06.8.4.2 | เต้าหู้กึ่งแข็งทอด |
| | เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้ |

| | |
|-----------------|---|
| 06.8.4.3 | เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ |
| | เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2 |
| 06.8.5 | เต้าหู้แห้ง |
| | เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส |
| 06.8.6 | ถั่วเหลืองหมัก |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ |
| 06.8.7 | เต้าหู้หมัก |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว |
| 06.8.8 | ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป |
| | ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล |
| | ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ |
| | ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์ |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู |
| | ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน |
| | แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกีหรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1 |

| | |
|---------------|--|
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ โดเตรียมสำเร็จ และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา |
| | ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการหนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้ |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 |
| | ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อขนาดเป็นโด (Dough) สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย |
| | ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ |
| | ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเข้า ที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 |
| | ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อขนาดเป็นโด (Dough) รวมถึงโดเตรียมสำเร็จ สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ |
| | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรืออบที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด |
| | เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง |
| | เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สดบด |
| | เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง |

| | |
|----------|--|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2 |
| 08.2.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน |
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น |
| 08.2.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.2 |

| | |
|----------|---|
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling) |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติก และเกลือ |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก |
| | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ |
| 09.0 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป |

| | |
|----------|--|
| 09.1 | สัตว์น้ำสด |
| | สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย |
| 09.1.1 | ปลาสด |
| | เนื้อปลาและไขปลาทุกชนิดที่ยังสด |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา |
| | สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกร่วมบริโภค |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing) |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก |
| | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วน อาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคะนึ่ง |

| | |
|--------|--|
| 09.2.5 | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง</p> |
| | <p>- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง</p> <p>- สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้</p> <p>- สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3</p> <p>- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน</p> <p>- สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p> |
| 09.3 | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร</p> |
| | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น</p> |
| 09.3.1 | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์</p> |
| | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือหนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุดิบเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)</p> |
| 09.3.2 | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง</p> |
| | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายต่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)</p> |
| 09.3.3 | <p>คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ</p> |
| | <p>ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีสผสมอาหารหรือใช้วัตถุดิบเสีย</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่เยือกแข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1</p> |
| 09.3.4 | <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3</p> |
| | <p>ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้</p> |

| | |
|--------|--|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแช่แข็ง <u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4 |
| 10.0 | ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ |
| | ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง |
| | ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อมหรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว |
| | ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง |
| | ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร |
| | ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูป |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค |
| | ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่มีการบริโภคในลักษณะขนมหวาน ตามหมวด 10.4 |

| | |
|-----------------|--|
| 11.0 | สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง |
| | น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว |
| 11.1 | น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว |
| | สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5 |
| 11.1.1 | น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส |
| | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรเซชันไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล - เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ - เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล - ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสผง |
| | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โทรสผงหรือเด็กซ์โทรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือน้ำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ |
| 11.1.3 | น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย |
| | <ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์ (Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง |
| 11.1.3.1 | กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร |
| | กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2 |
| 11.1.3.2 | กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร |
| | กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2 |

| | |
|--------|---|
| 11.1.4 | แล็กโตส |
| | แล็กโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุลหรือทั้งสองชนิดผสมกัน |
| 11.1.5 | น้ำตาลขาวชนิดผลึก |
| | น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล |
| 11.2 | น้ำตาลทรายแดง |
| | น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3 |
| 11.3 | น้ำเชื่อมและไซรัป |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากการบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม |
| | น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าหน้าขนม |
| 11.5 | น้ำผึ้ง |
| | น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช ร่วมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือป้อนจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร |
| 12.0 | เกลือ เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง |
| 12.1 | เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ |
| | เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร |

| | |
|--------|---|
| 12.1.1 | เกลือ |
| | เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติม ฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ใน รูปแบบ ผล็ก ผง หรือของเหลว |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ |
| | สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ |
| | เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส |
| | เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ |
| 12.3 | น้ำส้มสายชูหมัก |
| | น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น |
| 12.4 | มัสตาร์ด |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ |
| 12.5 | ซูป |
| | ผลิตภัณฑ์ซูป (Soups) และซูปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) |
| 12.5.1 | ซูปพร้อมบริโภค |
| | ผลิตภัณฑ์ซูปและซูปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคั้นรูป |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป |
| | ผลิตภัณฑ์ซูปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคั้นรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซูปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบขัน ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| | ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคั้นรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4 |

| | |
|----------|--|
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน |
| | ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน |
| | ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม คริมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ |
| | ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ชั้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2 |
| 12.6.4 | ซอสใส |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม คริม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร |
| 12.7 | สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช |
| | - สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึง ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่รวมถึง ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุดิบอาหาร |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซूप น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น |
| 12.9.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง |
| | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ |

| | |
|----------|---|
| 12.9.2.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี้ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้ |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง |
| | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีนเตตามหมวด 01.5.1 |
| 13.0 | อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ |
| | อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษ อันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| 13.1 | อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก |
| | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3 |

| | |
|--------|--|
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก |
| | อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| | อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภค ในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ต้ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมก่อนบริโภคก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ |
| | อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก |
| | อาหารในรูปแบบพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ |
| | อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มีใช้รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลว เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน |

| | |
|-----------------|--|
| 14.0 | เครื่องดื่ม |
| | ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 |
| 14.1 | เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ |
| | เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 |
| 14.1.1 | น้ำ |
| | น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา |
| 14.1.1.1 | น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ |
| | น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับ แหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดย คุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจาก แหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลด ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้อง เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ |
| 14.1.1.2 | น้ำบริโภคและน้ำโซดา |
| | น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มีได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจ ปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจน หรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำ บริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่รวมถึง น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 |
| 14.1.2 | น้ำผลไม้และน้ำผัก |
| | ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มี ส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ |
| | น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธี ที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและ รสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมี การเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้ น้ำผลไม้ที่ ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ใน สารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำ ผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีการกำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ใน น้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต |

| | |
|-----------------|---|
| | <p>3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคั้นรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คั้นรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p> |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก |
| | <p>น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น ปีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น |
| | <p>น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p> |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น |
| | <p>น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p> |
| 14.1.3 | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า |
| | <p>น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2</p> |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า |
| | <p>น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้</p> |

| | |
|-----------------|---|
| | หรือกลี้นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า |
| | น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการเติมเนื้อหรือกลี้นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น |
| | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น |
| | น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรส |
| | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรส ทั้งที่มีและไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลวเข้มข้นหรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรสอัดก๊าซ |
| | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมขึ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่นเป็นส่วนประกอบ |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรสที่ไม่อัดก๊าซ |
| | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้ |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลี้นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง |
| | เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลี้นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ |

| | |
|----------|--|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ |
| | ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคขงร้อน (infusion) ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1 |
| 14.2 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ |
| | เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอป (hops) ยีสต์ และน้ำ |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ |
| | ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์ รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น |
| 14.2.3.1 | ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง |
| | ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส) |
| 14.2.3.2 | ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง |
| | ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ตีไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น |
| | ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น |
| | ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง |
| | เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้ |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือเบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย |

| | |
|---------------|--|
| 14.2.7 | เครื่องตีเมล็ดแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส |
| | เครื่องตีเมล็ดแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว ไม่รวมถึง ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก |
| | ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาแห้งปลาหมึกอบ/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating) |

ส่วนที่ 2: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 1 | คำนวณเป็นกรดอะดีปิก (Adipic acid) |
| 2 | คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น |
| 3 | ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น |
| 4 | ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น |
| 5 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009) |
| 6 | คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium) |
| 7 | ใช้สำหรับเครื่องตีเกล็นแบบกาแฟเท่านั้น |
| 8 | คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin) |
| 9 | ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 10 | คำนวณเป็นแอสคออซิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate) |
| 11 | คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง |
| 12 | วัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุแต่งกลิ่นรส |
| 13 | คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid) |
| 14 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น |
| 15 | คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน |
| 16 | ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผักและผลไม้ เนื้อสัตว์หรือปลา |
| 17 | คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid) |
| 18 | ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่พบการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค |
| 19 | สำหรับการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) และ Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981): อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS221), โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ (INS 222), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223), โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) และโพแทสเซียมซัลไฟต์ (INS 225) เป็นสารกันเสีย โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ดิบ (raw product) และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (cooked product)) |
| 20 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) และ Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CODEX STAN 244-2004) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับใช้ลดปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์เท่านั้น) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 21 | คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate) |
| 22 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาบดรมควันเท่านั้น |
| 23 | คำนวณเป็นเหล็ก |
| 24 | คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide) |
| 25 | สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ ปริมาณที่เหมาะสม |
| 26 | คำนวณเป็นสตีวียอล (Steviol) |
| 27 | คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซีเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid) |
| 28 | ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 29 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น |
| 30 | คำนวณเป็น NO ₃ ⁻ ที่ตกค้าง |
| 31 | ใช้สำหรับอาหารที่มีการบด |
| 32 | คำนวณเป็น NO ₂ ที่ตกค้าง |
| 33 | คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| 34 | คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ |
| 35 | ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น |
| 36 | ปริมาณที่ตกค้าง |
| 37 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 38 | คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture) |
| 39 | คำนวณจากแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ทั้งหมด |
| 40 | เฉพาะเพนทอะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451i) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต |
| 41 | ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น |
| 42 | คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid) |
| 43 | คำนวณเป็นดีบุก |
| 44 | คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO ₂) ที่ตกค้าง |
| 45 | คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid) |
| 46 | คำนวณเป็นกรดไธโอไดโพรปิอิก (Thiodipropionic acid) |
| 47 | คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงผงเมื่อแห้ง |
| 48 | ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น |
| 49 | ใช้สำหรับผลไม้ตระกูลส้มเท่านั้น |
| 50 | ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 51 | ใช้สำหรับสมุนไพรถ่านนั้น |
| 52 | ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต |
| 53 | ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น |
| 54 | ใช้สำหรับเซอรัค็อกเทลและเซอรัคอกแต่งขนมเท่านั้น |
| 55 | จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุดิบอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ |
| 56 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช |
| 57 | กรณีที่ใช้เป็นสารฟอก (bleaching agent) ร่วมกับเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) ปริมาณที่เหมาะสม คือ ปริมาณการใช้เบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ 1 ส่วน ต่อการใช้วัตถุเจือปนอาหารนี้ไม่เกิน 6 ส่วน โดยน้ำหนัก |
| 58 | คำนวณเป็นแคลเซียม |
| 59 | ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น |
| 60 | ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในโวนพร้อมบริโภคนจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส |
| 61 | ใช้สำหรับปลาสดเท่านั้น |
| 62 | คำนวณเป็นทองแดง |
| 63 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) |
| 64 | ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น |
| 65 | ปริมาณตกค้างจากการเติมสารอาหาร |
| 66 | คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde) |
| 67 | ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| 68 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น |
| 69 | ใช้เป็นสารที่ให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น |
| 70 | คำนวณเป็นกรด |
| 71 | เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น |
| 72 | ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค |
| 73 | ยกเว้นปลาทั้งตัว |
| 74 | ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก |
| 75 | ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 76 | ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น |
| 77 | สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น |
| 78 | ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 79 | ใช้สำหรับนัทเท่านั้น |
| 80 | เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร |
| 81 | เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร |
| 82 | ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 83 | ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น |
| 84 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็กที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เท่านั้น |
| 85 | ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 86 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม |
| 87 | ปริมาณที่ใช้ |
| 88 | ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร |
| 89 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแขนวิซเท่านั้น |
| 90 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น |
| 91 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต |
| 92 | ยกเว้นซอสมะเขือเทศ |
| 93 | ยกเว้นไวน์ที่ทำจากองุ่นสายพันธุ์ <i>Vitis vinifera</i> |
| 94 | ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (Loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น |
| 95 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไขปลาเท่านั้น |
| 96 | คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด |
| 97 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต |
| 98 | ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น |
| 99 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) เท่านั้น |
| 100 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น |
| 101 | เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติค (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอร์ไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอิต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 102 | ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น |
| 103 | ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 104 | ยกเว้นแพร์กระป๋อง (ยกเว้นการใช้ใน special holiday packs) และสับปะรดกระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015) |
| 105 | ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 106 | ยกเว้น Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 107 | ยกเว้นการใช้โซเดียมเพอร์โรซายาไนต์ (INS 535) และโพแทสเซียมเพอร์โรซายาไนต์ (INS 536) ในเกลือบรีโอกชนิดเดนดริติก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเพอร์โรซายาไนต์ปราศจากน้ำ |
| 108 | ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น |
| 109 | ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็น 25 ปอนด์/1000 แกลลอน X (0.45 กิโลกรัม/ปอนด์) X (1 แกลลอน/3.25 ลิตร) X (1 ลิตร/1 กิโลกรัม) X (10 ⁻⁶ มิลลิกรัม/กิโลกรัม) = 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 110 | ใช้สำหรับมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แข็งเท่านั้น |
| 111 | ยกเว้นกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 112 | ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น |
| 113 | ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68) |
| 114 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปาก กลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 115 | ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น |
| 116 | ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น |
| 117 | ยกเว้นไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 118 | ยกเว้นไส้กรอกโทซิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 119 | ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 120 | ยกเว้นคาร์เวียร์ (caviar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 121 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปลาหมึกต้องใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 122 | ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า |
| 123 | ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต (INS 494), และ ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981) |
| 124 | สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น |
| 125 | ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ |
| 126 | ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น |
| 127 | คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค |
| 128 | กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น |
| 129 | ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำอุ่นเท่านั้น |
| 130 | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320), บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลไกลเลต (INS 310) |
| 131 | ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาว่าตฤแต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น |
| 132 | ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง) |
| 133 | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320), บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 134 | ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 135 | ยกเว้นแอปเปิ้ลคอตแท่งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวขูดฝอยอบแห้งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่มีการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 136 | ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น |
| 137 | ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 138 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น |
| 139 | ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็ง หุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย, สัตว์ในกลุ่มครัสเตเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัว ลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น |
| 140 | ยกเว้นหอยเป่าอ็อกะโปง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 141 | ยกเว้นแพร์กระป๋องและสับปะรดกระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 142 | ยกเว้นชาและกาแฟ |
| 143 | ใช้สำหรับเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักและน้ำขิงผงเท่านั้น |
| 144 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น |
| 145 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการลดพลังงานหรือไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น |
| 146 | บิตัว-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)) เท่านั้น |
| 147 | ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก |
| 148 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 149 | ยกเว้นไซปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 150 | ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 151 | ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 152 | ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น |
| 153 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น |
| 154 | ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น |
| 155 | ใช้สำหรับแอปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| 156 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 157 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 158 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 159 | ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเปิ้ลเท่านั้น |
| 160 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น |
| 161 | ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ |
| 162 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามิ (salami-type products) เท่านั้น |
| 163 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 164 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 165 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น |
| 166 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 167 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 168 | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c) |
| 169 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 170 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) |
| 171 | ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) |
| 172 | ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 173 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของผักและไข่ |
| 174 | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559) |
| 175 | ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 176 | ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น |
| 177 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาสด และผลิตภัณฑ์ซุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 166-1989) |
| 178 | คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid) |
| 179 | ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น |
| 180 | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) |
| 181 | คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin) |
| 182 | ยกเว้นกะทิ |
| 183 | ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น |
| 184 | ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบเสริมสารอาหารเท่านั้น |
| 185 | คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin) |
| 186 | ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น |
| 187 | แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น |
| 188 | หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกิน ปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) |
| 189 | ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats) |
| 190 | ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 191 | หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) |
| 192 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 193 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเซีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น |
| 194 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เท่านั้น |
| 195 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319) |
| 196 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) |
| 197 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) |
| 198 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น |
| 199 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents) |
| 200 | ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูดัดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents) |
| 201 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น |
| 202 | ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น |
| 203 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น |
| 204 | ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 205 | ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 206 | ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 207 | ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 208 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น |
| 209 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006) |
| 210 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) และใช้เป็นสารเพิ่มความข้นเหนียว (Thickener) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989). |
| 211 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น |
| 212 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 213 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มข้นสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น |
| 214 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) |
| 215 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม |
| 216 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 217 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตกแต่ง (toppings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 218 | เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ที่ใช้เป็นวัตถุกันเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991) |
| 219 | ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนนิส (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 220 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น |
| 221 | ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น |
| 222 | ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น |
| 223 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 224 | ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer) |
| 225 | ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 226 | ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 227 | ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไลเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น |
| 228 | ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 229 | สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น |
| 230 | สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น |
| 231 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น |
| 232 | สำหรับใช้ในไขมันพืชตาม Standard for Edible Fats and Oils (CODEX STAN 19-1981) ซึ่งไม่ครอบคลุมน้ำมันและไขมันที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ |
| 233 | คำนวณเป็นไนซิน (nisin) |
| 234 | สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น |
| 235 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) เท่านั้น |
| 236 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 237 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) |
| 238 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม |
| 239 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) |
| 240 | ปริมาณที่ใช้จะจำกัดตามปริมาณโซเดียมที่กำหนดไว้ใน Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) |
| 241 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น |
| 242 | สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันเท่านั้น |
| 243 | สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) เท่านั้น |
| 244 | สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น |
| 245 | สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น |
| 246 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพต่าง (INS 541(ii)) |
| 247 | สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น |
| 248 | สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น |
| 249 | สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั่นโถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น |
| 250 | สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซีคุดานิ (tsukudani) เท่านั้น |
| 251 | สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น |
| 252 | สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น |
| 253 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และสำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) อนุญาตเฉพาะเนื้อปลาสดเท่านั้น |
| 254 | สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses |
| 255 | ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 256 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น |
| 257 | ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นบิกซิน) |
| 258 | ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 259 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) |
| 260 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น |
| 261 | สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น |
| 262 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น |
| 263 | ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 264 | ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 265 | สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุภาคโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| 266 | ยกเว้นปลาแฮร์ริง (Atlantic herring) และปลาซพแร็ท (sprat) ทำเค็ม |
| 267 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993) - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003) |
| 268 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โมโนและไดกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอสติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) |
| 269 | สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) |
| 270 | สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 271 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) |
| 272 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอบินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แชนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 273 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: การอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แชนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 274 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 275 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 276 | สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) |
| 277 | ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981) |
| 278 | สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น |
| 279 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981) |
| 280 | สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น |
| 281 | สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์สด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส) |
| 282 | เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเตดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) |
| 283 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีคั้นนิ่งตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น |
| 284 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตโดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดโดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) |
| 285 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตโดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดโดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิลเลเทดโดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987) |
| 286 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) - Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) |
| 287 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น NO ₂ ตกค้าง |
| 288 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) - Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 289 | <p>สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไตรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส</p> |
| 290 | <p>สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป</p> |
| 291 | <p>ยกเว้นการใช้ บีตา-แอส-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเตอร์ของกรดบีตา-แอส-8'-แคโรทีนอล (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p> |
| 292 | <p>ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p> |
| 293 | <p>คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin)</p> |
| 294 | <p>ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)</p> |
| 295 | <p>สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น</p> |
| 296 | <p>ยกเว้นงาขี้ม่อนในน้ำเกลือ (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p> |
| 297 | <p>สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ</p> |
| 298 | <p>สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Provolone (CODEX STAN 272-1968) เท่านั้น</p> |
| 299 | <p>ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| | - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| 300 | สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น |
| 301 | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว |
| 302 | สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนตะโซเดียมไตรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนตะโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| 303 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate) |
| 304 | ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), บีตา-แคโรทีนจากราบลาคอสเลีย ไทรสปอรา (INS 160a(iii)), บีตา-เอโป-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-เอโป-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) และ บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)) |
| 305 | ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นนอร์บิกซิน) |
| 306 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003), - Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), - Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) |
| 307 | ยกเว้นหมึกดิบ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 308 | สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น |
| 309 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ซุบแข็งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น |
| 310 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 311 | สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น |
| 312 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซีคุดานิ (tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น |
| 313 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) |
| 314 | สำหรับใช้ในยีสต์สกัด |
| 315 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดแอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) |
| 316 | จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ |
| 317 | คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid) |
| 318 | สำหรับใช้ในรัฐชาติแห่งเท่านั้น |
| 319 | จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ |
| 320 | จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ |
| 321 | สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น |
| 322 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) และ Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) เท่านั้น |
| 323 | สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent) |
| 324 | สำหรับใช้ในวุ้นทางกระเซ้เท่านั้น |
| 325 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น |
| 326 | สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น |
| 327 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง |
| 328 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ |
| 329 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 330 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 331 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ: ใช้สำหรับปลาบด, กุ้ง (shrimps และ prawns) เท่านั้น |
| 332 | โดยทั่วไปใช้สำหรับเป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent) |
| 333 | สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013) สำหรับใช้ลดปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์เท่านั้น |
| 334 | สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18 |
| 335 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น |
| 336 | สำหรับใช้ในน้ำบววย (Chinese plum juices) เท่านั้น |
| 337 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 338 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โปแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โปแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) |
| 339 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น |
| 340 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 341 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), บีตา-เอโป-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-เอโป-8'-แคโรทีนอล (INS 160f) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 342 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น |
| 343 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โปแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโปแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโปแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโปแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโปแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โปแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำให้แห้งเท่านั้น และ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| | ไคแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารเพิ่มความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| 344 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะโรโบเฟลวินสังเคราะห์ (INS 101(i)) เท่านั้น |
| 345 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรต์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 346 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดี-แอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 347 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง |
| 348 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรต์ (INS 474) |
| 349 | สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอด้ใส่ผลิตภัณฑ์ขมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 350 | สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมเทียมชนิดผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 351 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) เท่านั้น |
| 352 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 353 | คำนวณในสภาพแห้ง |
| 354 | สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 355 | สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 356 | ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) |
| 357 | ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 358 | ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| 359 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 70 |
| 360 | สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันมากกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น |
| 361 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 362 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่งตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) |
| 363 | สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับการผลิตก๋วยเตี๋ยวและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 364 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| 365 | คำนวณในส่วนที่เป็นไส้ |
| 366 | สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 367 | สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 368 | สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 369 | สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการีโนลา (granola) เท่านั้น |
| 370 | สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปี๊ยะ แผ่นเกี๊ยว เซาไม (shou mai) เท่านั้น |
| 371 | สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 372 | สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น |
| 373 | สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น |
| 374 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| 375 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน |
| 376 | สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกเท่านั้น |
| 377 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น |
| 378 | สำหรับน้ำมันหรือไขมันที่ใช้ทอดอาหารแบบน้ำมันหรือไขมันท่วม (deep frying) |
| 379 | สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น |
| 380 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 381 | ในสภาพพร้อมบริโภค |
| 382 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CODEX STAN 311-2013) |
| 383 | ใช้สำหรับผงเจลาตินเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 384 | คำนวณจากส่วนที่เป็นผงเจลาติน |
| 385 | ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับกรดฟูมาริก (INS 297) |
| 386 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น |
| 387 | ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลผง (powdered sugar) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 388 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ขนมปังที่เตรียมจากแป้งสาลี น้ำ ยีสต์หรือสารช่วยให้ฟู และเกลือ |
| 389 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนัตบด (nut paste) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 390 | ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบที่ปอกเปลือกและแช่เย็น ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008) |
| 391 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) อนุญาตการใช้เฉพาะเนื้อปลาบด (Minced Fish Flesh) เท่านั้น |
| 392 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008) อนุญาตการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| 393 | <p>ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลอิสระ (Sequestrant) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v) - ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 394 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เพื่อเป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| 395 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน |
| 396 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น |
| 397 | สำหรับผลิตภัณฑ์บัตเตอร์มีลค์ที่ไม่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไลเซชัน (Sterilization) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 398 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 399 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 400 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 401 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 402 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 403 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมัก ซึ่งไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนหลังการหมัก |
| 404 | สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 405 | สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 406 | สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 407 | ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมวิตามินหรือแร่ธาตุเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 408 | ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017) หรือเป็นสารป้องกันการเกิดฟอง (antifoaming agent) ในน้ำมันและไขมันสำหรับการทอดแบบน้ำมันหรือไขมันท่วมอาหาร ตาม Standard for Edible Fats and Oils Not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) เท่านั้น |
| 409 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการผลิตก่อนการบริโภค หรือใช้ในวัตถุประสงค์พิเศษทางโภชนาการ ได้แก่ อาหารที่มีการลดปริมาณน้ำตาล อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ หรืออาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเพื่อให้ความหวานทั้งหมดหรือบางส่วน เท่านั้น |
| 410 | ยกเว้นนมที่มีการลดปริมาณน้ำตาลแล็กโทส (Lactose) |
| 411 | ยกเว้นการใช้ในนมที่มีการลดปริมาณน้ำตาลแล็กโทส (Lactose) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 412 | ใช้สำหรับไส้กรอกปลาเท่านั้น |
| 413 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers From Marine and Freshwater Fish, crustacean and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) เท่านั้น |
| 414 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marinated products) เท่านั้น |
| 415 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชู หรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (pickled products) เท่านั้น |
| 416 | เฉพาะโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เท่านั้น |
| 417 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์รูปแบบแคปซูล (capsule) หรือเม็ด (tablet) เท่านั้น |
| 418 | ยกเว้นในส่วนที่เป็นน้ำมันปลาใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือรวมกัน |
| 419 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็นเท่านั้น |
| 420 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ที่ผ่านการรมควันหรือทำเค็ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 421 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสที่มีลักษณะเปียกซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำมันที่ได้จากพืช เท่านั้น |
| 422 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกะหรี่ก้อน (curry roux) เท่านั้น |
| 423 | สำหรับใช้ใน dashi และ furikake เท่านั้น |
| 424 | สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent) |
| 425 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ชูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ชูโครสโอลิโกเอสเทอร์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) |
| 426 | ยกเว้นการใช้ในน้ำหมักเข้มข้น (concentrated marinades) ที่ใช้สำหรับนำมาแช่อาหาร ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 427 | ยกเว้นการใช้ในน้ำหมักเข้มข้น (concentrated marinades) ที่ใช้สำหรับนำมาแช่อาหาร ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 428 | ปริมาณที่ตกค้างในบิสกิต (biscuits) และขนมปังแห้ง (rusks) สำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 429 | ยกเว้นการใช้ในกาแฟใส่นมบรรจุกระป๋อง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 430 | ใช้สำหรับสุราที่มีการใช้อิมัลซิไฟเออร์ (emulsified liquors) เท่านั้น |
| 431 | ยกเว้นการใช้ในวิสกี้ (whiskey) |
| 432 | ใช้สำหรับโด (doughs) ที่ใช้ทำขนมขบเคี้ยวที่มีธัญชาติเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 433 | ใช้สำหรับแครกเกอร์ข้าว (rice crackers) และขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่งเป็นส่วนประกอบหลัก (potato snacks) เท่านั้น |
| 434 | ติดตามกับวัตถุแต่งกลิ่นรส สี น้ำผลไม้ และสารอาหาร (Carry-over) จากการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (antioxidant) |
| 435 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้คาร์ตราซีน (INS 102), ซันเซตเยลโลว์เฟอซีเอฟ (INS 110), อะมาแรนซ์ (INS 123) และปองโซ 4 อาร์ (INS 124) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้เป็นสีเพื่อปรับปรุงสีที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น |
| 436 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (Phosphoric Acid; INS 338) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 540 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส), สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CODEX STAN 70-1981) อนุญาตการใช้ ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส, สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) และไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| 437 | ยกเว้นการใช้ในปลาทำแห้งรมควันตาม Standard for Smoked Fish, Smoke Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013) |
| 438 | สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) หรือ สารทำให้คงตัว (stabilizer) เท่านั้น |
| 439 | สำหรับนมจากสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนมสายพันธุ์อื่นที่ไม่ใช่โคและกระบือ (non-bovine species) ที่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) เท่านั้น |
| 440 | ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดเคลือบแผ่นน้ำตาลแบบแข็ง (hard panned sugar coating) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 441 | ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดที่แต่งกลิ่นผลไม้สีแดง (red fruit flavour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 442 | ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดที่แต่งกลิ่นเลมอน (lemon flavour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 443 | ยกเว้นการใช้ในทอฟฟีนม (milk toffees) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 444 | ยกเว้นการใช้ในหมากฝรั่งที่แต่งกลิ่นผลไม้สีเหลือง (yellow fruit flavoured chewing gum) หรือ แต่งกลิ่นเครื่องเทศ (spice flavoured chewing gum) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 445 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่แต่งกลิ่นเลมอนและพีชตระกูลส้ม (lemon and citrus flavoured products) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 446 | ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลไอซิ่ง (sugar-based icings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 447 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักหรือผลิตภัณฑ์ที่มีการอัดอากาศ (aerated products) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 448 | สำหรับนมจากโคและกระบือ (bovine species) ที่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) เท่านั้น |
| 449 | ยกเว้นนมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) |
| 450 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ fruity confection ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 451 | คำนวณในสภาพส่วนผสมแห้ง |
| 452 | ยกเว้นการใช้ในไข่ขาวแห้งที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 453 | สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด |
| 454 | สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด |
| 455 | สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด |
| 456 | สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด |
| 457 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966), Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น |
| 458 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966), Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968), Provolone (CODEX STAN 272-1968), Coulommiers (CODEX STAN 274-1969), Camembert (CODEX STAN 276-1973) และ Brie (CODEX STAN 277-1973) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้ในส่วน of เนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| 459 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) อนุญาตการใช้ ซิลิคอนไดออกไซด์อสังฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต(INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) และทัลก์ (INS 553(iii)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับกลุ่มซิลิเกต (silicate) คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น |
| 460 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) and Provolone (CODEX STAN 272-1968) อนุญาตการใช้ กรดพร็อพีนิก (INS 280), โซเดียมพร็อพีนอเนต (INS 281) และ แคลเซียมพร็อพีนอเนต (INS 282) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 461 | ใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ชูดฝอย หรือผานเป็นแผ่นบางๆ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น |
| 462 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966) และ Danbo (CODEX STAN 264-1966) โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| 463 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968), Provolone (CODEX STAN 272-1968), Coulommiers (CODEX STAN 274-1969), Camembert (CODEX STAN 276-1973) และ Brie (CODEX STAN 277-1973) โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| 464 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CODEX STAN 263-1966), Danbo (CODEX STAN 264-1966) Edam (CODEX STAN 265-1966), Gouda (CODEX STAN 266-1966), Havarti (CODEX STAN 267-1966), Samsø (CODEX STAN 268-1966), Emmental (CODEX STAN 269-1967), Tilsiter (CODEX STAN 270-1968), Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) และ Provolone (CODEX STAN 272-1968) เท่านั้นโดยใช้เป็นสารกันเสีย |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| 465 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii)), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), แมกนีเซียมคาร์บอเนต (INS 504(i)), โบนฟอสเฟต (INS 542), ซิลิโคนไดออกไซด์อสังฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552) และแมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ปริมาณไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น |
| 466 | ใช้สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น |
| 467 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะแป้งสำหรับทำขนมปังที่ขึ้นฟู (leavened bread) เท่านั้น |
| 468 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) อนุญาตการใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 469 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii)) เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น |
| 470 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS 221), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และ โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) ในแป้งที่ใช้ในกระบวนการผลิตบิสกิต (biscuit) และเพสตรี (pastry) เท่านั้น |
| 471 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะแป้งที่ใช้ทำเค้กที่มีปริมาณของน้ำตาลและน้ำสูงกว่าแป้ง (High ratio cake) เท่านั้น |
| 472 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น |
| 473 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CXS 249-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 474 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) อนุญาตการใช้ บีตา-แคโรทีนจากราบบาลาแคสเซีย ไทรลอปอรา (INS 160a(iii)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, บีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และเอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอีก (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 475 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| | ฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), ไดโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(iv)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทาโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทาโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (humectants) เท่านั้น |
| 476 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS 221), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และ โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น |
| XS3 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Salmon (CODEX STAN 3-1981). |
| XS13 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981) |
| XS33 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981) |
| XS36 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981) |
| XS37 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) |
| XS38 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981) |
| XS57 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981) |
| XS66 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981) |
| XS67 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Raisins (CODEX STAN 67-1981) |
| XS70 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CODEX STAN 70-1981) |
| XS73 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) |
| XS86 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981) |
| XS87 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต |
| XS88 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) |
| XS89 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) |
| XS90 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981) |
| XS92 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) |
| XS94 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Sardines and Sardine-Type Products (CODEX STAN 94-1981) |
| XS95 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981) |
| XS96 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) |
| XS97 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| XS98 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) |
| XS105 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981) |
| XS115 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981) |
| XS117 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) |
| XS118 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten (CODEX STAN 118-1979) |
| XS119 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Finfish (CODEX STAN 119-1981) |
| XS130 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Apricots (CODEX STAN 130-1981) |
| XS141 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983) |
| XS145 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985) |
| XS151 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gari (CODEX STAN 151-1985) |
| XS152 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152-1985) |
| XS160 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CODEX STAN 160-1987) |
| XS165 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) |
| XS166 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) |
| XS167 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) |
| XS175 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Soy Protein Products (CODEX STAN 175-1989) |
| XS181 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets (CODEX STAN 181-1991) |
| XS189 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993) |
| XS190 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995) |
| XS191 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995) |
| XS202 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Couscous (CODEX STAN 202-1995) |
| XS203 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction (CODEX STAN 203-1995) |
| XS208 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999) |
| XS210 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Named Vegetable Oils (CODEX STAN 210-1999) |
| XS211 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Named Animal Fat (CODEX STAN 211- 1999) |
| XS221 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CODEX STAN 221-2001) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| XS222 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) |
| XS223 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Kimchi (CODEX STAN 223-2001) |
| XS236 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003) |
| XS240 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) |
| XS243 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) |
| XS244 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CODEX STAN 244-2004) |
| XS249 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) |
| XS250 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006) |
| XS251 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006) |
| XS252 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006) |
| XS253 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) |
| XS256 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007) |
| XS257R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007) |
| XS259R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007) |
| XS260 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007) |
| XS262 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007) |
| XS263 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheddar (CODEX STAN 263-1966) |
| XS264 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Danbo (CODEX STAN 264-1966) |
| XS265 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edam (CODEX STAN 265-1966) |
| XS266 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gouda (CODEX STAN 266-1966) |
| XS267 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Havarti (CODEX STAN 267-1966) |
| XS268 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Samsø (CODEX STAN 268-1966) |
| XS269 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Emmental (CODEX STAN 269-1967) |
| XS270 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Tilsiter (CODEX STAN 270-1968) |
| XS271 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Saint-Paulin (CODEX STAN 271-1968) |
| XS272 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Provolone (CODEX STAN 272-1968) |
| XS273 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cottage Cheese (CODEX STAN 273-1968) |
| XS274 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Coulommiers (CODEX STAN 274-1969) |
| XS275 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| XS276 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Camembert (CODEX STAN 276-1973) |
| XS277 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Brie (CODEX STAN 277-1973) |
| XS278 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Extra Hard Grating Cheese (CODEX STAN 278-1978) |
| XS279 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Butter (CODEX STAN 279-1971) |
| XS283 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978) |
| XS291 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sturgeon Caviar (CODEX STAN 291-2010) |
| XS292 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008) |
| XS294R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Gochujang (CODEX STAN 294R-2009) |
| XS296 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009) |
| XS297 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009) |
| XS302 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Sauce (CODEX STAN 302-2011) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543 เรื่อง น้ำปลา |
| XS306R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chilli Sauce (Regional Standard) (CODEX STAN 306R-2011) |
| XS309R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211) |
| XS311 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013) |
| XS312 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013) |
| XS314R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013) |
| XS315 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) |
| XS319 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Fruits (CODEX STAN 319-2015) |
| XS325R | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Unrefined Shea Butter (CODEX STAN 325R-2017) |
| XS326 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Black, White and Green Peppers (CODEX STAN 326-2017) |
| XS327 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cumin (CODEX STAN 327-2017) |
| XS328 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Thyme (CODEX STAN 328-2017) |
| XS329 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017) |
| TH1 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง |
| TH2 | ยกเว้นการใช้เป็นสารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83 พ.ศ. 2527 เรื่อง ซีอิ๊วโกแลต |
| TH3 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ |
| TH4 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม |
| TH5 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว |
| TH6 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| TH7 | เฉพาะเบคอน |
| TH8 | เฉพาะแฮม |
| TH9 | เฉพาะแฮม |
| TH10 | เฉพาะกุนเชียงและซาลามิ (Salami) ที่ผ่านการทำแห้ง |
| TH11 | เฉพาะไส้กรอกอีสาน |
| TH12 | เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว |
| TH13 | เฉพาะไอศกรีม |
| TH14 | เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง |
| TH15 | เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง |
| TH16 | ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น |
| TH17 | เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง |
| TH18 | สำหรับไส้ขนมสำหรับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สอดไส้ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH 19 | ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์เส้นสดและเส้นหมี่สดอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์) |
| TH 20 | ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไตรต์ |
| TH 21 | ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต |
| TH 22 | เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิงหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| TH23 | ยกเว้นเครื่องดื่มประเภทโคล่า |
| TH24 | ยกเว้นการใช้ในขนมจีน |
| TH25 | ยกเว้นเค้กใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH26 | ยกเว้นส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้กใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH27 | เฉพาะซุริมิแช่เยือกแข็งและเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง |
| TH28 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงชงดื่ม ชนิดเหลว และชนิดเหลวเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค |
| TH29 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตปรุงแต่งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH30 | สำหรับเครื่องต้มน้ำอัลมอนต์ เครื่องต้มน้ำกะทิ และเครื่องต้มที่มีส่วนประกอบของนมหรือครีมหรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมหรือครีมเท่านั้น |
| TH31 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) เท่านั้น |
| TH32 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไตรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)) และ ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)) โดยคำนวณเป็นฟอสฟอรัส และจำกัดปริมาณฟอสฟอรัส ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| TH33 | กรณีใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม” |
| TH34 | กรณีใช้ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน และ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้เดี่ยวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน” |
| TH35 | กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้เดี่ยวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH36 | เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปผ่านการหมักเกลือ (Curing) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อนหรือสุญญากาศเท่านั้น |
| TH37 | เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกผ่านการหมักเกลือ (Curing) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อนหรือสุญญากาศเท่านั้น |
| TH38 | สำหรับไขหวานหรือไขมันส์สไตล์ญี่ปุ่นเท่านั้น |
| TH39 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับ น้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน |
| TH40 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 175 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH41 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH42 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับ น้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH43 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับ น้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|--|
| TH44 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับ น้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH45 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับ น้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH46 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับ น้ำมันถั่วลิสง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH47 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน |
| TH48 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH49 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน |
| TH50 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH51 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH52 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH53 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด |
| TH54 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| TH55 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟอง |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|----------|---|
| TH56 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นแคลเซียม เพื่อใช้เป็นสารทำให้แน่น |
| TH57 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด และไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นแคลเซียม เพื่อใช้เป็นสารทำให้แน่น |
| TH58 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน สำหรับแยมที่ทำจากผลแบล็คเคอแรนต์ ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 750 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน |
| TH59 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท: แยมและเยลลี่ ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมาร์มาเลดที่ทำจากมะนาว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH60 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH61 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เท่านั้น |
| TH62 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตตาม ข้อ2(1), ข้อ2(2) และ ข้อ2(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ซ็อกโกแลต |
| TH63 | สำหรับผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตตาม ข้อ2(1) และ ข้อ2(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ซ็อกโกแลต ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH64 | ยกเว้นเครื่องดื่มที่ใช้ส่วนใบ |
| TH65 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม เท่านั้น |
| TH66 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338; INS 339(i),(ii),(iii); INS 340(i),(ii),(iii); INS 341(i),(ii),(iii); INS 342(i),(ii); INS 343(i),(ii),(iii); INS 450(i),(ii),(iii),(v),(vi),(vii); INS 451(i),(ii); INS 452(i), (ii),(iii), (iv), (v) และ INS 542 เป็นสารควบคุมความเป็นกรดชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| TH67 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 348) พ.ศ. 2555 เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม ใช้ในอิมัลชันของไขมันที่ใช้สำหรับการทอดและในขนมอบเท่านั้น |