

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)

อาศัยอำนาจตามความใน 6.2 ของข้อ 6 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 281) พ.ศ.2547 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2547 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อันเป็น กฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับ มาตรา 33 มาตรา 41 มาตรา 43 และมาตรา 45 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาโดยความเห็นชอบ ของคณะกรรมการอาหาร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหารแนบท้ายประกาศฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของตารางการใช้ วัตถุเจือปนอาหารที่แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุ เจือปนอาหาร ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2547

ประกาศ ณ วันที่ 23 มิถุนายน พ.ศ.2552

พิพัฒน์ ยิ่งเสรี
(นายพิพัฒน์ ยิ่งเสรี)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 126 ตอนพิเศษ 105 ง ลงวันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ.2552)

รับรองสำเนาถูกต้อง

จิรารัตน์ เทชะศิลป์

(นางสาวจิรารัตน์ เทชะศิลป์)

นักวิชาการอาหารและยา ชำนาญการ.

ตารางการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)

ลำดับ	ชื่อและกลุ่มหน้าที่ในอาหาร	ชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ใช้ได้ (มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม) เว้นแต่ได้ระบุปริมาณเฉพาะไว้แล้ว
298 (INS: -)	<p>โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม (Ice Structuring Protein produced from genetically modified yeast)</p> <p>ชื่ออื่น:</p> <ul style="list-style-type: none"> - โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งชนิด 3 เอช พี แอล ซี 12 (Ice Structuring Protein type III HPLC 12) - ไอ เอส พี ชนิด 3 เอช พี แอล ซี 12 (ISP Type III HPLC 12) <p>กลุ่มหน้าที่:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว 	ไอศกรีม	50