

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

สืบเนื่องจากการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ - Codex Alimentarius Commission (CAC) ครั้งที่ ๕๐ และ ๕๑ ได้ให้การรับรองข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งเสนอโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) เพิ่มเติม โดยโคเด็กซ์ได้นำข้อกำหนด ซึ่งได้รับการรับรองดังกล่าวมาจัดทำเป็นมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ ฉบับล่าสุด (General Standard for Food Additives; GSFA 2019) ประกอบกับมีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร บางรายการผ่านการประเมินความปลอดภัยจากคณะอนุกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิง วิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการ ซึ่งกำหนดไว้ตามข้อ ๖/๑ ของประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ ซึ่ง ถูกแก้ไขโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๑ พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนั้น เพื่อให้ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารมีความเหมาะสมตามความจำเป็น ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารสอดคล้องสถานการณ์ปัจจุบันและแนวทางสากล ตลอดจนเพิ่มประสิทธิภาพใน การคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ทั้งนี้ประกาศฯ ดังกล่าวมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๑ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕) ลงวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๑ และให้ใช้บัญชีแนบท้าย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ แทน

ข้อ ๒ สำหรับข้อกำหนดตาม ข้อ ๑, ข้อ ๒, ข้อ ๓ และข้อ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๕ ยังมีผลใช้บังคับต่อไป

ข้อ ๓ กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องใช้ตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดยอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต และปริมาณสูงสุดที่อนุญาตที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ โดยมีคำอธิบาย เพิ่มเติมตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยบัญชีแนบ ท้ายมีสาระสำคัญ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑: ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามชื่อวัตถุเจือปนอาหาร หมวดยอาหารหรือชนิดอาหาร หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต เงื่อนไข และปีที่รับค่ากำหนด โดยเรียงตามลำดับตัวอักษรภาษาอังกฤษ (A ถึง Z) ของรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร

ในกรณีที่ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ในหมวดยอาหารหมวดยใหญ่ เช่น ๑๔.๑.๔ วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะถูกลimit ให้ใช้ในหมวดยอาหารหมวดยย่อยด้วย ได้แก่ ๑๔.๑.๔.๑, ๑๔.๑.๔.๒ และ ๑๔.๑.๔.๓ แต่หากข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตการใช้ในหมวดยย่อยจะ อนุญาตให้ใช้เฉพาะในหมวดยย่อยเท่านั้น

สำหรับปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) ซึ่งกำหนดเป็น “ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP) ดังนั้น วัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้เป็น “ปริมาณที่เหมาะสม” มิได้หมายความว่าสามารถเติมวัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้อย่างไม่มีข้อจำกัด แต่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการศึกษาการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวในผลิตภัณฑ์ของตนเองเพื่อหาปริมาณที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการ เช่น ศึกษาประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารที่ปริมาณต่างๆ ในการยืดอายุการเก็บรักษาลักษณะที่วัตถุเจือปนอาหารนั้นมีคุณสมบัติเป็นสารกันเสีย ทั้งนี้การศึกษาดังกล่าวต้องอยู่ภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

บัญชีหมายเลข ๒: คำอธิบายเนื้อหาในบัญชีหมายเลข ๑ เพิ่มเติม โดยแบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑: กำหนดรหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

ข้อ ๔ กำหนดให้การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องพิจารณาผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

ทั้งนี้ ข้อกำหนดดังกล่าวใช้ในกรณีที่ไม่มีข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ไว้เฉพาะตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓

อนึ่ง เพื่อความชัดเจนยิ่งขึ้นในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ จึงได้จัดทำคำอธิบายเพิ่มเติม ไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ ถึง ๗ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข ๑:	คำอธิบายกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต
บัญชีหมายเลข ๒:	การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป
บัญชีหมายเลข ๓:	การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ
บัญชีหมายเลข ๔:	วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค
บัญชีหมายเลข ๕:	แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุติด (Carry Over)
บัญชีหมายเลข ๖:	ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหาร
บัญชีหมายเลข ๗:	ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ข้อ ๕ กรณีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่แตกต่างไปจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ต้องได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยจะต้องผ่านการประเมินความปลอดภัย ดังนี้

(๑) ต้องเป็นวัตถุเจือปนอาหารที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและค่าความปลอดภัยไว้แล้วอย่างสมบูรณ์ตามที่กำหนดไว้ใน Codex Advisory Specification for the Identity and Purity of Food Additives ฉบับล่าสุด หรือ ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหาร

(๒) ผ่านการประเมินการได้รับสัมผัสวัตถุเจือปนอาหาร

(๓) มีเอกสารวิชาการหรือผลการศึกษาวิจัยที่น่าเชื่อถือซึ่งสนับสนุนความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตและประสิทธิภาพของวัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

(๔) มีกฎหมายหรือกฎระเบียบฉบับล่าสุดของประเทศที่มีระบบประเมินความปลอดภัยที่น่าเชื่อถือ เช่น สหภาพยุโรป ออสเตรเลีย-นิวซีแลนด์ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ตั้งแต่ ๒ ประเทศขึ้นไป ยอมรับการใช่วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ ในผลิตภัณฑ์อาหารที่จะเสนอขอใช้

ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานต่างๆ ตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชน เรื่อง การขอประเมินความปลอดภัยของวัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งสามารถเข้าถึงได้จาก http://www.fda.moph.go.th/sites/food/manual/9.2_M44_Health_claims.pdf

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารจัดเป็นการกระทำฝ่าฝืนประกาศ ซึ่งออกตามมาตรา ๖(๔) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษตามมาตรา ๔๗ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหารและมีปริมาณที่อาจจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภคจัดเป็นการผลิตหรือนำเข้าอาหารไม่บริสุทธิ์ ตามมาตรา ๒๖(๑) ซึ่งฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๑) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษตามมาตรา ๕๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน ๒ ปี หรือปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ข้อ ๗ วันบังคับใช้: ผู้ผลิตหรือนำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งแตกต่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ แล้วแต่กรณีดังนี้

๗.๑ กรณีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

๗.๒ กรณีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

๗.๓ กรณีข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในวันที่ ๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่จะได้รับสิทธิ์ผ่อนผันตามประกาศฉบับนี้จะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ มีผลบังคับใช้ (๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓) และจะต้องมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ข้อ ๘ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา (๑๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓) เป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๓ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

ไพศาล ดั่นคุ้ม

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทชะศิลป์

นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ตารางกลุ่มหน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
1. สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)	เปลี่ยนหรือควบคุมความเป็นกรดหรือต่างของอาหาร	acidity regulator, acid, acidifier, alkali, base, buffer, buffering agent, pH adjusting agent
2. สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent)	ลดการจับตัวเป็นก้อนของส่วนผสมของอาหาร	anticaking agent, anti-stick agent, drying agent, dusting agent
3. สารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent)	ป้องกันหรือลดการเกิดฟอง	antifoaming agent, defoaming agent
4. สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant)	ยืดอายุของอาหาร โดยป้องกันการเสื่อมเสียจากการออกซิเดชัน เช่น การหืนของไขมันและการเปลี่ยนสีของอาหาร	antioxidant, antioxidant synergist, antibrowning agent
5. สารฟอกสี (Bleaching agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับฟอกสีอาหารชนิดอื่น ๆ ยกเว้นแป้ง	bleaching agent
6. สารเพิ่มปริมาณ (Bulking agent)	สารซึ่งนอกเหนือจากอากาศหรือน้ำ ซึ่งช่วยเพิ่มปริมาณของอาหาร โดยไม่มีผลต่อค่าพลังงานของอาหารอย่างมีนัยสำคัญ	bulking agent, filler
7. สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Carbonating agent)	วัตถุเจือปนอาหารที่เติมลงไปเพื่อให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	carbonating agent
8. สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carrier)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้สำหรับช่วยในการทำละลาย เจือจาง การกระจายตัว หรือการปรับสภาพทางกายภาพของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร เพื่อช่วยส่งเสริมการผลิต การประยุกต์ใช้ วัตถุเจือปนอาหาร หรือสารอาหาร ทั้งนี้ ต้องไม่ส่งผลกระทบต่อหน้าที่ของวัตถุเจือปนอาหารหรือสารอาหาร	carrier, carrier solvent, nutrient carrier, diluent for other food additives, encapsulating agent, modified-release agent (sustained-release agent, extended-release agent, controlled-release agent), dispersing agent, tablet disintegrant, dissolution enhancer, tablet and capsule lubricant, granulation aid, glidant
9. สี (Colour)	เพิ่มหรือรักษาสีของอาหาร	colour, decorative pigment, surface colourant
10. สารคงสภาพของสี (Colour retention agent)	คงสภาพหรือรักษาสีหรือเพิ่มสีของอาหาร	colour retention agent, colour fixative, colour stabilizer, colour adjunct

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
11. อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier)	รักษาส่วนผสมของสารที่รวมตัวกัน เช่น น้ำและน้ำมันในอาหาร ให้มีความสม่ำเสมอ	emulsifier, plasticizer, dispersing agent, surface active agent, crystallization inhibitor, density adjustment agent (flavouring oils in beverages), suspension agent, clouding agent
12. เกลืออิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifying salt)	เพื่อป้องกันการแยกตัวของไขมันโดยจัดโปรตีนในเนยแข็งในการผลิตเนยแข็งเสียใหม่	emulsifying salt, emulsifying salt synergist, melding salt
13. สารทำให้แน่น (Firming agent)	รักษาหรือทำให้เนื้อเยื่อของผลไม้หรือผักแน่นและกรอบ หรือทำปฏิกิริยากับสารให้เจล เพื่อทำให้เกิดเจลหรือให้เจลแข็ง	firming agent
14. สารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer)	เพิ่มรสชาติหรือกลิ่นของอาหาร	flavour enhancer, flavour synergist
15. สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (Flour treatment agent)	สารที่เติมไปในแป้งเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการอบและการเกิดสี	flour treatment agent, flour bleaching agent, flour improver, dough conditioner, dough strengthening agent
16. สารทำให้เกิดฟอง (Foaming agent)	ทำให้เกิดฟองหรือคงการกระจายตัวของอากาศในอาหารที่เป็นของเหลวหรือของแข็ง	foaming agent, whipping agent, aerating agent
17. สารทำให้เกิดเจล (Gelling agent)	ให้เนื้อสัมผัสของอาหารโดยการสร้างเจล	gelling agent
18. สารเคลือบผิว (Glazing agent)	สารซึ่งเมื่อใช้กับผิวภายนอกของอาหารแล้ว จะมีลักษณะปรากฏที่เป็นผิวมันหรือช่วยเคลือบผิวเพื่อป้องกัน	glazing agent, sealing agent, coating agent, surface-finishing agent, polishing agent, film-forming agent
19. สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)	ป้องกันการแห้งของอาหาร เนื่องจากบรรยากาศที่มีความชื้นต่ำ	humectants, moisture-retention agent, wetting agent
20. ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร (Packaging gas)	วัตถุเจือปนอาหารที่เป็นก๊าซใช้เติมลงไปในภาชนะบรรจุทั้งก่อน ระหว่าง การบรรจุ และหลังการบรรจุเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน	packaging gas
21. สารกันเสีย (Preservative)	ยืดอายุของอาหารโดยการป้องกันการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์	preservative, antimicrobial preservative, antimycotic agent, bacteriophage control agent, fungistatic agent, antimould and antirope agent, antimicrobial synergist

กลุ่มตามหน้าที่	นิยามความหมาย	หน้าที่ด้านเทคโนโลยี
22. ก๊าซที่ใช้ขับเคลื่อน (Propellant)	ก๊าซที่นอกเหนือจากอากาศ ซึ่งช่วยขับเคลื่อนอาหารออกจากภาชนะบรรจุ	propellant
23. สารช่วยให้ฟู (Raising agent)	สารหรือของผสมของอาหารที่ทำให้อากาศแยกตัวเป็นอิสระและเพิ่มปริมาณของแป้งทำขนมปัง	raising agent
24. สารช่วยจับอนุภาคโลหะ (Sequestrant)	วัตถุเจือปนอาหารที่ใช้จับกับสารที่มีประจุบวก เช่น โลหะหนัก เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาของโลหะหนัก	sequestrant
25. สารทำให้คงตัว (Stabilizer)	ทำให้การแขวนลอยของสารตั้งแต่ 2 ชนิด ที่ไม่รวมกันในอาหารมีความสม่ำเสมอ	stabilizer, foam stabilizer, colloidal stabilizer, emulsion stabilizer, stabilizer synergist, binder, Tablet binder
26. สารให้ความหวาน (Sweetener)	สารที่ให้ความหวานอื่นๆ ที่ไม่ใช่น้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (monosaccharide sugar) หรือน้ำตาลโมเลกุลคู่ (disaccharide sugar)	sweetener, intense sweetener, bulk sweetener
27. สารให้ความข้นเหนียว (Thickener)	ให้ความหนืดแก่อาหารหรือปรับปรุงเนื้อสัมผัสของอาหาร	thickener, bodying agent, binder, texturizing agent, thickener synergist

หมายเหตุ: อ้างอิง CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CXG 36-1989) ฉบับล่าสุดปี ค.ศ. ๒๐๑๙

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

๑. การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เกี่ยวข้องกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป

การคำนวณสัดส่วนการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เกี่ยวข้องกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องนิยามผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด ไม่เกินหนึ่ง

สามารถคำนวณโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ ดังนี้

$$1 \geq \frac{\text{Conc A}}{\text{ML A}} + \frac{\text{Conc B}}{\text{ML B}} + \frac{\text{Conc C}}{\text{ML C}} + \dots$$

โดยที่ ML A = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร A (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML B = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร B (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

ML C = ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้สำหรับวัตถุเจือปนอาหาร C (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc A = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร A ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc B = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร B ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

Conc C = ปริมาณของวัตถุเจือปนอาหาร C ที่ใช้ในสูตรผลิตภัณฑ์ (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมอาหาร)

****ผลรวมของสัดส่วนของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิด จะต้องมีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับ ๑****

ยกตัวอย่างเช่น

ผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้ง สามารถใช้เบนโซเอทเป็นวัตถุกันเสียได้ไม่เกิน ๑๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และซอร์เบตเป็นวัตถุกันเสีย ได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้นหากมีความประสงค์จะใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดในผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว สัดส่วนของการใช้วัตถุกันเสียทั้ง ๒ ชนิดจะเป็นดังนี้

	ปริมาณ เบนโซเอท ที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) Conc A	ปริมาณ เบนโซเอท สูงสุดที่ อนุญาต ให้ใช้ (มก./กก.) ML A	สัดส่วน เบนโซเอท Conc A ----- ML A	ปริมาณ ซอร์เบต ที่ใช้ในสูตร (มก./กก.) Conc B	ปริมาณ ซอร์เบต สูงสุดที่ อนุญาต ให้ใช้ (มก./กก.) ML B	สัดส่วน ซอร์เบต Conc B ----- ML B	ผลรวมสัดส่วนของ วัตถุกันเสีย Conc A + Conc B ----- + ----- ML A ML B
สูตร 1	1,000	1,000	1	0	500	0	1
สูตร 2	750	1,000	0.75	125	500	0.25	1
สูตร 3	500	1,000	0.50	250	500	0.50	1
สูตร 4	250	1,000	0.25	375	500	0.75	1
สูตร 5	0	1,000	0	500	500	1	1

๒. ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ตามบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ที่มีข้อกำหนดเฉพาะเกี่ยวกับการใช้วัตถุเจือปนอาหารร่วมกันซึ่งไม่ต้องอ้างอิงหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีการกำหนดปริมาณสูงสุดที่อนุญาตเป็นตัวเลขในกลุ่มหน้าที่เดียวกันรวมกันตั้งแต่สองชนิดขึ้นไป จะต้องไม่ผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดไม่เกินหนึ่ง

เงื่อนไข	อธิบายความ
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอร์ไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอิด (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทเตไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320), บิวทิลเทเตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทเตไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320), บิวทิลเทเตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดี-แอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทเตไฮดรอกซีแอนนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บิวทิลเทเตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321)
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทเตไฮดรอกซีแอนนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิลเทเตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทเตไฮดรอกซีแอนนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิลเทเตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทเตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพต่าง (INS 541(ii))
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอสติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอกซินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (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
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอกซินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (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
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไตสตาร์ซฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตไตสตาร์ซฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดไตสตาร์ซฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ซ (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไตสตาร์ซฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตไตสตาร์ซฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดไตสตาร์ซฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิลเลเทดไตสตาร์ซอะดิเฟต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
289	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
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - 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) สำหรับผลิตภัณฑ์ปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไตรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต (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 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
304	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บัตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), บัตา-แคโรทีนจากราบลาคอสเลีย ไทรสปอรา (INS 160a(iii)), บัตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเทอร์ของกรดบัตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) และ บัตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดแอล-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิตเตต (INS 304)
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ บัตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), บัตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเทอร์ของกรดบัตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
343	<p>สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) 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)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) <u>และ</u> แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำให้แห้งเท่านั้น <u>และ</u> ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารเพิ่มความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)</p>
345	<p>สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม</p>
346	<p>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</p>
348	<p>ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)</p>
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 - ใช้เป็นสารช่วยจับอนุภาคโลหะ (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), 450(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)
425	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a)
435	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1991) อนุญาตการใช้ tárตราซีน (INS 102), ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ (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 (คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส), 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 คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส, สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CODEX STAN 90-1981) อนุญาต การใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) และไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
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) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (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 ซิลิคอนไดออกไซด์ออสซิลฐาน (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 กรดโพธิ์ฟอนิก (INS 280), โซเดียมโพธิ์ฟอนेट (INS 281) และ แคลเซียมโพธิ์ฟอนेट (INS 282) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
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), ซิลิคอนไดออกไซด์ออสซิลฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552) และแมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ปริมาณไม่เกินที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศฯ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น
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)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (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)), เพนทโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (humectants) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH32	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โปแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโปแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)) และ ไทรโปแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)) โดยคำนวณเป็นฟอสฟอรัส และจำกัดปริมาณฟอสฟอรัส ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
TH33	กรณีใช้แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) ร่วมกับ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน: แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”
TH34	กรณีใช้ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) ร่วมกับ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน: แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน และ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้เดี่ยวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน”
TH35	กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้เดี่ยวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

การคำนวณตามข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

๑. เงื่อนไข 6: คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium; Al)	อลูมิเนียม (ppm) = % เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000																																							
	<table border="1"><thead><tr><th>INS No.</th><th colspan="2">เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์</th><th>ตัวแปร (factor)</th></tr></thead><tbody><tr><td>523</td><td>Aluminium ammonium sulfate</td><td>อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต</td><td>0.060</td></tr><tr><td>559</td><td>Aluminium silicate (TENTATIVE)</td><td>อะลูมิเนียมซิลิเกต</td><td>0.334</td></tr><tr><td>556</td><td>Calcium aluminium silicate (TENTATIVE)</td><td>แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต</td><td>0.195</td></tr><tr><td rowspan="3">541(i)</td><td>Sodium aluminium phosphate, acidic</td><td>โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต</td><td></td></tr><tr><td>$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$</td><td>สภาพกรด</td><td>0.086</td></tr><tr><td>$\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$</td><td></td><td>0.061</td></tr><tr><td rowspan="2">541(ii)</td><td>Sodium aluminium phosphate, basic</td><td>โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต</td><td></td></tr><tr><td>$\text{Na}_8\text{Al}_2(\text{OH})_2(\text{PO}_4)_4$</td><td>สภาพต่าง</td><td>0.083</td></tr><tr><td rowspan="2">554</td><td>Sodium aluminosilicate (TENTATIVE)</td><td>โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต</td><td></td></tr><tr><td>$x\text{SiO}_2 \cdot y\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot z\text{Na}_2\text{O}$</td><td></td><td>ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล</td></tr></tbody></table>	INS No.	เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)	523	Aluminium ammonium sulfate	อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต	0.060	559	Aluminium silicate (TENTATIVE)	อะลูมิเนียมซิลิเกต	0.334	556	Calcium aluminium silicate (TENTATIVE)	แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต	0.195	541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต		$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	สภาพกรด	0.086	$\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$		0.061	541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต		$\text{Na}_8\text{Al}_2(\text{OH})_2(\text{PO}_4)_4$	สภาพต่าง	0.083	554	Sodium aluminosilicate (TENTATIVE)	โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต		$x\text{SiO}_2 \cdot y\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot z\text{Na}_2\text{O}$	
INS No.	เกลืออะลูมิเนียมในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)																																					
523	Aluminium ammonium sulfate	อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต	0.060																																					
559	Aluminium silicate (TENTATIVE)	อะลูมิเนียมซิลิเกต	0.334																																					
556	Calcium aluminium silicate (TENTATIVE)	แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต	0.195																																					
541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต																																						
	$\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	สภาพกรด	0.086																																					
	$\text{Na}_3\text{Al}_2\text{H}_{15}(\text{PO}_4)_8$		0.061																																					
541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic	โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต																																						
	$\text{Na}_8\text{Al}_2(\text{OH})_2(\text{PO}_4)_4$	สภาพต่าง	0.083																																					
554	Sodium aluminosilicate (TENTATIVE)	โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต																																						
	$x\text{SiO}_2 \cdot y\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot z\text{Na}_2\text{O}$		ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล																																					
หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล																																								
ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Al ในโครงสร้าง} \times 27}{\text{มวลโมเลกุลเกลืออะลูมิเนียม}}$																																								

<p>๒. <u>เงื่อนไข 10:</u> จำนวนเป็นแอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)</p>	<p style="text-align: center;">แอสคอสบิลสเตียเรต (ppm) = % แอสคอร์บิลแพลมิเทตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="width: 70%;">เอสเทอร์ของกรดไขมัน</th> <th style="width: 20%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>304</td> <td>Ascorbyl palmitate</td> <td>แอสคอร์บิลแพลมิเทต</td> <td>1.068</td> </tr> <tr> <td>305</td> <td>Ascorbyl stearate</td> <td>แอสคอร์บิลสเตียเรต</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เอสเทอร์ของกรดไขมัน		ตัวแปร (factor)	304	Ascorbyl palmitate	แอสคอร์บิลแพลมิเทต	1.068	305	Ascorbyl stearate	แอสคอร์บิลสเตียเรต	1								
INS No.	เอสเทอร์ของกรดไขมัน		ตัวแปร (factor)																		
304	Ascorbyl palmitate	แอสคอร์บิลแพลมิเทต	1.068																		
305	Ascorbyl stearate	แอสคอร์บิลสเตียเรต	1																		
<p>๓. <u>เงื่อนไข 13:</u> จำนวนเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)</p>	<p style="text-align: center;">กรดเบนโซอิก (ppm) = % เกลือเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="width: 70%;">เกลือเบนโซเอต</th> <th style="width: 20%;">ตัวแปร* (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>210</td> <td>Benzoic acid</td> <td>กรดเบนโซอิก</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>211</td> <td>Sodium benzoate</td> <td>โซเดียมเบนโซเอต</td> <td>0.848</td> </tr> <tr> <td>212</td> <td>Potassium benzoate</td> <td>โพแทสเซียมเบนโซเอต</td> <td>0.763</td> </tr> <tr> <td>213</td> <td>Calcium benzoate</td> <td>แคลเซียมเบนโซเอต</td> <td>0.433</td> </tr> </tbody> </table> <p>* จำนวนในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)</p>	INS No.	เกลือเบนโซเอต		ตัวแปร* (factor)	210	Benzoic acid	กรดเบนโซอิก	1	211	Sodium benzoate	โซเดียมเบนโซเอต	0.848	212	Potassium benzoate	โพแทสเซียมเบนโซเอต	0.763	213	Calcium benzoate	แคลเซียมเบนโซเอต	0.433
INS No.	เกลือเบนโซเอต		ตัวแปร* (factor)																		
210	Benzoic acid	กรดเบนโซอิก	1																		
211	Sodium benzoate	โซเดียมเบนโซเอต	0.848																		
212	Potassium benzoate	โพแทสเซียมเบนโซเอต	0.763																		
213	Calcium benzoate	แคลเซียมเบนโซเอต	0.433																		
<p>๔. <u>เงื่อนไข 17:</u> จำนวนเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)</p>	<p style="text-align: center;">กรดซัยคลามิก (ppm) = % เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="width: 70%;">เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์</th> <th style="width: 20%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>952(i)</td> <td>Cyclamic acid</td> <td>กรดซัยคลามิก</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>952(ii)</td> <td>Calcium cyclamate</td> <td>แคลเซียมซัยคลาเมต</td> <td>0.415</td> </tr> <tr> <td>952(iv)</td> <td>Sodium cyclamate</td> <td>โซเดียมซัยคลาเมต</td> <td>0.891</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)	952(i)	Cyclamic acid	กรดซัยคลามิก	1	952(ii)	Calcium cyclamate	แคลเซียมซัยคลาเมต	0.415	952(iv)	Sodium cyclamate	โซเดียมซัยคลาเมต	0.891				
INS No.	เกลือซัยคลาเมตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)																		
952(i)	Cyclamic acid	กรดซัยคลามิก	1																		
952(ii)	Calcium cyclamate	แคลเซียมซัยคลาเมต	0.415																		
952(iv)	Sodium cyclamate	โซเดียมซัยคลาเมต	0.891																		

๕. เงื่อนไข 21: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)

แอนไฮดรัสเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซีเตต = % INS 358 หรือ INS 386 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

INS No.	กลุ่มเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซีเตตในสูตรผลิตภัณฑ์	ตัวแปร (factor)
385	Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate	แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซีเตต
386	Disodium ethylenediaminetetraacetate	ไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซีเตต

๖. เงื่อนไข 23: คำนวณเป็นเหล็ก (iron)

เหล็ก (ppm) = % สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน Fe ในโครงสร้าง} \times 56}{\text{มวลโมเลกุลสารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ}}$

INS No.	สารที่มีเหล็กเป็นส่วนประกอบ	ตัวแปร (factor)
381	Ferric ammonium citrate	เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเตรต
	$C_6H_8O_7 \cdot xFe^{3+} \cdot yNH_3$	
579	Ferrous gluconate	เฟร์รัสกลูโคเนต
585	Ferrous lactate	เฟร์รัสแล็กเตต
	Dihydrate (น้ำ 2 โมเลกุล)	
	Trihydrate (น้ำ 3 โมเลกุล)	

๗. เงื่อนไข 24: คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

แอนไฮดรัสโซเดียม (ppm) = % INS 535, 536 หรือ 538 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 เฟอร์โรไซยาไนด์

INS No.	กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์ในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร (factor)
535	Sodium ferrocyanide	โซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์	0.629
536	Potassium ferrocyanide	โพแทสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์	0.720
538	Calcium ferrocyanide	แคลเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์	0.599

๘. เงื่อนไข 26: คำนวณเป็นสตีวียอล (Steviol)

สตีวียอล (ppm) = \sum ([ความเข้มข้นของสตีวียอลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)] X ค่าการแปลงหน่วย)

ชนิดของสตีวียอลไกลโคไซด์	ค่าการแปลงหน่วย (Conversion factor)
สตีวียอไซด์ (Stevioside)	0.400
รีบาดิโอไซด์ เอ (Rebaudioside A)	0.330
รีบาดิโอไซด์ บี (Rebaudioside B)	0.400
รีบาดิโอไซด์ ซี (Rebaudioside C)	0.330
รีบาดิโอไซด์ ดี (Rebaudioside D)	0.280
รีบาดิโอไซด์ เอฟ (Rebaudioside F)	0.340
รีบาดิโอไซด์ เอ็ม (Rebaudioside M)	0.250
ดัลโคไซด์ เอ (Dulcoside A)	0.400
รูบัสไซด์ (Rubusoside)	0.500
สตีวียอลไบโอไซด์ (Steviolbioside)	0.500
สตีวียอลไกลโคไซด์ชนิดอื่นๆ	0.330

	<ul style="list-style-type: none"> ● ตัวอย่าง การคำนวณเป็นสตีวียอล กรณีสตีวียอลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) สตีวียอลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ซึ่งมีส่วนประกอบของสตีวียอไซด์ (Stevioside) 90% รีบาดีอไซด์ บี (Rebaudioside B) 5% และ รีบาดีอไซด์ เอ (Rebaudioside A) 5% เป็นสตีวียอล <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> $\text{สตีวียอล (ppm)} = \sum ([\text{ความเข้มข้นของสตีวียอลไกลโคไซด์แต่ละชนิด (ppm)}] \times \text{ค่าการแปลงหน่วย})$ </div> <p> สตีวียอล = ([สตีวียอไซด์]×0.4)+(รีบาดีอไซด์ บี)×0.4)+(รีบาดีอไซด์ เอ)×0.33 สตีวียอล = (90%×100×0.4)+(5%×100×0.4)+(5%×100×0.33) สตีวียอล = (0.9×100×0.4)+(0.05×100×0.4)+(0.05×100×0.33) = 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ดังนั้น สตีวียอลไกลโคไซด์ (ชนิดผสม) ดังกล่าว 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คิดเป็น 39.7 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นสตีวียอล) </p>									
<p>๙. <u>เงื่อนไข 27</u>: จำนวนเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซีเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>กรดพาราไฮดรอกซี (ppm) = % INS 214 หรือ 218 ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 เบนโซอิก</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th style="width: 60%;">กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์</th> <th style="width: 30%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>214</td> <td>Ethyl para-hydroxybenzoate เอทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต</td> <td>0.832</td> </tr> <tr> <td>218</td> <td>Methyl para-hydroxybenzoate เมทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต</td> <td>0.908</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์	ตัวแปร (factor)	214	Ethyl para-hydroxybenzoate เอทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต	0.832	218	Methyl para-hydroxybenzoate เมทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต	0.908
INS No.	กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอตในสูตรผลิตภัณฑ์	ตัวแปร (factor)								
214	Ethyl para-hydroxybenzoate เอทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต	0.832								
218	Methyl para-hydroxybenzoate เมทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต	0.908								

<p>๑๐. <u>เงื่อนไข 30</u>: คำนวณเป็นไนเตรตไอออน (NO₃⁻ ion) ที่ตกค้างคำนวณเป็น</p>	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ไนเตรตไอออน (NO₃⁻ ion) (ppm) = % เกลือไนเตรตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">เกลือไนเตรต</th> <th style="width: 10%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">251</td> <td style="width: 50%;">Sodium Nitrate</td> <td style="width: 30%;">โซเดียมไนเตรต</td> <td style="text-align: center;">0.729</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">252</td> <td>Potassium Nitrate</td> <td>โพแทสเซียมไนเตรต</td> <td style="text-align: center;">0.613</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือไนเตรต		ตัวแปร (factor)	251	Sodium Nitrate	โซเดียมไนเตรต	0.729	252	Potassium Nitrate	โพแทสเซียมไนเตรต	0.613																				
INS No.	เกลือไนเตรต		ตัวแปร (factor)																														
251	Sodium Nitrate	โซเดียมไนเตรต	0.729																														
252	Potassium Nitrate	โพแทสเซียมไนเตรต	0.613																														
<p>๑๑. <u>เงื่อนไข 32</u>: คำนวณเป็นไนไตรต์ไอออน (NO₂ ion) ที่ตกค้าง</p>	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ไนไตรต์ไอออน (NO₂ ion) (ppm) = % เกลือไนไตรต์ในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">เกลือไนไตรต์</th> <th style="width: 10%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">249</td> <td style="width: 50%;">Potassium nitrite</td> <td style="width: 30%;">โพแทสเซียมไนไตรต์</td> <td style="text-align: center;">0.541</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">250</td> <td>Sodium nitrite</td> <td>โซเดียมไนไตรต์</td> <td style="text-align: center;">0.667</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือไนไตรต์		ตัวแปร (factor)	249	Potassium nitrite	โพแทสเซียมไนไตรต์	0.541	250	Sodium nitrite	โซเดียมไนไตรต์	0.667																				
INS No.	เกลือไนไตรต์		ตัวแปร (factor)																														
249	Potassium nitrite	โพแทสเซียมไนไตรต์	0.541																														
250	Sodium nitrite	โซเดียมไนไตรต์	0.667																														
<p>๑๒. <u>เงื่อนไข 33</u>: คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus)</p>	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ฟอสฟอรัส (ppm) = % สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์</th> <th style="width: 10%;">ตัวแปร* (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">338</td> <td style="width: 50%;">Phosphoric acid</td> <td style="width: 30%;">กรดฟอสฟอริก</td> <td style="text-align: center;">0.317</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">339(i)</td> <td>Sodium dihydrogen phosphate</td> <td>โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต</td> <td style="text-align: center;">0.259</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">339(ii)</td> <td>Disodium hydrogen phosphate</td> <td>ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต</td> <td style="text-align: center;">0.219</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">339(iii)</td> <td>Trisodium phosphate</td> <td>ไตรโซเดียม ฟอสเฟต</td> <td style="text-align: center;">0.189</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">340(i)</td> <td>Potassium dihydrogen phosphate</td> <td>โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต</td> <td style="text-align: center;">0.228</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">340(ii)</td> <td>Dipotassium hydrogen phosphate</td> <td>ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต</td> <td style="text-align: center;">0.178</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">340(iii)</td> <td>Tripotassium phosphate</td> <td>ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต</td> <td style="text-align: center;">0.146</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)	338	Phosphoric acid	กรดฟอสฟอริก	0.317	339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259	339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.219	339(iii)	Trisodium phosphate	ไตรโซเดียม ฟอสเฟต	0.189	340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228	340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178	340(iii)	Tripotassium phosphate	ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต	0.146
INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์		ตัวแปร* (factor)																														
338	Phosphoric acid	กรดฟอสฟอริก	0.317																														
339(i)	Sodium dihydrogen phosphate	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.259																														
339(ii)	Disodium hydrogen phosphate	ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.219																														
339(iii)	Trisodium phosphate	ไตรโซเดียม ฟอสเฟต	0.189																														
340(i)	Potassium dihydrogen phosphate	โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228																														
340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate	ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178																														
340(iii)	Tripotassium phosphate	ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต	0.146																														

๑๒. <u>เงื่อนไข 33: </u> คำนวณเป็นฟอสฟอรัส (Phosphorus) (ต่อ)	INS No.	สารประกอบฟอสเฟตในสูตรผลิตภัณฑ์	ตัวแปร* (factor)
	341(i)	Monocalcium dihydrogen phosphate	โมโนแคลเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต
341(ii)	Calcium hydrogen phosphate	แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.228
341(iii)	Tricalcium phosphate	ไตรแคลเซียม ฟอสเฟต	0.200
342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate	แอมโมเนียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.270
342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate	ไดแอมโมเนียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.235
343(i)	Monomagnesium phosphate	โมนอแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.284
343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate	แมกนีเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต	0.178
343(iii)	Trimagnesium phosphate	ไตรแมกนีเซียม ฟอสเฟต	0.236
450(i)	Disodium diphosphate	ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.280
450(ii)	Trisodium diphosphate	ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.254
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต	0.233
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต	0.188
450(vi)	Dicalcium diphosphate	ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต	0.244
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต	0.287
450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต	0.309
451(i)	Pentasodium triphosphate	เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต	0.253
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต	0.208
452(i)	Sodium polyphosphate	โซเดียมพอลิฟอสเฟต	ขึ้นกับ* มวลโมเลกุล
452(ii)	Potassium polyphosphate	โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(iv)	Calcium polyphosphate	แคลเซียมพอลิฟอสเฟต	
452(v)	Ammonium polyphosphate	แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต	
542	Bone phosphate	บอนฟอสเฟต	

หมายเหตุ: *ขึ้นกับมวลโมเลกุล

ตัวแปร (factor) = $\frac{\text{จำนวน P ในโครงสร้าง} \times 30.975}{\text{มวลโมเลกุลสารประกอบฟอสเฟต}}$

* คำนวณในรูปปราศจากน้ำ (Anhydrous)

<p>๑๓. <u>เงื่อนไข 42:</u> คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> $\text{กรดซอร์บิก (ppm)} = \% \text{ เกลือซอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์} \times \text{ตัวแปร (factor)} \times 10,000$ </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="width: 70%;">เกลือซอร์เบต</th> <th style="width: 20%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>200</td> <td>Sorbic acid</td> <td>กรดซอร์บิก</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>201</td> <td>Sodium sorbate</td> <td>โซเดียม ซอร์เบต</td> <td>0.837</td> </tr> <tr> <td>202</td> <td>Potassium sorbate</td> <td>โพแทสเซียม ซอร์เบต</td> <td>0.747</td> </tr> <tr> <td>203</td> <td>Calcium sorbate</td> <td>แคลเซียม ซอร์เบต</td> <td>0.428</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือซอร์เบต		ตัวแปร (factor)	200	Sorbic acid	กรดซอร์บิก	1	201	Sodium sorbate	โซเดียม ซอร์เบต	0.837	202	Potassium sorbate	โพแทสเซียม ซอร์เบต	0.747	203	Calcium sorbate	แคลเซียม ซอร์เบต	0.428												
INS No.	เกลือซอร์เบต		ตัวแปร (factor)																														
200	Sorbic acid	กรดซอร์บิก	1																														
201	Sodium sorbate	โซเดียม ซอร์เบต	0.837																														
202	Potassium sorbate	โพแทสเซียม ซอร์เบต	0.747																														
203	Calcium sorbate	แคลเซียม ซอร์เบต	0.428																														
<p>๑๔. <u>เงื่อนไข 43:</u> คำนวณเป็นดีบุก (Stannous; Sn)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> $\text{ดีบุก (ppm)} = \% \text{ สแตนนัสคลอไรด์ในสูตรผลิตภัณฑ์} \times \text{ตัวแปร (factor)} \times 10,000$ </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="width: 70%;">สแตนนัสคลอไรด์</th> <th style="width: 20%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>512</td> <td>Stannous chloride</td> <td>สแตนนัสคลอไรด์</td> <td>0.527</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	สแตนนัสคลอไรด์		ตัวแปร (factor)	512	Stannous chloride	สแตนนัสคลอไรด์	0.527																								
INS No.	สแตนนัสคลอไรด์		ตัวแปร (factor)																														
512	Stannous chloride	สแตนนัสคลอไรด์	0.527																														
<p>๑๕. <u>เงื่อนไข 44:</u> คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur dioxide; SO₂)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> $\text{ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (ppm)} = \% \text{ สารประกอบซัลไฟต์ในสูตรผลิตภัณฑ์} \times \text{ตัวแปร (factor)} \times 10,000$ </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th colspan="2" style="width: 70%;">สารประกอบซัลไฟต์</th> <th style="width: 20%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>220</td> <td>Sulfur dioxide</td> <td>ซัลเฟอร์ไดออกไซด์</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>221</td> <td>Sodium sulfite</td> <td>โซเดียม ซัลไฟต์</td> <td>0.509</td> </tr> <tr> <td>222</td> <td>Sodium hydrogen sulfite</td> <td>โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์</td> <td>0.616</td> </tr> <tr> <td>223</td> <td>Sodium metabisulfite</td> <td>โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์</td> <td>0.675</td> </tr> <tr> <td>224</td> <td>Potassium metabisulfite</td> <td>โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์</td> <td>0.577</td> </tr> <tr> <td>225</td> <td>Potassium sulfite</td> <td>โพแทสเซียม ซัลไฟต์</td> <td>0.405</td> </tr> <tr> <td>539</td> <td>Sodium thiosulfate</td> <td>โซเดียม ไทโอซัลไฟต์</td> <td>0.259</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	สารประกอบซัลไฟต์		ตัวแปร (factor)	220	Sulfur dioxide	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	1	221	Sodium sulfite	โซเดียม ซัลไฟต์	0.509	222	Sodium hydrogen sulfite	โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์	0.616	223	Sodium metabisulfite	โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์	0.675	224	Potassium metabisulfite	โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์	0.577	225	Potassium sulfite	โพแทสเซียม ซัลไฟต์	0.405	539	Sodium thiosulfate	โซเดียม ไทโอซัลไฟต์	0.259
INS No.	สารประกอบซัลไฟต์		ตัวแปร (factor)																														
220	Sulfur dioxide	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์	1																														
221	Sodium sulfite	โซเดียม ซัลไฟต์	0.509																														
222	Sodium hydrogen sulfite	โซเดียม ไฮโดรเจน ซัลไฟต์	0.616																														
223	Sodium metabisulfite	โซเดียม เมตาไบซัลไฟต์	0.675																														
224	Potassium metabisulfite	โพแทสเซียม เมตาไบซัลไฟต์	0.577																														
225	Potassium sulfite	โพแทสเซียม ซัลไฟต์	0.405																														
539	Sodium thiosulfate	โซเดียม ไทโอซัลไฟต์	0.259																														

<p>๑๖. <u>เงื่อนไข 45</u>: คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> กรดทาร์ทาริก (ppm) = % เกลือทาร์ทเรตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="text-align: center;">INS No.</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">เกลือทาร์ทเรต</th> <th style="text-align: center;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">334</td> <td style="text-align: center;">Tartaric acid</td> <td style="text-align: center;">กรดทาร์ทาริก</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">335(ii)</td> <td style="text-align: center;">Sodium L(+)-tartrate</td> <td style="text-align: center;">โซเดียมแอล(+)-ทาร์ทเรต</td> <td style="text-align: center;">0.651</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">336(i)</td> <td style="text-align: center;">Monopotassium tartrate</td> <td style="text-align: center;">มอนโพแทสเซียมทาร์ทเรต</td> <td style="text-align: center;">0.798</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">337</td> <td style="text-align: center;">Potassium sodium L(+)-tartrate</td> <td style="text-align: center;">โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์ทเรต</td> <td style="text-align: center;">0.532</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือทาร์ทเรต		ตัวแปร (factor)	334	Tartaric acid	กรดทาร์ทาริก	1	335(ii)	Sodium L(+)-tartrate	โซเดียมแอล(+)-ทาร์ทเรต	0.651	336(i)	Monopotassium tartrate	มอนโพแทสเซียมทาร์ทเรต	0.798	337	Potassium sodium L(+)-tartrate	โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์ทเรต	0.532
INS No.	เกลือทาร์ทเรต		ตัวแปร (factor)																		
334	Tartaric acid	กรดทาร์ทาริก	1																		
335(ii)	Sodium L(+)-tartrate	โซเดียมแอล(+)-ทาร์ทเรต	0.651																		
336(i)	Monopotassium tartrate	มอนโพแทสเซียมทาร์ทเรต	0.798																		
337	Potassium sodium L(+)-tartrate	โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์ทเรต	0.532																		
<p>๑๗. <u>เงื่อนไข 46</u>: คำนวณเป็นกรดไธโอไดโพรปิสิก (Thiodipropionic acid)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> กรดไธโอไดโพรปิสิก (ppm) = % เกลือไทโอดีโพรพิโอเนตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="text-align: center;">INS No.</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">เกลือไทโอดีโพรพิโอเนต</th> <th style="text-align: center;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">388</td> <td style="text-align: center;">Thiodipropionic acid</td> <td style="text-align: center;">กรดไธโอไดโพรปิสิก</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">389</td> <td style="text-align: center;">Dilauryl thiodipropionate</td> <td style="text-align: center;">ไดลอริลไทโอดีโพรพิโอเนต</td> <td style="text-align: center;">0.346</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือไทโอดีโพรพิโอเนต		ตัวแปร (factor)	388	Thiodipropionic acid	กรดไธโอไดโพรปิสิก	1	389	Dilauryl thiodipropionate	ไดลอริลไทโอดีโพรพิโอเนต	0.346								
INS No.	เกลือไทโอดีโพรพิโอเนต		ตัวแปร (factor)																		
388	Thiodipropionic acid	กรดไธโอไดโพรปิสิก	1																		
389	Dilauryl thiodipropionate	ไดลอริลไทโอดีโพรพิโอเนต	0.346																		
<p>๑๘. <u>เงื่อนไข 58</u>: คำนวณเป็นแคลเซียม (Calcium; Ca)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> แคลเซียม (ppm) = % สารประกอบแคลเซียมในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="text-align: center;">INS No.</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">สารประกอบแคลเซียม</th> <th style="text-align: center;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">509</td> <td style="text-align: center;">Calcium chloride</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">แคลเซียมคลอไรด์</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Anhydrous: CaCl₂</td> <td style="text-align: center;">0.361</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Dihydrate: CaCl₂ · 2H₂O</td> <td style="text-align: center;">0.273</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Hexahydrate: CaCl₂ · 6H₂O</td> <td style="text-align: center;">0.183</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">327</td> <td style="text-align: center;">Calcium lactate</td> <td style="text-align: center;">แคลเซียมแล็กเตต</td> <td style="text-align: center;">0.184</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	สารประกอบแคลเซียม		ตัวแปร (factor)	509	Calcium chloride	แคลเซียมคลอไรด์		Anhydrous: CaCl ₂	0.361	Dihydrate: CaCl ₂ · 2H ₂ O	0.273	Hexahydrate: CaCl ₂ · 6H ₂ O	0.183	327	Calcium lactate	แคลเซียมแล็กเตต	0.184		
INS No.	สารประกอบแคลเซียม		ตัวแปร (factor)																		
509	Calcium chloride	แคลเซียมคลอไรด์																			
	Anhydrous: CaCl ₂		0.361																		
	Dihydrate: CaCl ₂ · 2H ₂ O		0.273																		
	Hexahydrate: CaCl ₂ · 6H ₂ O		0.183																		
327	Calcium lactate	แคลเซียมแล็กเตต	0.184																		

<p>๑๙. <u>เงื่อนไข 62</u>: คำนวณเป็นทองแดง (Copper; Cu)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> <p>ทองแดง (ppm) = % สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th style="width: 50%;">สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์</th> <th style="width: 40%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">141(i)</td> <td>Chlorophylls, copper complexes</td> <td rowspan="3">กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์</td> </tr> <tr> <td>Copper phaeophytin a</td> <td>0.069</td> </tr> <tr> <td>Copper phaeophytin b</td> <td>0.068</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">141(ii)</td> <td>Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts</td> <td rowspan="3">เกลือโพแทสเซียมหรือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน</td> </tr> <tr> <td>Copper chlorophyllin a</td> <td>0.100</td> </tr> <tr> <td>Copper chlorophyllin b</td> <td>0.098</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์	ตัวแปร (factor)	141(i)	Chlorophylls, copper complexes	กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์	Copper phaeophytin a	0.069	Copper phaeophytin b	0.068	141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts	เกลือโพแทสเซียมหรือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน	Copper chlorophyllin a	0.100	Copper chlorophyllin b	0.098						
INS No.	สารประกอบทองแดงในสูตรผลิตภัณฑ์	ตัวแปร (factor)																						
141(i)	Chlorophylls, copper complexes	กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์																						
	Copper phaeophytin a		0.069																					
	Copper phaeophytin b		0.068																					
141(ii)	Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts	เกลือโพแทสเซียมหรือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน																						
	Copper chlorophyllin a		0.100																					
	Copper chlorophyllin b		0.098																					
<p>๒๐. <u>เงื่อนไข 66</u>: คำนวณเป็นฟอร์มัลดีไฮด์ (Formaldehyde)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> <p>ฟอร์มัลดีไฮด์ (ppm) = % เฮกซะเมทิลีนเททระมินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th style="width: 50%;">เฮกซะเมทิลีนเททระมิน</th> <th style="width: 40%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>239</td> <td>Hexamethylene tetramine</td> <td>เฮกซะเมทิลีนเททระมิน</td> <td>0.215</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เฮกซะเมทิลีนเททระมิน	ตัวแปร (factor)	239	Hexamethylene tetramine	เฮกซะเมทิลีนเททระมิน	0.215																
INS No.	เฮกซะเมทิลีนเททระมิน	ตัวแปร (factor)																						
239	Hexamethylene tetramine	เฮกซะเมทิลีนเททระมิน	0.215																					
<p>๒๑. <u>เงื่อนไข 70</u>: คำนวณเป็นกรด (Acid)</p>	<div style="text-align: center; background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> <p>กรด (ppm) = % เกลือของกรดในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</p> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th style="width: 50%;">เกลือของกรด</th> <th style="width: 40%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>301</td> <td>Sodium ascorbate</td> <td>โซเดียมแอสคอร์เบต</td> <td>0.890</td> </tr> <tr> <td>302</td> <td>Calcium ascorbate</td> <td>แคลเซียมแอสคอร์เบต</td> <td>0.414</td> </tr> <tr> <td>280</td> <td>Propionic acid</td> <td>กรดโพรพิโอนิก</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>281</td> <td>Sodium propionate</td> <td>โซเดียมโพรพิโอเนต</td> <td>0.516</td> </tr> <tr> <td>282</td> <td>Calcium propionate</td> <td>แคลเซียมโพรพิโอเนต</td> <td>0.398</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือของกรด	ตัวแปร (factor)	301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890	302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414	280	Propionic acid	กรดโพรพิโอนิก	1	281	Sodium propionate	โซเดียมโพรพิโอเนต	0.516	282	Calcium propionate	แคลเซียมโพรพิโอเนต	0.398
INS No.	เกลือของกรด	ตัวแปร (factor)																						
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890																					
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414																					
280	Propionic acid	กรดโพรพิโอนิก	1																					
281	Sodium propionate	โซเดียมโพรพิโอเนต	0.516																					
282	Calcium propionate	แคลเซียมโพรพิโอเนต	0.398																					

<p>๒๒. <u>เจือปนไซ 178</u>: คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)</p>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="3" data-bbox="842 220 2045 292">กรดคาร์มินิก (ppm) = % คาร์มินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</th></tr><tr><th data-bbox="842 300 981 384">INS No.</th><th colspan="2" data-bbox="981 300 1771 384">คาร์มิน</th><th data-bbox="1771 300 2045 384">ตัวแปร (factor)</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="842 384 981 632">120</td><td data-bbox="981 384 1393 632">Carmines</td><td data-bbox="1393 384 1771 632">คาร์มิน</td><td data-bbox="1771 384 2045 632">พิจารณาจากปริมาณกรดคาร์มินิกใน Specification เช่น กรณีถ้ามีกรดคาร์มินิก 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5</td></tr></tbody></table>	กรดคาร์มินิก (ppm) = % คาร์มินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000			INS No.	คาร์มิน		ตัวแปร (factor)	120	Carmines	คาร์มิน	พิจารณาจากปริมาณกรดคาร์มินิกใน Specification เช่น กรณีถ้ามีกรดคาร์มินิก 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5
กรดคาร์มินิก (ppm) = % คาร์มินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000												
INS No.	คาร์มิน		ตัวแปร (factor)									
120	Carmines	คาร์มิน	พิจารณาจากปริมาณกรดคาร์มินิกใน Specification เช่น กรณีถ้ามีกรดคาร์มินิก 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5									
<p>๒๓. <u>เจือปนไซ 181</u>: คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)</p>	<table border="1"><thead><tr><th colspan="3" data-bbox="842 691 2045 762">แอนโทไซยานิน (ppm) = % แอนโทไซยานินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000</th></tr><tr><th data-bbox="842 770 981 855">INS No.</th><th colspan="2" data-bbox="981 770 1771 855">คาร์มิน</th><th data-bbox="1771 770 2045 855">ตัวแปร (factor)</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="842 855 981 1102">163(ii)</td><td data-bbox="981 855 1393 1102">Grape skin extract</td><td data-bbox="1393 855 1771 1102">สารสกัดเปลือกผลองุ่น</td><td data-bbox="1771 855 2045 1102">พิจารณาจากปริมาณแอนโทไซยานินใน Specification เช่น กรณีถ้ามีแอนโทไซยานิน 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5</td></tr></tbody></table>	แอนโทไซยานิน (ppm) = % แอนโทไซยานินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000			INS No.	คาร์มิน		ตัวแปร (factor)	163(ii)	Grape skin extract	สารสกัดเปลือกผลองุ่น	พิจารณาจากปริมาณแอนโทไซยานินใน Specification เช่น กรณีถ้ามีแอนโทไซยานิน 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5
แอนโทไซยานิน (ppm) = % แอนโทไซยานินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000												
INS No.	คาร์มิน		ตัวแปร (factor)									
163(ii)	Grape skin extract	สารสกัดเปลือกผลองุ่น	พิจารณาจากปริมาณแอนโทไซยานินใน Specification เช่น กรณีถ้ามีแอนโทไซยานิน 50% ให้ใช้ตัวแปรเท่ากับ 0.5									

<p>๒๔. <u>เงื่อนไข 185</u>: คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> นอร์บิกซิน (ppm) = % สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีนอร์บิกซินในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th style="width: 60%;">ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)</th> <th style="width: 30%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>cis-Norbixin</td> <td>นอร์บิกซิน</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>cis-Norbixin dipotassium salt</td> <td>นอร์บิกซิน เกลือไดโพแทสเซียม</td> <td style="text-align: center;">0.833</td> </tr> <tr> <td></td> <td>cis-Norbixin disodium salt</td> <td>นอร์บิกซิน เกลือไดโซเดียม</td> <td style="text-align: center;">0.896</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)	ตัวแปร (factor)		cis-Norbixin	นอร์บิกซิน	1		cis-Norbixin dipotassium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโพแทสเซียม	0.833		cis-Norbixin disodium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโซเดียม	0.896
INS No.	ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)	ตัวแปร (factor)														
	cis-Norbixin	นอร์บิกซิน	1													
	cis-Norbixin dipotassium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโพแทสเซียม	0.833													
	cis-Norbixin disodium salt	นอร์บิกซิน เกลือไดโซเดียม	0.896													
<p>๒๕. <u>เงื่อนไข 317</u>: คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> กรดแอสคอร์บิก (ppm) = % เกลือแอสคอร์เบตในสูตรผลิตภัณฑ์ X ตัวแปร (factor) X 10,000 </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9e1f2;"> <th style="width: 10%;">INS No.</th> <th style="width: 60%;">เกลือแอสคอร์เบต</th> <th style="width: 30%;">ตัวแปร (factor)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>300</td> <td>Ascorbic acid</td> <td>กรดแอสคอร์บิก</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>301</td> <td>Sodium ascorbate</td> <td>โซเดียมแอสคอร์เบต</td> <td style="text-align: center;">0.890</td> </tr> <tr> <td>302</td> <td>Calcium ascorbate</td> <td>แคลเซียมแอสคอร์เบต</td> <td style="text-align: center;">0.414</td> </tr> </tbody> </table>	INS No.	เกลือแอสคอร์เบต	ตัวแปร (factor)	300	Ascorbic acid	กรดแอสคอร์บิก	1	301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890	302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414
INS No.	เกลือแอสคอร์เบต	ตัวแปร (factor)														
300	Ascorbic acid	กรดแอสคอร์บิก	1													
301	Sodium ascorbate	โซเดียมแอสคอร์เบต	0.890													
302	Calcium ascorbate	แคลเซียมแอสคอร์เบต	0.414													

บัญชีหมายเลข ๔

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

วิธีการคำนวณปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในสภาพพร้อมบริโภค

๑. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ ผง

๑.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง (วิธีชั่ง)

ผลิตภัณฑ์(A) กรัม ต่อ น้ำหรือของเหลว.....(B) มล.

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(A)/.....(D) +(B) =(C)

๑.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(A) x(E) ppm] /(C) =(F) ppm

๒. ผลิตภัณฑ์ลักษณะ เข้มข้น

๒.๑ การคำนวณผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค

อัตราส่วนในการเจือจาง

ผลิตภัณฑ์(G) ส่วน ต่อน้ำหรือของเหลว.....(B) ส่วน

สัดส่วนของผลิตภัณฑ์ในสภาพพร้อมบริโภค คือ

.....(G) +.....(B) =(H) ส่วน

๒.๒ การคำนวณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

สูตร : [.....(G) x..... (E) ppm] /.....(H) = (F) ppm

หมายเหตุ

๑) A = น้ำหนักผลิตภัณฑ์ที่เป็นผง หน่วยเป็น กรัม

D = ค่าความหนาแน่น

F = ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สภาพพร้อมบริโภค

B = ปริมาณน้ำหรือของเหลว หน่วยเป็น มิลลิลิตร

E = ปริมาณวัตถุเจือปนในสูตรของผลิตภัณฑ์หน่วยเป็น มก./กก. หรือ ppm

G = ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่เข้มข้น

C, H = ปริมาณหลังผสม

๒) หากปริมาณของวัตถุเจือปนอาหารไม่ถึง ๑๐๐% ต้องนำปริมาณนั้นมาคำนวณด้วย

****การคำนวณตามสูตรดังกล่าวเป็นการคำนวณเบื้องต้น ผู้ประกอบการควรตรวจสอบปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่แท้จริงจากรายงานผลการตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ****

บัญชีหมายเลข ๕

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ (Carry Over)

ในการพิจารณาข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนอกจากจะต้องพิจารณาตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) แล้ว กรณีที่วัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งอาจมีการตกค้างในผลิตภัณฑ์สุดท้าย จะมีแนวทางในการพิจารณาเพิ่มเติมแบ่งออกเป็น ๓ กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้สัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๒: วัตถุเจือปนอาหารซึ่งไม่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นอนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ จะต้องผลิตเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่มีการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นเท่านั้น

๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องมีปริมาณไม่เกิน ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

กรณีที่ ๓: ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีวัตถุเจือปนอาหารตกค้างมากับวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่อนุญาตให้มีการตกค้างของวัตถุเจือปนอาหารอันเนื่องมาจากการใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ได้แก่

๑. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑ ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๑ นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๒ นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๑.๓ อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก

๒. ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวด ๑๓.๒ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารตามหมวดดังกล่าวข้างต้นให้อ้างอิงข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) เท่านั้น

ตัวอย่างแนวทางการพิจารณา

◆ แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบหรือเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตตามธรรมชาติ

กรณีสารบางชนิดที่มีอยู่แล้วในวัตถุดิบหรือเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตตามธรรมชาติอาจมีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารบางชนิด ยกตัวอย่างเช่น

สารที่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหาร	วัตถุดิบ
กรดเบนโซอิก	นม ซีส โยเกิร์ต ผลไม้บางชนิด ^๑
ไนไตรต์-ไนเตรต	เนื้อสัตว์ ผัก ^๒
พอสเฟต	เนื้อสัตว์ ^๓

หมายเหตุ: ^๑International Programme on Chemical Safety. Benzoic acid and Sodium benzoate. Concise International Chemical Assessment Document No.26 [Online].Geneva: WHO; 2000.

^๒Hord NG, Tang Y, & Bryan NS (2009). Food sources of nitrates and nitrites: the physiologic context for potential health benefits. *The American journal of clinical nutrition*, 90 (1), 1-10

^๓Codex Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Codex Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)

กรณีตรวจพบวัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์สุดท้ายซึ่งไม่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร แต่มิได้เกิดการเติมในสูตรส่วนประกอบหรือกระบวนการผลิต อาจมีแนวทางการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร เป็นสารที่**ตั้งใจ**เติมลงในอาหารเพื่อประโยชน์ทางด้านเทคโนโลยีการผลิต ดังนั้นสารที่มีอยู่ในวัตถุดิบตามธรรมชาติแต่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหาร จึงไม่เข้าข่ายเป็นวัตถุเจือปนอาหารตามนิยามของประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

เว้นแต่จะมีข้อกำหนดไว้เป็นการเฉพาะซึ่งจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว เช่น ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มพอสเฟตในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน ๑,๓๒๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นพอสฟอรัส โดยปริมาณพอสฟอรัสทั้งหมด (ทั้งที่พบตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป ปริมาณที่กำหนด) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน ๓,๕๒๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นพอสฟอรัส

๒. ผลวิเคราะห์ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้ายซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างหรือติดมากับวัตถุดิบ จะต้องมียุทธวิธีปริมาณไม่เกินปริมาณที่ตรวจพบในวัตถุดิบ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาสัดส่วนของวัตถุดิบนั้นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้ายร่วมด้วย

ผู้ประกอบการสามารถชี้แจงข้อเท็จจริงได้ โดยอาจใช้ข้อมูลดังต่อไปนี้

◆ ข้อมูลวิชาการสนับสนุนการมีอยู่ของสารที่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารในวัตถุดิบตามธรรมชาติ จากเอกสารทางวิชาการที่น่าเชื่อถือ เช่น หนังสือ ตำราทางวิชาการ ฐานข้อมูลอื่นที่มีความน่าเชื่อถือวารสารวิทยาศาสตร์ รายงานของคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญ (expert committee) ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

◆ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์สารที่มีโครงสร้างเดียวกับวัตถุเจือปนอาหารในวัตถุดิบที่คาดว่าจะเป็นที่มาของสารนั้น เพื่อพิจารณาปริมาณสารดังกล่าวที่อาจตรวจพบได้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

◆ แนวทางการพิจารณาวัตถุเจือปนอาหารซึ่งอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร แต่วัตถุเจือปนอาหารนั้นไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

มีเงื่อนไขในการพิจารณา ดังนี้

๑. วัตถุเจือปนอาหารนั้นจะต้องอนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น โดยปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ

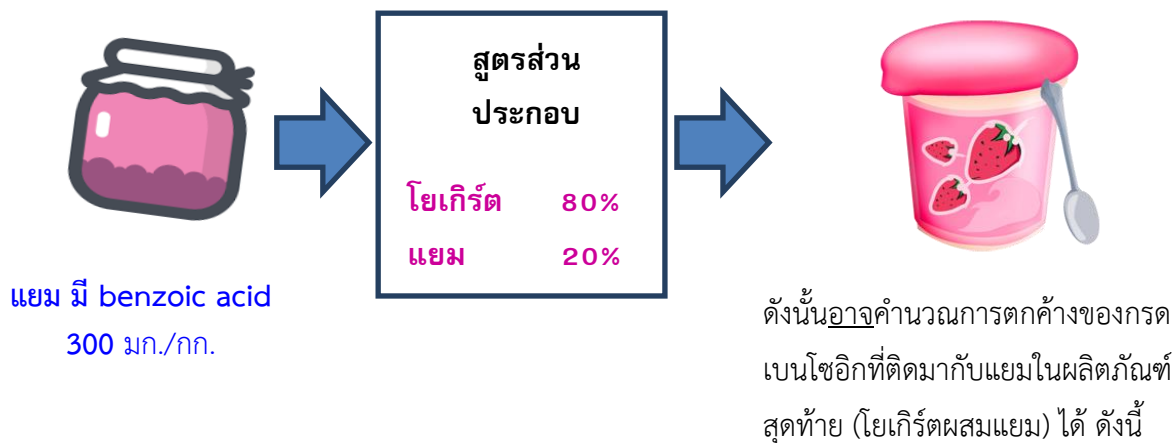
๒. ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารนั้นที่ปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเป็นผลมาจากการตกค้างมาจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นจะต้องมีปริมาณไม่เกินปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบนั้นๆ ทั้งนี้จะต้องพิจารณาโดยใช้สัดส่วนของวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่นในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

ยกตัวอย่างเช่น ตรวจพบวัตถุกันเสียกรดเบนโซอิกในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ทั้งนี้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องไม่ใช้วัตถุกันเสีย กรณีตรวจพบวัตถุกันเสียที่ตกค้างมาจากวัตถุที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรส สี หรือส่วนประกอบอื่นที่มีใช้ นมที่เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย ปริมาณที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินปริมาณที่อนุญาตให้ใช้ในวัตถุดิบเหล่านั้น แล้วแต่กรณี

แนวทางการพิจารณา

๑. แยมที่นำมาใช้ในผลิตภัณฑ์จะต้องมีการใช้กรดเบนโซอิกเป็นวัตถุกันเสียเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ซึ่งจะต้องมีปริมาณไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒. กรณีที่แยมมีการใช้กรดเบนโซอิกเป็นวัตถุกันเสียในปริมาณ ๓๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยในสูตรผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตผสมแยม มีส่วนประกอบของแยม ๒๐% ดังนั้นปริมาณกรดเบนโซอิกที่อาจจะปรากฏในผลิตภัณฑ์สุดท้าย (โยเกิร์ตผสมแยม) สามารถพิจารณาได้ ดังนี้



ในแยม 100% มี กรดเบนโซอิก 300 มก./กก.
 ดังนั้น ในแยม 20% จะมี กรดเบนโซอิก (20 X 300)/100
 = 60 มก./กก.*

*ปริมาณดังกล่าวพิจารณาเฉพาะกรดเบนโซอิกที่ติดมากับแยมเท่านั้น
 ยังมิได้พิจารณารวมกับกรดเบนโซอิกที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตโยเกิร์ตตามธรรมชาติ
 ทั้งนี้สามารถยืนยันปริมาณกรดเบนโซอิกที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการผลิตโยเกิร์ตตามธรรมชาติโดยการตรวจวิเคราะห์โยเกิร์ตก่อนผสมแยม

บัญชีหมายเลข ๖

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหาร

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.0	ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนม	
01.1	นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย 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 นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	<ul style="list-style-type: none"> - นำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมพร่องมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - เครื่องดื่มนมแพะที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคินรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรสแต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไขมันเป็นองค์ประกอบได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	<ul style="list-style-type: none"> - นำนมคินรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.1.3	<p>บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติกหรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)</p>	<p>- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้</p>
01.1.4	<p>เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนผสมของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด 01.1.2 ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น - ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์ - ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา - ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง - นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา - เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นชิ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ชิ้นผลไม้ ชิ้นวุ้น ธัญพืช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น - ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผงสำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้
01.2	<p>นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนผสมหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.2.1	<p>ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก ชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</p>	
01.2.1.1	<p>นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง <p>ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก</p>
01.2.1.2	<p>นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชันหรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง <p>ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้</p>
01.2.2	<p>นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเนตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนตที่ไม่ปรุงแต่ง
01.3	<p>นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม</p> <p>นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้</p>	
01.3.1	<p>นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดัดน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมข้นหวาน - นมข้นไม่หวาน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.3.2	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมชั้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมชั้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมชั้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ
01.4	<p>ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่านํานม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลวกึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)</p>	
01.4.1	<p>ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากนํานมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน
01.4.2	<p>ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพรองมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - วิปปิ้งครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream) สเตอริไลเซชัน - ครีมพรองมันเนยยูเอชที
01.4.3	<p>คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - คลอตเตดครีม (Clotted cream) ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.4.4	<p>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ สำหรับใช้ประกอบอาหาร
01.5	<p>นมผงครีมผงผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้</p>	
01.5.1	<p>นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดัดน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีนเตต (Caseinates) ด้วย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีนเตต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง - บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง
01.5.2	<p>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง - นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช
01.6	<p>เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มั้กเกอร์รี่กับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.1	<p>เนยแข็งไม่บ่ม</p> <p>เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส</p>	<ul style="list-style-type: none"> - คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่ม ได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese) - คอทเทจชีสผสมครีม (Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม - ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่ม สามารถใช้ทาหรือป้ายได้ - มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses) - สคามอซ่าชีส (Scamorza cheeses) - พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซีทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาว หรือกรดแล็กติกจากเวย์
01.6.2	<p>เนยแข็งบ่ม</p> <p>เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อราเมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก</p>	
01.6.2.1	<p>เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก</p> <p>เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกดัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ชูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บลูชีส (Blue cheese) - บรี (Brie) - เกาดา (Gouda) - ฮาวาร์ตี (Havarti) - เนยแข็งชูด (Hard grating cheese) - สวิสชีส (Swiss cheese) - เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert) - พาเมซาน (Parmesan) - เนยแข็งอีแดม (Edam) - เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.2.2	<p>เปลือกเนยแข็งบ่ม</p> <p>เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม</p>	<p>- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง</p>
01.6.2.3	<p>เนยแข็งผง</p> <p>เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร)</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4</p>	<p>- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส</p>
01.6.3	<p>เวย์ชีส</p> <p>เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้นอาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6</p>	<p>- เวย์ชีส (Whey cheese)</p> <p>- เปลือกของเวย์ชีส</p>
01.6.4	<p>โพรเซสชีส</p> <p>โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกันอาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือปายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” <u>ไม่รวมถึง</u> การนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น</p>	
01.6.4.1	<p>โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์</p>	<p>- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) - ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ใส่นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น <u>ไม่รวมถึง</u> ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เซอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มียมนเป็นส่วนประกอบ	- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส - ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมตัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น ไขมันพืช - ไอศกรีมนมแชวนิส ไอศกรีมนมโมจิ - ไอซ์มิลค์ (Ice milk) - พุดดิ้งนม - ช็อกโกแลตมูส - วุ้นนม (พานาคี้อตต้า) - เต้าฮวยนมสด - นมปรุงแต่งอต์เม้ดกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมชนิดผง - นมชั้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมชั้นหวานรสช็อกโกแลต

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอซิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีมนมขาดมันเนยหรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ชนิดเหลว
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอซิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ผง
02.0	น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน	
02.1	น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล	
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์แอนไฮดรัสมิลค์เฟตและกี ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีมหรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.1.2	<p>น้ำมันและไขมันจากพืช</p> <p>น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ประุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำมันปาล์ม - น้ำมันรำข้าว - น้ำมันเมล็ดชา - น้ำมันข้าวโพด - น้ำมันถั่วเหลือง - น้ำมันคาโนลา - น้ำมันมะกอก - น้ำมันเมล็ดทานตะวัน - น้ำมันเมล็ดฝ้าย - น้ำมันมะพร้าว - น้ำมันงา - น้ำมันถั่วลิสง - น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันสาหร่าย (Algal oil) สายพันธุ์ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยและได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ 1 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ
02.1.3	<p>น้ำมันและไขมันจากสัตว์</p> <p>น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดีไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมันกล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอรัริง ปลาชาร์ดิน ปลาสปรต (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น รวมถึงน้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำมัน/ไขมันหมู - น้ำมันปลา - ไขมันหมู - ไขมันวัว - ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.2	<p>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น</p>	
02.2.1	<p>เนย เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนยจืด - เนยเค็ม
02.2.2	<p>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมันเนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มาร์گارีน (margarine) - บัทเทอร์ริน (Butterine) - มินารีน (Minarine) - ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม - เนยที่มีการลดไขมัน - เนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมหรือเนยเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส - ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมัน) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.3	<p>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช <u>ไม่รวมถึง</u> มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาดุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) - วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ - ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
02.4	<p>ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคนและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิ รวมทั้งชนิดผง - ไอศกรีมกะทิแช่แข็ง - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
03.0	<p>ไอศกรีมหวานเย็น ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก <u>ไม่รวมถึง</u> ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เซอร์เบต (Sherbet) - ซอร์เบต (Sorbet) - น้ำผลไม้ปั่นที่แช่แข็งเป็นน้ำแข็ง - ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส - น้ำแข็งใส
04.0	<p>ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด</p>	
04.1	<p>ผลไม้ ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2</p>	
04.1.1	<p>ผลไม้สด ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร</p>	
04.1.1.1	<p>ผลไม้สด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แตงโม องุ่น ทุเรียน กัลยวี มะขามหวานแบบฝัก เป็นต้น
04.1.1.2	<p>ผลไม้สด เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สัมที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.1.3	<p>ผลไม้สด ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง เช่น แตงโมตัดแต่ง ขนุนแกะ มะละกอตัดแต่ง ส้มโอแกะ ทุเรียนแกะ มะขามหวานแกะเปลือก (โดยการปอกเปลือกและ/หรือแกะเมล็ด) เป็นต้น
04.1.2	<p>ผลไม้แปรรูป ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือ ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3</p>	
04.1.2.1	<p>ผลไม้แช่เยือกแข็ง ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง
04.1.2.2	<p>ผลไม้แห้ง ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง - ลูกเกด - เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง - ลูกพรุนแห้ง - มะม่วงกวนตากแห้ง
04.1.2.3	<p>ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่เย็น เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บัวรดองในน้ำส้มสายชู - มะนาวดองในน้ำเกลือ - มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ - เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน - ฝรั่งแช่บ๊วย - บัวรดองแช่แข็ง - มะดันดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.4	<p>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning</p> <p>ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอร์ไรซ์รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ฟรุ้ตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง - สเตอริไรซ์ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) - ซินส์ในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว - ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว
04.1.2.5	<p>แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด</p> <p>- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม้ก็ได้และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพกทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย</p> <p>- เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้นหรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่น้ำผลไม้</p> <p>- มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพกทิน (pectins)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แยมสเตอริไรซ์ - เยลลี่อ่อน - มาร์มาเลดส้ม
04.1.2.6	<p>ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบ</p> <p>ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) - เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) - ชัตนีย์ (Chutney) - ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสเตอริไรซ์ - ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.7	<p>ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เซอร์รี่แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries) - เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง - มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล - ผลไม้แช่อิ่มสไตล์อิตาลี (mostarda di frutta) - มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล - มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล - ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น
04.1.2.8	<p>ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการท่อนบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ 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) 	<ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้บด (Fruit pulp) เช่น แอปเปิ้ลบด - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup)เช่น น้ำเชื่อมบลูเบอร์รี่ - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) <p>รวมถึงกะทิผง</p> <ul style="list-style-type: none"> - น้ำมะขามเข้มข้น - มะขามผง - มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน - บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.9	<p>ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีใส่ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ - ขนมเยลลี่ผลไม้ - วุ้นมะพร้าว - ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว
04.1.2.10	<p>ผลไม้หมักดอง ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)</p>	ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บัวยดอง เป็นต้น
04.1.2.11	<p>ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภค และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม ไม่รวมถึง ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8</p>	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น <ul style="list-style-type: none"> - ไส้ขนมเชอร์รี่พาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมรสแอปเปิ้ล
04.1.2.12	<p>ผลไม้ปรุงสุก ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค</p>	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น <ul style="list-style-type: none"> - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทูเรียนทอด/อบกรอบ - ขนุนทอด/อบกรอบ - กลัวยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ปรุงรสต่างๆ
04.2	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2</p>	
04.2.1	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้นกรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปกปิดเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.1.1	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ</p>	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี ข้าวโพด แครอท ฟักเขียว พริก - สำหรับายทะเล - ถั่วลิสง - เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น
04.2.1.2	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์
04.2.1.3	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จิงหั่นฝอย - หน่อไม้หั่นฝอย - กระชายหั่นฝอย - กระเทียมสับ <p>ผักตัดแต่งสำหรับทำสลัด เช่น ฟักทองหั่นชิ้น แดงกวาหั่นชิ้น เป็นต้น</p>
04.2.2	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิวตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3</p>	
04.2.2.1	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง - มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง - ถั่วแช่เยือกแข็ง สำหรับายแช่แข็ง - มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.2	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มะเขือเทศผง - มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes) - ถั่วเลนทิลแห้ง - เม็ดเจียแห้ง - เม็ดแมงลักแห้ง - สำหรับายทะเลแห้ง - สำหรับายทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร
04.2.2.3	<p>ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สำหรับายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง</p> <p><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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แตงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ - เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน - ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองเผ็ดหวาน - กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล - พร็อกดองในน้ำส้มสายชู
04.2.2.4	<p>ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิ่ง</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สำหรับายทะเลที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหลเติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอร์ไรซ์ หรือสเตอริไรซ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว - มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง - มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว - ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)
04.2.2.5	<p>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมียปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มะเขือเทศบด (tomato puree), - เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ) - แยมวุ้นหางจระเข้

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.6	<p>ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ดที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้ายตามหมวด 04.2.2.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำมันฝรั่งบด - ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไท เครื่องเทศ) - ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน - เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้) - เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) - งามบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส)
04.2.2.7	<p>ผัก สหรัยทะเลดอง</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเลหมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สหรัยทะเล 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กิมจิ - กะหล่ำปลีดอง - แดงกวาดอง
04.2.2.8	<p>ผัก สหรัยทะเลปรุงสุกหรือทอด</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ถั่วนึ่ง - มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก - ผักต้มซีอิ้ว - เส้นแก้ว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จากสหรัย) - เส้นบุก - สหรัยทะเลปรุงสุก สหรัยทะเลทอดปรุงรส - ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มปรุงรสพะโล้ - ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก - มันฝรั่งอบซีส (กราแตง) - เห็ดหอมต้มปรุงรส

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต	
05.1.1	<p>โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่</p> <p>(1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก</p> <p>(2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส</p> <p>(3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)</p> <p>(4) โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบหรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว</p> <p>(5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส</p> <p>(6) โกโก้ผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก - เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส - โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) - โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว - โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ชั้นเหลวหรือโกโก้ผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา - โกโก้ผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.1.2	<p>โกโก้ไชร็ป โกโก้ไชร็ปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว ไม่รวมถึง ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - โกโก้ไชร็ปที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน
05.1.3	<p>ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) - ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต - ไส้พายช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง
05.1.4	<p>ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บดโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) อาจเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแลตดำ, ช็อกโกแลตชนิดหวาน, ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ - ครีมนช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ - ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี - อัลมอนต์เคลือบช็อกโกแลต - ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter, milk solid และน้ำตาล)
05.1.5	<p>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต</p>	<ul style="list-style-type: none"> - คอมพาวนด์ช็อกโกแลต (Compound chocolate) - คอมพาวนด์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส - อัลมอนต์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต - ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม - ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโกโก้ที่ใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันโกโก้มากกว่าร้อยละ 5

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.2	<p>ลูกกวาด นูกัต และมาร์ซิแพน ผลิตภัณฑสำหรับใช้หอมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม้ก่ได้</p>	
05.2.1	<p>ลูกกวาดชนิดแข็ง ผลิตภัณฑที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้เติมสี กลิ่นรสหรืออาจเติมโกโก้หรือไม้ก่ได้ ผลิตภัณฑเหล่านี้ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑเลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ลูกอมชนิดแข็ง - พาสติลส์ (Pastilles) - ลอเซนจ์ (Lozenges) - ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต - เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง
05.2.2	<p>ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 ผลิตภัณฑที่มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แครร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุดิบอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้ อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม้ก่ได้ ผลิตภัณฑตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑเลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่บีนขนมกัมมี - เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกทิน สี และกลิ่นรส - ลูกอมเคี้ยวหนึบเช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอริช (licorice) - มาร์ชเมลโลว์ (Marshmallow) - ขนมวุ้นจากอะการ์ (Agar) - ขนมโมจิหยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก - ฉากก๊วย - เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย
05.2.3	<p>นูกัตและมาร์ซิแพน - นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑที่ได้จากการนำน้ำตาลที่ควบตมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑเลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑเลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นูกัต (Nougats) - มาร์ซิแพน (Marzipans) - ตูบตีบ (ถั่วบด)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.3	<p>หมากฝรั่ง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง</p>	<p>- หมากฝรั่ง</p>
05.4	<p>ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคน้ำตาลและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรสตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.2</p>	<p>- ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลักใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตพุดจ์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตรอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมชั้นเดียว - ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้</p>
06.0	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ¹	
06.1	<p>ธัญชาติ ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป</p>	<p>- ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอป (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกล้องสำเร็จรูป</p>
06.2	<p>แป้งและสตาร์ช ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร</p>	

¹ อาจอ้างถึงชนิดธัญชาติได้จากรายชื่อในบัญชี Codex Commodity: Cereal Grains

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.2.1	<p>แป้ง</p> <p>แป้งที่แปรรูปจากการไม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ใสในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งข้าวสาลี - แป้งข้าวเจ้า - แป้งข้าวโพด - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งถั่วเขียว - แป้งถั่วเหลืองอบ - แป้งที่ได้มาจากต้นสาคุ (Sago flour) - แป้งจากหัวบุก - แป้งชั้นเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง - แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน - แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว/พาสต้า - แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour) - แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ) - แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ
06.2.2	<p>สตาร์ช</p> <p>สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สตาร์ชข้าวโพด - สตาร์ชข้าวสาลี - สตาร์ชมันสำปะหลัง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.3	<p>ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูปทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง - ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป - โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป - ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ) - ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice) - อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด) - อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ - อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals)
06.4	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นก๊วยว่ แผ่นก๊วยช่า - เส้นจันทร์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมหุ้น - เส้นราเมง เส้นอุด้ง เส้นโซบะ - เส้นสลิม - พาสตา บะหมี่ - วุ้นเส้น เส้นเชียงฮั้ว
06.4.1	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือ แช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง</p>	
06.4.1.1	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่ - แผ่นก๊วยว่ - พาสตา - เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น (เส้นข้าวเปียก) - เส้นโซบะ - เส้นราเมง - เส้นอุด้ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.4.1.2	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ผลิตภัณฑอาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุกการพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑเหล่านี้ ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมจีน - แผ่นปอเปี๊ยะ - เส้นก๋วยเตี๋ยวนิตต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วั่นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้, เส้นเกี๊ยมอี, เส้นสลิม - บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง - เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง
06.4.2	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง ผลิตภัณฑพาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %</p>	
06.4.2.1	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตภัณฑพาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พาสตาอบแห้ง - มะกะโรนีอบแห้ง - บะหมี่อบแห้ง - แผ่นเกี๊ยวซ่าอบแห้ง - เส้นก๋วยจั๊บน้ำวน (เส้นข้าวเป็ยก) อบแห้ง - เส้นโซบะอบแห้ง - เส้นราเมงอบแห้ง - เส้นอุด้งอบแห้ง
06.4.2.2	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตภัณฑพาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมจีนอบแห้ง - เส้นก๋วยเตี๋ยวนิตต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก,เส้นเกี๊ยมอีอบแห้งเส้นก๋วยจั๊บบอบแห้ง, วั่นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง - แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับแทนมเนียง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.4.3	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด 6.4.1 และ 6.4.2 - เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป - พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป - สเปกเก็ตตี้กึ่งสำเร็จรูป
06.5	<p>ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ใส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ชและขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์หนึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พุดดิ้งข้าว - ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก - ขนมแข่ง ขนมเทียน - ขนมดั่งโจงะ - ขนมกระยาสารท - เม็ดแป้งปั้นบัวลอย - เม็ดสาคุ (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง) - เม็ดไข่มุก (จากแป้ง) - ชีราทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น) - ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนมน้ำดอกไม้ กาละแมร์ ขนมลื้มกลืน ขนมถ้วยฟู ขนมน้ำดอกไม้ ขนมจุกก้วย ฯลฯ - ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอเป็ด - โรตีสี - ปุยฝ้าย สาลี
06.6	<p>แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของแป้งที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งชุบทอด - แป้งชุบทอดสำหรับทำเทมปุระ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.7	<p>ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสถานะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก ไม่รวมถึง ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และ ขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน - ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches) - ขนมแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิ จากญี่ปุ่น, ขนมตุ๊ก (teuck) จากเกาหลี - ข้าวจี (ข้าวเหนียวชุบไข่) - ข้าวสวยสำเร็จรูป / ข้าวสวยหุงสุกแช่เยือกแข็ง - ข้าวคั่ว
06.8	<p>ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น ไม่รวมถึง เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9</p>	
06.8.1	<p>เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมน้ำผลไม้ ไขมัน ชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้เองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำนมถั่วเหลือง - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองชนิดผง - เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean) - นมหมักจากน้ำนมถั่วเหลือง - น้ำนมถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม Codex St. 322R-2015) - โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง
06.8.2	<p>ฟองเต้าหู้ ฟองเต้าหู้ได้จากผ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้งอาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซูปหรืออาหารอื่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ฟองเต้าหู้ - ฟองเต้าหู้ทอด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.8.3	<p>เต้าหู้ เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อน โดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง</p>	<p>- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง</p>
06.8.4	<p>เต้าหู้กึ่งแข็ง เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น</p>	
06.8.4.1	<p>เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอส เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น</p>	<p>- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ</p>
06.8.4.2	<p>เต้าหู้กึ่งแข็งทอด เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้</p>	<p>- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอดเช่น เต้าหู้ไข่ทอด, เต้าหู้ไข่ผัดกระเพรา</p>
06.8.4.3	<p>เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2</p>	<p>- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เคี้ยวกับซอสข้นหรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด</p>
06.8.5	<p>เต้าหู้แห้ง เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส</p>	
06.8.6	<p>ถั่วเหลืองหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ</p>	<p>- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จีน) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.8.7	เต้าหู้หมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein)
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	
07.1.1	ขนมปังและโรล ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู	
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์	- ขนมปังขาว - ขนมปังจากข้าวไรย์ - ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต) - ขนมปังฝรั่งเศส - ขนมปังจากมอลต์ - ขนมปังโรลแสมเบอร์เกอร์ - ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต) - ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpemickel bread) - ขนมปังสำหรับทำฮอตดอก - ขนมปังหัวกะโหลก - ขนมปังฟอกซ์ชา - ขนมปังเซียบัตต้า - ขนมปังปาเน็ตโทน - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู ขนมปังและโรลล์ที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โขเคียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู - แป้งตอติญ่า (Tortilla)
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน <u>ไม่รวมถึง</u> แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลีนิรส (เช่น กลีนิรสชีส) ตามหมวด 07.2.1	- แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์ - ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุหรี - แมตโซ - แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา <u>ไม่รวมถึง</u> บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกีหรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1	- ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread) - เบเกิล (Bagel) - ขนมปังพิตา (Pita) - อิงลิช มัฟฟิน (English muffins))
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ โดเตรียมสำเร็จ และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6	- ครูตอง (Croutons) - เกล็ดขนมปังสำหรับชุบแป้งทอด (Bread crumbs), - โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนี้ ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้	- หมั่นโถว - ซาลาเปาไส้ต่างๆ - ฮูเจน มั่นจู มาโหลโก่ว
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3	- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ, - ปาเนตโตน - เชียปัตต้า
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.2.1	<p>เค้ก คุกกี้ และพาย ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เค้กต่างๆ เช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟพอนเค้ก เค้กปอนด์ เค้กสปันจ์ - บาร์ทำจากธัญชาติใส่ผลไม้ - ขนมไหว้พระจันทร์ - พายใส่ผลไม้ (เช่น พายใส่แอปเปิล) พายกรอบ - คุกกี้ต่างๆ เช่น คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้ หรือเครก เกอรัรสวีท) - ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart) - นามากาชิ - พัพ ครัวซอง - แยมโรล, คีช (Quiche) - ขนมเปียะ ขนมเปียะลูกเต๋า - โมจิแปงเค้ก - ขนมผิง ขนมหน้าवल คุกกี้สิงคโปร์ - กระทู้พัพ พัพสตีก ปั้นลึบ/ปั้นคลิป - ขนมไข่มุกรอบ
07.2.2	<p>ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า ทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แพนเค้ก - วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง - ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น แอแคลร์ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้กรอกซุว์ครีม เป็นต้น - เดนนิชเพสตรี (Danish pastry) - เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม - มัฟฟิน (muffins) - ไตรเฟอ์ (trifles) - โดนัท เช่น โดนัททูลูกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตอเบอร์รี่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> - แครปและแครปกรอบ เพรสเซล - ขนมปังกรอบทานโยยน้ำตาล - ขนมปังเนยสด (แบบทานโยยน้ำตาล) - ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march) - บิสกิตแท่ง (เช่น pocky) - ขนมปังขาไก่ (Breadsticks)
07.2.3	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2</p> <p>ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อ นวดเป็นโด (Dough) รวมถึงโดเตรียมสำเร็จ สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 <u>ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	
08.1	<p>เนื้อสัตว์สด</p> <p>เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้า และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังคง จะไม่มีการใช้ วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรรูปเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือ เครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทอดมัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกฟิราบ, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระต่าย, หมูป่า ฯลฯ - เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด
08.1.1	<p>เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง</p> <p>เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้า และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งตัว ซากหรือตัด แต่ง ที่ยังคงดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู - เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ที่ยังคง เช่น ไก่ เป็ด นก - เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้าทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย - อวัยวะรวมถึงเครื่องในสัตว์ เช่น หัวใจ ไต ผ่าซี่วัว นมหมู, หาง หมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู - เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.1.2	<p>เนื้อสัตว์สดบด เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีเกลือหรือไขมันหรือไขมัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ - เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด - ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเกลือหรือไขมัน - ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูปซึ่งอาจมีหรือไม่มีเกลือหรือไขมันหรือไขมัน
08.2	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2</p>	
08.2.1	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษาโดยยังไม่ผ่านความร้อน</p>	
08.2.1.1	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีบน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เบคอน - เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส - อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออกเฉียง เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง - ไก่จืดทั้งตัวฉีบน้ำเกลือ - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา - เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ - เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสัตว์หมักนมสด - เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)
08.2.1.2	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง - ไอปี่เรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง) - เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง - แฮมแบบพรอสควิตโต (Prosciutto-type ham) - หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้
08.2.1.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แฮมซีโครงหมู - แฮมเอ็นไก่
08.2.2	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แฮม (สุก) - เนื้อไก่กระป๋อง - เนื้อต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - แคปหมู แคปวัว - หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น) - หมูหยอง - เครื่องในสัตว์สุก - เลือดสัตว์ต้มสุก - แมลงบริโภคได้ (Edible insect) ทอด - ไข่มดแดงกระป๋อง
08.2.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไข่แช่เยือกแข็ง - เนื้อสัตว์แช่เยือกแข็ง - แมลงบริโภคได้ สดแช่เยือกแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสัตว์ปรุงรสแช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ แป้ง/บัตเตอร์ ทอด/ให้ความร้อน แช่เยือกแข็ง - เนื้อไก่/หมูชุบ เกล็ดขนมปัง แช่เยือกแข็ง
08.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อนตามหมวด 08.3.2</p>	
08.3.1	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)</p>	
08.3.1.1	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีบน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุดิบอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไส้กรอกชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทซิโน (Tocin), เป็ปโปโลนิ (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน - ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด (ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส)
08.3.1.2	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้งหรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่ - เนื้อแผ่น (Beef jerky) - ไส้กรอกโซบราซาดา
08.3.1.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แหนมหมู แหนมเนื้อ - ไส้กรอกอีสาน - หม่าหมู หม่าวัว

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.3.2	<p>เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - หมูยอ ไก่ยอ - ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่ - ไส้กรอกชนิดต่างๆ ที่ทำจากเนื้อสัตว์บด เช่น ไส้กรอกไก่ เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้จืด - ตับห่านบด - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - คอนปี้ฟรกระป๋อง - เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซี่คุดัง) - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อบด)
08.3.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงสุก (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง - เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง
08.4	<p>ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร - ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ
09.0	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	
09.1	<p>สัตว์น้ำสด สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย</p>	
09.1.1	<p>ปลาสด เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.1.2	<p>สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง และมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ที่ยังสด เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง ที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น
09.2	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง (Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค</p>	
09.2.1	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จีนปลาแช่เยือกแข็ง - ปูแช่เยือกแข็ง - กุ้งแช่เยือกแข็ง - ไช้ปลาแช่เยือกแข็ง - ซูริมิแช่เยือกแข็ง - เนื้อวาฟแช่เยือกแข็ง
09.2.2	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - ไส้เบอร์เกอร์กุ้งแช่เยือกแข็ง
09.2.3	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อกุ้งดิบบด แช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาดิบบด แช่เยือกแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.2.4	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค</p>	
09.2.4.1	<p>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไส้กรอกปลา - ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮ็อกไกว) / ลูกชิ้นรักบี้ - ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ไข่ปลาสุก - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมีต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามาโอะโกะ (<i>kamaboko</i>) หรือ คานิคะมะ (<i>kanikama</i>) หรือจิกูวะ (<i>chikuwa</i>)
09.2.4.2	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ลูกชิ้นกุ้ง - ปลาหมึกนึ่ง
09.2.4.3	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ซูริมีทอด - ปูนึ่งทอด - เหมปูระทอด - หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง - ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง - กุ้งแช่อ๊ม (กุ้งทอดสุกแล้วเชื่อมด้วยน้ำตาล)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.2.5	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง</p> <p>- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ซีลี้อยเป็นเชื้อเพลิง</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) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p>	<p>- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแม็คเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น</p> <p>- สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีเค็ม ปลาเกตุเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม ปลาฉวีขาว (ปลาทู) ปลาแดดเดียว) เป็นต้น</p> <p>- สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวีหมักเกลือ ปลาเค็มแช่น้ำเกลือ เป็นต้น</p> <p>- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น</p> <p>- สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาสาม เป็นต้น</p>
09.3	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น</p>	
09.3.1	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination)</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือหนึ่งเพื่อให้เนื้อนุ่มและเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุดิบเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)</p>	<p>- หอยแมลงภู่ดอง</p>
09.3.2	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง (Pickle or Brine)</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายต่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)</p>	<p>- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ)</p> <p>- ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง</p> <p>- ปลาดองด้วยมิโซะ</p> <p>- เนื้อวาฟดอง</p> <p>- ปลาแฮริงดอง</p> <p>- ปลาหมึกกรอบ (แช่สารละลายระหว่างน้ำและด่าง)</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.3.3	<p>คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีส้มอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> 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>	<ul style="list-style-type: none"> - คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species)) - ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริง เป็นต้น) - ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น
09.3.4	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3</p> <p>ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กะปิจากกุ้งหรือเคย - ปลาร้า - ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม - ไตปลา (พุงปลา)
09.4	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ปลาซาตินในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง - ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง - ปูบรรจุกระป๋อง - ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง - หอยเป่าฮื้อบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ทะเลบรรจุกระป๋อง
10.0	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่	
10.1	<p>ไข่สดทั้งฟอง</p> <p>ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อมหรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่นั้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง	
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	- ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง	- ไข่แช่เยือกแข็ง
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	- ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเซียตะวันออก	- ไข่เค็ม - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง	- คัสตาร์ด (Custard) - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด - ใส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา - เมอแรงค์ (Meringue) - ใส้ทาร์ตไข่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
10.5	<p>ไขंपรงสำเร็จพร้อมบริโภค ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไขทั้งหมด หรือไขขาว หรือไขแดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไขไก่ต้มสุกปกเปลือกลงในน้ำเกลือ - ผลิตภัณฑ์ไขที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและปรุงรสพร้อมบริโภค เช่น เต้าหู้ไข, ลูกรอก, ไขหวานสำหรับใช้ทำซูชิ เป็นต้น
11.0	สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง	
11.1	<p>น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5</p>	
11.1.1	<p>น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรตและฟรุกโตส - น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล - ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทรายขาว - เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) - เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) - ฟรุกโตส (Fructose)
11.1.2	<p>น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง - น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)
11.1.3	<p>น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียดกลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<p>- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์</p> <p>- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน</p> <p>- น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง</p>	
11.1.3.1	<p>กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร</p> <p>กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)
11.1.3.2	<p>กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร</p> <p>กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)
11.1.4	<p>แลกโตส</p> <p>แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุลหรือทั้งสองชนิดผสมกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แลกโตส (Lactose)
11.1.5	<p>น้ำตาลขาวชนิดผลึก</p> <p>น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชันไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)
11.2	<p>น้ำตาลทรายแดง</p> <p>น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัปกลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลอ้อย - น้ำตาลมะพร้าว - น้ำตาลโตนด - น้ำตาลปีป/น้ำตาลปึก - น้ำตาลกรวด - น้ำตาลงบ (มาจากการเคี่ยวน้ำตาลอ้อย)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
11.3	<p>น้ำเชื่อมและไซรัป ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัปกลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) - น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) ทั้ง fully inverted and partially inverted - ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup) - ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup) - ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose inulin syrup) - น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar) - ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด
11.4	<p>น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าขนม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose) - น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส น้ำเชื่อมรสส้มและมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นมินต์ เป็นต้น - น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนม เช่น ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆสำหรับแต่งหน้าคุกกี้ เค้ก โดนัท
11.5	<p>น้ำผึ้ง น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช ร่วมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน
11.6	<p>สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค (table-top sweeteners) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล ไม่รวมถึง สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium) - น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.0	เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน	
12.1	เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร	
12.1.1	เกลือ เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์ และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผง หรือของเหลว	<ul style="list-style-type: none"> - เกลือโซเดียมคลอไรด์ - เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น - เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม	<ul style="list-style-type: none"> - เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
12.2.1	เครื่องเทศ เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่ห่วย ออริกานโอ และผงกระหรี่ - น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง - น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น - เครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป - กระเทียมเจียว/กระเทียมเจียวในน้ำมัน บรรจุขวดแก้ว
12.2.2	เครื่องปรุงรส เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ	<ul style="list-style-type: none"> - ผงหมักเนื้อ - ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่ายทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) - เกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม - น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ่ม น้ำพริกปลาย่าง - เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> - ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมนูน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเตี๊ยะ ผงคั่วกลิ้ง รวมถึงผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสำหรับผัด ผงปรุงรสไส้กรอก - น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันพริกเผา - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste) - ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร - น้ำพริกกะปิ - ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสำหรับผัด
12.3	<p>น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar) - น้ำส้มจากไวน์ หรือจากลูกเกดหรือผลไม้ - น้ำส้มจากธัญชาติ - น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น - น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar) - น้ำส้มสายชูหมัก - น้ำส้มสายชูกลั่น
12.4	<p>มัสตาร์ด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มัสตาร์ด
12.5	<p>ซูป ผลิตภัณฑ์ซูป (Soups) และซูปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)\=</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.5.1	<p>ซूपพร้อมบริโภค</p> <p>ผลิตภัณฑ์ซूपและซูปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่มีก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคั้นรูป</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ซูปเนื้อ (บูลเอียน (bouillon)) - ซูปเนื้อน้ำใส (คอนซอมเม่ (consommés)) - ซูปใส - ซูปข้นและซูปครีมเช่น ซูปครีมเห็ด ซูปครีมไก่ - ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่างๆ เช่น คาโบนาล่า (carbonara) เป็นต้น - น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซูปมักกะโรนี - น้ำแกงต่างๆ - ซูปไก่สกัด ซูปไก่สกัดรสชอกโกแลต ซูปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุ ที่ไม่มีวัตถุประสงค์บริโภคเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร
12.5.2	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป</p> <p>ผลิตภัณฑ์ซูปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคั้นรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซูปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่มีก็ได้มีทั้งในรูปแบบชั้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ซูปกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซูปเห็ดกึ่งสำเร็จรูป - ผงซูปก๋วยเตี๋ยว - ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม - เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น) - ผงซูปสำหรับทำเมนูชามน้ำ (โดยเฉพาะ) - ซูปเข้มข้น หรือ ซูปผง - ครีมซูปผง, ซูปก้อนกึ่งสำเร็จรูป, ซูปต้มยำ ชนิดเข้มข้น - ซูปใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth) - เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว - ผงแกงกระหรี่สำเร็จรูป - เครื่องแกงกระหรี่สำเร็จรูป - ซูปไก่สกัดชนิดผง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.6	<p>ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภคน้ำ 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</p>	
12.6.1	<p>ซอสอิมัลชัน</p> <p>ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟเลอร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำเกรวี่ (Gravies) - มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน ประยุกต์รสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมันมะนาว) - น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ(เฟรนช์สลัด อิตาลีเลียนสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island saladน้ำสลัดครีม) - ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม - เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว
12.6.2	<p>ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน</p> <p>ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (Creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อยอาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ซอสมะเขือเทศ - สลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น - ซอสพริก - ซอสบาร์บีคิว - น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มเกี้ยวซ่า) - ซีสซอส (Cheese sauce) - ครีมซอส (Cream sauce) - น้ำปลาหวาน - ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> - ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ - ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงรสอาหาร) - เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน - ซอสเหาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก 12.9.2.3
12.6.3	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ชั้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซีสซอส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้น้ำสลัด
12.6.4	<p>ซอสใส ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นมครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำปลา - ซอสหอยนางรม(แบบใส) - น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา - น้ำเกลือปรุงรส - น้ำกระเทียมดอง
12.7	<p>สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช - สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่กี่ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมันมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง สลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw) สลัดทูน่า สลัดแฮม สลัดข้าวโพด สลัดเห็ด เป็นต้น - แซนวิชสเปรด (Sandwich spread) - น้ำสลัดอิมัลชันที่มีส่วนผสมอื่น เช่น เนื้อ หรือ ผัก เป็นต้น
12.8	<p>ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Single cell protein จาก <i>Saccharomyces cerevisiae</i> - Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส	
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุบน้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> - มิโสะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด
12.9.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง	
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซอิ้ว
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ที่ไม่ผ่านการหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง	- ซอสปรุงรส
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี้ยวไหม้ (Caramelization) ใดๆอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้	<ul style="list-style-type: none"> - ซอิ้วดำ - ซอิ้วหวาน - ซอสปรุงรส
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีนตามหมวด 01.5.1	<ul style="list-style-type: none"> - โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟู (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา - โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีน (ตามหมวด 01.5.1) - โปรตีนจากธัญชาติ - โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.0	อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	
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	<ul style="list-style-type: none"> - นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภคสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน - นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลักโดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	<ul style="list-style-type: none"> - นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี - นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ
13.1.3	<p>อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก</p> <p>อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารทารกสูตรพิเศษสำหรับภูมิแพ้หรือลดความเสี่ยงภูมิแพ้ - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ colic condition - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ preterm/ low birth weight/post discharge - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malnutrition (e.g. high energy completed formula) - นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malabsorption/ maldigestion
13.2	<p>อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</p> <p>อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ต้ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบขี้ผึ้ง ชิมข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมก่อนบริโภคก็ได้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารเสริมฟักทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก - ดับโกซอสสัม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - สตูโก้และมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ขนมอบกรอบ/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก - พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก - อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสมก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยเกิร์ตอบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.3	<p>อาหารทางการแพทย์</p> <p>อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึมกระบวนการเมตาบอลิซึม หรือ สำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก - อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว - อาหารสำหรับเด็กที่รับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (6เดือน-3 ปี) ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ - อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิซึม
13.4	<p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก</p> <p>อาหารในรูปแบบบริโภคน้ำหนัก ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก - อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ - อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร - อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ - อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน
13.5	<p>อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ</p> <p>อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง - อาหารสำหรับมารดาที่มีครรภ์และให้นมบุตร - อาหารที่เหมาะสมสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/ วัยผู้สูงอายุ - อาหารสูตรครบถ้วน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.6	<p>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มีใช้รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลว เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล - ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม - ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง - ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด
14.0	เครื่องดื่ม	
14.1	<p>เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์</p> <p>เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด14.1.5 ทั้งนี้ อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5</p>	
14.1.1	<p>น้ำ</p> <p>น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา</p>	
14.1.1.1	<p>น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ</p> <p>น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.1.2	<p>น้ำบริโภคน้ำและน้ำโซดา น้ำบริโภคน้ำเป็นน้ำที่มีได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำแข็ง - น้ำโซดา - น้ำบริโภคน้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) - น้ำบริโภคน้ำที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริไฟยน์ (Purified water)
14.1.2	<p>น้ำผลไม้และน้ำผัก ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4</p>	
14.1.2.1	<p>น้ำผลไม้ น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคน้ำเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคน้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้ น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากรณีที่ไม่ใช่ค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต 3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคั้นรูป ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่คั้นรูป 	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพเช่น น้ำส้ม น้ำมะนาว น้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นเช่นน้ำส้มจากน้ำส้มเข้มข้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำบ๊วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	แล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	
14.1.2.2	<p>น้ำผัก น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย - น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำ แครอทเข้มข้น
14.1.2.3	<p>น้ำผลไม้เข้มข้น น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่หักกลืนหรือมีองค์ประกอบของสารที่หักกลืนระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้แล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง - น้ำมะนาวเข้มข้น - น้ำสตอเบอรี่เข้มข้น - น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น - น้ำทับทิมเข้มข้น
14.1.2.4	<p>น้ำผักเข้มข้น น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p>	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.3	<p>น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือน้ำผักน้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2</p>	
14.1.3.1	<p>น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำโดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมน้ำผลไม้หรือกลีสรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาตรของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า(Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำพีชชนิดเนคต้า - น้ำแพร์ชนิดเนคต้า - น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด - น้ำกีวีผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น
14.1.3.2	<p>น้ำผักชนิดเนคต้า น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจมีการเติมน้ำหรือกลีสรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำผักรวม
14.1.3.3	<p>น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น - น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.3.4	<p>น้ำผักเนคต้าเข้มข้น น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป</p>	<p>- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น</p>
14.1.4	<p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้นหรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น</p>	
14.1.4.1	<p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่นเป็นส่วนประกอบ</p>	<p>- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรู่ทเบียร์ เป็นต้น</p> <p>- เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลเกลือแร่ (Isotonic Drink)</p> <p>- เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนผสมอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น</p> <p>- เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส...(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เป็นต้น</p> <p>- เครื่องดื่มชา/กาแฟ แต่งกลิ่นรส อัดก๊าซ</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.4.2	<p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ</p> <p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมน้ำผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน,แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้</p>	<ul style="list-style-type: none">- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่นกุหลาบ, น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรสมะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น- เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส...(ผลไม้, ผัก).....%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอทแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม....., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก๊กฮวย, น้ำกระเจียบ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผสมแมงลัก เป็นต้น- เครื่องดื่มที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแลคติก (lactic acid beverage)- เครื่องดื่มชาหรือกาแฟ พร้อมดื่มที่มีการปรุงแต่งรส เช่น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่ม (แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว, ชาปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น) เป็นต้น- เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น iced tea, ชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มผสมชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, chilled canned cappuccino drink, น้ำสมุนไพรแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มตรีผลา, ชาสมุนไพรปรุงสำเร็จชนิดเหลว เป็นต้น- เครื่องดื่มเกลือแร่ (Electrolyte Beverage), เครื่องดื่มสำหรับผู้ที่ยืดเหยียด, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น- เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน)- เครื่องดื่มน้ำอัลมอนต์

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.4.3	<p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แขน้แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นโคล่า เป็นต้น - น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้ - น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง - เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชนิดผงหรือแช่เยือกแข็ง - เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน - ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้ - เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน - กาแฟเข้มข้นผสมนม - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น)
14.1.5	<p>กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญชาชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดชงดื่ม หรือชาสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา - กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟสด 100 % กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาใบ, ชาซอง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว - เครื่องดื่มธัญญาพืช 100% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
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	ไวน์องุ่นชนิดฟอติไฟต์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน	
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีการอัดก๊าซ	
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.2.6	<p>สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือ เบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย</p>	
14.2.7	<p>เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตร่วมกันโดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตร่วมกันที่ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี</p>	
15.0	ขนมขบเคี้ยว	
15.1	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ - ขนมอบพองรูปทรงต่างๆ ผ่านกระบวนการ Extrusion - ข้าวโพดคั่ว (Popcorn) - แครกเกอร์ข้าว หรือ ข้าวเกรียบ (Rice crackers) - ข้าวแต่น ข้าวตัง ข้าวซอยตัด ทองม้วนกรอบ - ธัญชาติทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งรส เช่น ลูกเดือยทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น - ขนมขบเคี้ยวที่ปรุงแต่งรส - ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส
15.2	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มี ถั่ว เป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อัลมอนต์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พืชทาลิโอ เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ/ธัญพืช- และน้ำผึ้ง - ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด - เมล็ดฝักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม - ถั่วลิสงปรุงรสต้มยำ - อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
15.3	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาแห้งปลาหมึกอบ/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง - ปลาเส้น - ปลาแผ่นอบกรอบ
16.0	<p>อาหารเตรียมสำเร็จ ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พิซซ่าแช่เยือกแข็ง ข้าวผัดแช่เยือกแข็ง แกงเขียวหวานพร้อมบริโภคใน ถูง pouch พะโล้หมูสามชั้นพร้อมไข่ ไข่ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไข่ลูกเขยราดซอสมะขาม เป็นต้น

หมายเหตุ: * รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ

บัญชีหมายเลข ๗
แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒)

ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ เฉพาะที่มีการเปลี่ยนแปลง จากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑
เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)				
INS: 950	ชื่ออื่น: Acesulfame K	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	350	188,XS319	2563
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
ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอสติก)				
INS: 260	ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422 ชื่ออื่น: -
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414 ชื่ออื่น: -
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

INS: 1451 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ม้วนสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ม้วนสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AGAR (อะการ์)INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar;
Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass;
Chinese Isinglass; Japanese
Isinglass; Laylor Karangหน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา,
อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สาร
ให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ม้วนสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

INS: 400

ชื่ออื่น: -

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทสตา์ช)

INS: 1402

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

INS: 129

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

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH54	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต	300	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องคั้นที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องคั้น	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุขบ	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 สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับแช่เย็น ในน้ำต้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับแช่เย็น ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับแช่เย็น ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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

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
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์ที่มีมันข้นประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์ที่มีมันข้นประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยหะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยหะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสลั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยหะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยหะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยหะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยหะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
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
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		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

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
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
14-2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15-0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์มอฟิลัส*)

INS: 1100(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คอตเตจครีม (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03-0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สำหรับรับประทาน นึ่งและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับรับประทาน ในน้ำต้มสุก นึ่ง นึ่งนึ่ง น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับรับประทาน ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับรับประทาน นึ่งและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทำหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับรับประทาน นึ่งและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรับประทาน ประงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หึ่งขึ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคanning	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	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำต้มสุกหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ชีสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13-6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14-1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14-2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

INS: 1100(v) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	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 สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับแช่เย็น ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับแช่เย็น ที่ผ่านกรรมวิธีแช่เย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับแช่เย็น ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
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 แค่นึ่ง	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	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		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
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-เอมิเลสจากเชื้อบациลลัส ซับทิลิส)

INS: 1100(iii)

ชื่ออื่น: Glycogenase

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุคิบ	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 สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับแช่เย็น ในน้ำต้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับแช่เย็น ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับแช่เย็น น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับแช่เย็น ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม	XS152	2563
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

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

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	ไข่ปรุงสุกสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		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 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
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMARANTH (อะมาแรนท)

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, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว		
----------	-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i)	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู		
-------------	-------------	---------------------------------------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง		
----------	-------------	--------------------------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101,TH63	2563

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมิลีตคำแสดที่มีบิกซิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	20	8,TH39	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	20	8,TH47	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	8,TH65	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	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 (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดงที่มีนอร์บิกซิน)

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
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	50	185	2561
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	185,463	2563
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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25	185,446	2563

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid,
Ascorbic acidหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด
ออกซิเดชัน, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH58	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	300	472	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโกล	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	72,242,315,TH35	2563

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

INS: 304 Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเตต) หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
12.6.4	ซอสใส	200	10,15,XS302	2563
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

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	1000	191,XS319	2563
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

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	300	144,191,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	350	113,XS319	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	113,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์บอนาไมด์)

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 (เอโซรูบิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH54	2563
05:2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	300		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

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162 ชื่ออื่น: Beetroot Red

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขंपรงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13, XS249	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13, 120, XS291	2563
10.5	ไขंपรงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000	13	2563
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	13	2563
12.9.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลือง	1000	13	2563

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	75	468	2563

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: -
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,
 สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: -
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
 สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลไฮดรอกซีแอนนิโซล)

INS: 320

ชื่ออื่น: BHA

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH40	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH40	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
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
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอิน)

INS: 321

ชื่ออื่น: BHT

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH41	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH41	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
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
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130,XS302	2563

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

INS: 629

ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium
guaosine-5'-monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

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

INS: 633

ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium
inosine-5'-monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2559

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

INS: 634

ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสซีเตต)

INS: 263

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404	ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว		
----------	----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302	ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน		
----------	---------------------------------------	--------------------------------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,TH35	2563

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรวมกัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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

INS: 623

ชื่ออื่น: Calcium glutamate;
Monocalcium di-L-glutamate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH56	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526

ชื่ออื่น: Slaked lime

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH57	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282 ชื่ออื่น: Calcium propanoate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งข่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งข่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสอง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)INS: 516 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,
สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ,
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	57	2563

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CAMEL II - SULFITE CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน 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
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183,TH62	2563
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	250	50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก	25000	201,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	3750	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183,TH62	2563
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
09.3	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	15000	95,50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภาค	6000		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2563

CARBOHYDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบราซิลไลเคนิฟอร์มิส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.1.4	เครื่องคั้นที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องคั้น	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 สำหรับแช่เกลือ น้ำและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับแช่เกลือ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับแช่เกลือ ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับแช่เกลือ น้ำและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับแช่เกลือ น้ำและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบациลัสไลเคนิฟอร์มิส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
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	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		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
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขั้บตัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
14.1.1.1	น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ	ปริมาณที่เหมาะสม	466	2563
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม	466	2563

CARMINES (คาร์มีน)

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

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งป่นรวมทั้งเปลือก	125	178,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200	104,178	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	178,TH54	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,178,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	178,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	500	16,178,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	178,XS302	2563

CARNAUBA WAX (คาร์เนนาบาแวกซ์)

INS: 903

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400	TH54	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87,TH2	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

INS: 160a(ii)

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

หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก	600	463	2563
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000	TH42	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000	TH48	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	1000	104	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรวมคั้น ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.3	คาร์เรียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	1000		2563
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-แคโรทีนจากราบลาคีเลีย 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
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	458	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200	104	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183,TH62	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153,474	2563
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
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	XS302	2563

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, สารให้ความข้นเหนียว
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
----------	-------------	------------------------------------------------------------------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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 และผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต	350	XS87,TH2	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i)	Chlorophylls, copper complexes (กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับ คลอโรฟิลล์) 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 (เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่ม สารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโร ฟิลลิน) ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815	หน้าที่: สี
--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	100	62, 267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	TH54	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต	700	183, TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	500	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

INS: 330

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

INS: 472c

ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and
di-glycerides; Citroglycerides;
CITREMหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์,
สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูล
โลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

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

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5	TH39	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5	TH47	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10	TH65	2563
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	1000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	480		2559
05.2.3	นูกัดและมาร์ชชีแพน	480		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	300		2563
05.3	หมากฝรั่ง	300	444	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2563
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100		2563

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424 ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,
สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	1000	17,XS319	2563

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLOTETRAGLUOSE (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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเทตระกลูโคสไซรัป)

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

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซิทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

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
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	120	407	2563
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2563
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000	XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000		2563
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2563
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2563
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2500		2563
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	2500		2563
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	2500		2563
06.2	แป้งและสตาร์ช	3000	186,XS152	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	2500		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
12.5	ซूप	5000	XS117	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	5000		2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	127	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563

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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)

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

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

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

INS: 462	ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว
----------	--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเทตระแอะซีเตต)

INS: 385 Calcium disodium หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,
ethylenediaminetetraacetate สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
(แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเทตระ
แอะซีเตต)
ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA;
Calcium disodium edetate

INS: 386 Disodium หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,
ethylenediaminetetraacetate สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
(ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเทตระแอะซีเตต)
ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium
edetate; Disodium dihydrogen
ethylenediaminetetraacetate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	21,TH54	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	340	21,310,XS3, XS70,XS94, XS119	2563

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ 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
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH49	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400	TH59	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	100	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GELLAN GUM (เจลแลนแกม)

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโตน)

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

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

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GLYCINE (ไกลซีน)				
INS: 640	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกองุ่น)				
INS: 163(ii)	ชื่ออื่น: Enociania; Eno	หน้าที่: สี		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	181,TH54	2563

GUAIAIC RESIN (ไกวแอเรซิน)				
INS: 314	ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000	TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000	TH49	2563
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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

GUAR GUM (กัวร์กัม)

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

GUM GHATTI (กัมกาดติ)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

GUM GHATTI (กัมกาดติ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 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 ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว 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 คั้น	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

GUM GHATTI (กัมกาดตี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	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	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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 (เฮกซะเมทิลีนเตตระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที: 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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	300	27,215	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27,TH54	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27,XS291	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27,XS302	2563

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว,
Modified cellulose; สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
Hydroxypropyl ether of
cellulose

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	TH49	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183,TH62	2563
09.2.5	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำรวมควิน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.4	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	300	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอน์ซินิก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเตรต)

INS: 384 ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2- หน้าที: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย,
propanol สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	TH44	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	TH50	2563

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953 ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ,
สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ
หวาน, สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416 ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kaday; Katilo; Kullo; Kuterra
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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

INS: 270 ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropionic acid
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LACTITOL (แล็กทิทอล)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินีเอทิลเอสเทอร์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก	200	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	2563
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	200	396	2563
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	377	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	200		2563

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินेटเอทิลเอสเทอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	200		2563
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	200	419	2563
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	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	200		2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	200		2563

LECITHIN (เลซิทิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

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	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอเตตครีม (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	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ 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 สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด 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 น้ทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH62	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา กวยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสูกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	มันฝรั่ง	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 บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี่

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี่

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

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

หน้าที่: สี่

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87,TH62	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	XS274,XS276, XS277	2563

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสฟง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate
หน้าที: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรวมกัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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

INS: 625 ชื่ออื่น: Magnesium glutamate;
Monomagnesium di-L-
glutamate tetrahydrate
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

INS: 329

ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt; Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL(-)-2-hydroxypropionate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i)

ชื่ออื่น: Magnesium silicate

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งข่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461, XS274, XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสอง	15000	56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

INS: 470(iii)

ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic
magnesium stearateหน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์,
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518

ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate)

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MALTODEXTRIN (มอลโตเดกซ์ทริน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.1	ฉีดยา	800	98,XS202	2563

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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	408,XS211	2563
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	453	2563
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	455	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 624 ชื่ออื่น: Ammonium glutamate; Monoammonium L-glutamate monohydrate
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311	2563

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

INS: 235 ชื่ออื่น: Pimaricin หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80, XS274, XS276, XS277	2563

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33	XS319	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2563
12.6.4	ซอสใส	12	XS302	2563

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	12.5	233, XS274, XS276, XS277	2563
01.6.4	โปรเซสชีส	12.5	233	2563

NISIN (ไนซิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	เนยแข็งข่ม	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
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2563

NITROGEN (ไนโตรเจน)

INS: 941	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษา อาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้บดิน		
----------	-------------	---------------------------------------------------------------------------------	--	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2563

NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

NITROUS OXIDE (ไนตรัสออกไซด์)

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้วบัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซัคซินิกแอซิดโมดิไฟกัมอะราบิก)

INS: 423 ชื่ออื่น: Gum arabic hydrogen octenylbutandioate; Gum arabic hydrogen octenylsuccinate; OSA modified gum arabic; OSA modified gum acacia
หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตตครีม (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

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซัคซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว 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

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซัคซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		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 และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	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

OXIDIZED STARCH (ออกซีไดซัดส์ตาร์ช)

INS: 1404

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PAPAIN (เอนไซม์ปาเพน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

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
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)INS: 338 Phosphoric acid
(กรดฟอสฟอริก)

ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด
ออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมูลโลหะINS: 339(i) Sodium dihydrogen phosphate
(โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate;
Monosodium monophosphate
Sodium acid phosphate;
Sodium biphosphate;หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ
อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย
ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,
สารให้ความข้นเหนียว

	Monosodium dihydrogenortho- phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไตรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับ อนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate; Potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว

INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate; Monocalcium orthophosphate; Monocalcium phosphate; Calcium biphosphate; Acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับ เป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่ม ชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate; Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับ เป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่ม ชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไตรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; Precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับ เป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สาร ทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้ เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate; Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate; Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate;	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับ เป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

	monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	
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, สารป้องกันการจับ เป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับ เป็นก้อน, 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 อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate; Trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate; Sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate; Monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; Magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำ ให้คงตัว

INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เตตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, 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, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทาสโซเดียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate; Sodium triphosphate; Sodium tripolyphosphate; Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทาสโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium Tripolyphosphate; Potassium triphosphate; Potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate; Sodium tetrapolyphosphate; Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate; Glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับ อนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	350	33,364,411	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	2200	33,TH66	2563
06.2.1	แป้ง	2500	33,225,469	2563
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211,475	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	2200	33,436,XS3, XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	3000	33	2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	6600	33,56,465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33,XS302	2563
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	450	55,72,TH31,TH32	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก	450	55,72,TH31,TH32	2563

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200	ชื่ออื่น: Modified polydextroses	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
-----------	----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	10	266	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30	TH55	2563

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
01.6.4	โพรเซสชีส	5000		2563
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	451	2563
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	5000	241	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	1000	412	2563
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	5000	41	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	414	2563
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	415	2563
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2563
12.5.1	ซูปพร้อมบริโภคร	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	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	20		2563

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์)

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

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

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	500		2563
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

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

INS: 432 Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20 หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

INS: 433 Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80 หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

INS: 434 Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40 หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

INS: 435 Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60 หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

INS: 436 Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซีเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65 หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102,TH43	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102,TH49	2563
12.6.4	ซอสใส	5000	XS302	2563

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

POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	300	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	TH60	2563

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	500	435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสซีเตต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	230, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508	ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite	หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว		
----------	----------------------------	---------------------------------------------------------------------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311 XS312,XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคีอูมาแปรรูป)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งข่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH44	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH50	2563

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.1	ธัญชาติ	100	15,XS202	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	15,196,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	1000	426	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	417	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2563

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจีเนต)

INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate หน้าที: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	9000		2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	5000	409,XS296,TH54	2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	10000		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง	10000		2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	10000	258	2563
12.5.1	ซูปพร้อมบริโกล	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	เครื่องต้มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	500		2563
14.1.4.2	เครื่องต้มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	500		2563

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	500	127	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	500	160	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10000		2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10000		2563

PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2563

PULLULAN (พัลลูลาน)

INS: 1204 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตน้ำและผลิตภัณฑ์สัตน้ำนมควั่น ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563

PULLULAN (พัลลูแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

QUINOLINE YELLOW (ควิโนลีนเยลโลว์)

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	100	442	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ	100		2563
05.2.3	นูกัดและมาร์ชชีแพน	100		2563
05.3	หมากฝรั่ง	30	445	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	50	445	2563

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

INS: 101(i) Riboflavin, synthetic (ไรโบเฟลวินสังเคราะห์) หน้าที่: สี
ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin

INS: 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium (ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม) หน้าที่: สี
ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt

INS: 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis (ไรโบเฟลวินจากเชื้อบาซิลลัส ซับทีลิส) หน้าที่: สี
ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	2563
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	70	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70	TH54	2563

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3.3	คาร์โบไฮเดรตและผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	XS291	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70	XS302	2563

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
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200	XS319	2563
09.4	สแตวีน้ำและผลิตภัณฑ์สแตวีน้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160	XS302	2563

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมติก และสเตียริก)

INS: 470(i)	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สแตวีน้ำและผลิตภัณฑ์สแตวีน้ำนมควั่น ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์,
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

INS: 551 ชื่ออื่น: Silica

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิด
ฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสอง	15000	56, 465	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสซิเตต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)INS: 541(i) Sodium aluminium phosphate, acidic
(โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด)
ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium
tetradecahydrogen octaphosphate
tetrahydrate; Trisodium dialuminium
pentadecahydrogen octaphosphateหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ
อิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สาร
ให้ความข้นเหนียวINS: 541(ii) Sodium aluminium phosphate, basic
(โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพต่าง)
ชื่ออื่น: Kasalหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ
อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	1600	6,252,XS152	2563

SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเกต)

INS: 554 ชื่ออื่น: Sodium aluminium silicate

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	60	6,127,253	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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392, 437,XS92, XS167,XS189, XS191,XS222, XS236,XS244, XS312,XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	70,72,315, 316,TH35	2563

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i)

ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of
carbonic acidหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น
ก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ
ข้นเหนียว

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 466

ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na
CMC; Cellulose gum; Sodium
CMC; Sodium salt of
carboxymethyl ether of
celluloseหน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น,
สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิด
ความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATIALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดอะซีเตต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2563
12.5	ซूप	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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid
 หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2562

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576 ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate

หน้าที่: สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

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
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งข่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	3,460,XS269, XS274,XS276, XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii)

ชื่ออื่น: Sodium

monohydrogendicarbonate;

Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น
ก้อน, สารช่วยให้ฟู

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i)

ชื่ออื่น: Glauber's salt (decahydrate form)

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งปรม	3000	42,457,XS274, XS276,XS277	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	20,42,XS189, XS222,XS236	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42,XS291	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000	42	2563

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 (ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	362	2563

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	500		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แฉ่เยือกแข็ง	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 ไม่รวมโกโก้	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, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	20	43,141	2563

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

INS: 1450 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ตรีเทตสตาร์ช)

INS: 1405 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ที่รีเทคสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภาค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
06.2.1	แป้ง	5000	186, XS152	2563
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000(3000)		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	4000(5000)		2563
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	500		2563
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง	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

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียอลไกลโคไซด์)

INS: 960a	Steviol glycosides from <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni, Steviol glycosides from <i>Stevia</i> (สตีวียอลไกลโคไซด์จากหญ้าหวาน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 960b(i)	Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in <i>Yarrowia lipolytica</i> (รีบาดิวไซด์ เอ จากยีสต์ <i>Yarrowia lipolytica</i> คัดแปรพันธุกรรม) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	330	26,XS319	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	100	26,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.6.4	ซอสใส	350	26,XS302	2563

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955	ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose	หน้าที่: สารให้ความหวาน
----------	-------------------------------------------	-------------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	400	XS319	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	XS87	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	120	144,XS3,XS37 XS70,XS90, XS94,XS119	2563

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
----------	-------------	-------------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000(±0000)	348,XS250, XS252	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		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(2500)	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700(200)	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700(1000)	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 ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง,
สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000(10000)	348,XS250, XS252	2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424,425	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	5000		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
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	700	TH30	2561

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
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 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว
(high-esterified); Sucrose
oligoesters (highesterified)
Type II: Sucrose fatty acid
esters; Sucrose oligoesters

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000(10000)	348,XS250, XS252	2563
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	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 pentaoxidisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย		
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxidisulfate; 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, สารช่วยจับอนุมูล โลหะ		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	200	44,470	2563
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี้ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44,476	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	30	44,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	150	44,140,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44,XS302	2563

SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110

ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange

หน้าที่: สี

Yellow S; CI (1975) No. 15985

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	TH49	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH60	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183,TH62	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	300	95,435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	50	TH38	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563

TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii)

ชื่ออื่น: Talcum

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว,
สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.1	เนยแข็งข่มรวมทั้งเปลือก	ปริมาณที่เหมาะสม	459,461,XS274, XS276,XS277	2563
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

INS: 437

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความชื้นเหนียว, สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟ
เออร์, สารทำให้เกิดเจล

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	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 ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว 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

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	เครื่องเทศที่ใช้ส่วนอื่น ยกเว้นใบ	ปริมาณที่เหมาะสม		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	เครื่องตีแป้งกลีนิรส	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	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส	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
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคน	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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, สารป้องกันการเกิด
ออกซิเดชัน, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูล
โลหะ

INS: 335(ii)

Sodium L(+)-tartrate

(โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต)

ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate;

Disodium L-tartrate; Disodium

(+)tartrate; Disodium (+)-2,3-

dihydroxybutanedioic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์,
สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, 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, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์,
สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,449	2563
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	45	2563
06.2.1	แป้ง	5000	45,186, XS152	2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000(7500)	45,128	2563

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
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	ซूप	5000	45,XS117	2563
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
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	800	45	2563
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีนมสด	2000	45	2563
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	2000	45	2563
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	4000	45	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	3000	45,431	2563
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	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	ปีที่รับคำ กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300	TH59	2563
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183,TH62	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500(300)		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	194	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	30(300)	95,435,XS3,XS70, XS90,XS94,XS119	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	50	TH38	2563

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone; t-Butylhydroquinone
 หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130,TH45	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130,TH51	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563

THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957 ชื่ออื่น: -
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS (น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	5000	TH67	2563

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6;
 CI (1975) No. 77891
 หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
10.5	ไขปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol; 5,7,8- trimethyltocol; (+)- alphaTocopherol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
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- Trimethyltocol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	200	XS250,XS252	2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	200		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	200	168,351	2563
01.6.2.3	เนยแข็งผง	300		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	200		2563
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357,TH46	2563
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358,TH52	2563
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200	XS67,XS130	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	200	XS160	2563
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	300	XS57	2563
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	100	15,XS86	2563
06.2.1	แป้ง	5000	15,186,XS152	2563
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	200(500)	15,211	2563
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(300)	XS96,XS97	2563

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทโคเฟอร์รอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200(300)	XS88,XS89,XS98	2563
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,XS166	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	72	2563
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	2000	42,XS326, XS327,XS328	2563
12.4	มัสดาร์ต	200		2563
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
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	418	2563
14.2.7	เครื่องตีมัลกอออลที่แต่งกลิ่นรส	5		2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2563

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose

หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

TRIACETIN (ไตรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

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
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH54	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สาร
ทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277, XS33, TH43	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312, XS315	2563

TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

TRIETHYL CITRATE (ไตรเอทิลซิเตรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate
หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	1000		2563

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์,
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภครวม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

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
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH47	2563
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH53	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563

TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,XS152	2563
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS87	2563
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

XYLITOL (ไซลิตอล)

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2563
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563