

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง แนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย

เพื่อประโยชน์และส่งเสริมการค้ากับดูแลอาหารตามกฎหมายในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค และมีความคล่องตัวด้านการประกอบธุรกิจอาหาร โดยอยู่บนพื้นฐานของระดับความเสี่ยงในแต่ละหมวดอาหารตาม หลักการสากล ความสอดคล้องกับส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิตที่ยั่งยืน ประกอบกับการขออนุญาตอาหารตามกฎหมาย จะแตกต่างกันตามระดับความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารนั้นๆ ตามแต่กรณี ดังนั้น ในขั้นตอนแรกจึง จำเป็นต้องทราบก่อนว่าอาหารนั้นๆ เป็นอาหารประเภทหรือชนิดใดก่อน เพื่อทำการขออนุญาตต่อไปได้อย่างถูกต้อง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงได้ออกประกาศแนวทางการจัดหมวดอาหารประกอบการขออนุญาต อาหาร ไว้ดังนี้

ข้อ ๑ อาหารแบ่งเป็น ๑๗ หมวด ได้แก่

หมวด ๑ ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม หมายความว่า นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไขมันหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช

หมวด ๒ น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์ไขมันชั้น หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน

หมวด ๓ ไอศกรีมหวานเย็น หมายความว่า ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจ มีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ ๕ ของน้ำหนัก ทั้งนี้ ไม่รวมถึงขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามที่กำหนดในหมวด ๐๑.๗

หมวด ๔ ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัทและเมล็ด หมายความว่า ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและราก หัวและราก ของพืช พืชตระกูลถั่ว วานหางจรเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป

หมวด ๕ ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม

หมวด ๖ ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์ธัญชาติ หมายความว่า ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ผักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด ๗

หมวด ๗ ผลิตภัณฑ์ขนมอบ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติ ซึ่งมี ส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือ ไม่มีส่วนประกอบ ของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น

หมวด ๘ เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ หมายความว่า เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกฆ่าเพื่อการกีฬา ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบ หรือผ่านการแปรรูป

หมวด ๙ สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หมายความว่า สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป

หมวด ๑๐ ไข่และผลิตภัณฑ์ไข่ หมายความว่า ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึงไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด ๑๐.๑ ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด ๑๐.๒ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด ๑๐.๓ และหมวด ๑๐.๔

หมวด ๑๑ สารให้ความหวาน และน้ำผึ้ง หมายความว่า น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว

หมวด ๑๒ เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัด และผลิตภัณฑ์จากโปรตีน หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจาก ถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง

หมวด ๑๓ อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ หมายความว่า อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติ สำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารก และเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

หมวด ๑๔ เครื่องดื่ม หมายความว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ โดยไม่รวมถึงเครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๑๑.๑.๔

หมวด ๑๕ ขนมขบเคี้ยว หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันทีเพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบ ทอด หรืออัดฟอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหมวด ๗ หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด ๘ หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด ๙

หมวด ๑๖ อาหารเตรียมสำเร็จ หมายความว่า ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด ๑-๑๕ โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)

หมวด ๑๗ วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรง หมายความว่า วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงและนอกเหนือจากหมวด ๑-๑๖ ซึ่งได้แก่ วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) สารช่วยในการผลิต (Processing aids) เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร รวมถึงเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบเพื่อสุขภาพ (Functional ingredients) เช่น สารอาหาร สารสกัด สารสังเคราะห์ วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents) รวมถึงวัตถุหรือส่วนประกอบอื่นๆ ที่นอกเหนือจาก ๑๗.๑ - ๑๗.๕

ดังมีรายละเอียดคำอธิบายประเภทและชนิดของอาหาร ในแต่ละหมวดตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ อาหารแต่ละชนิดในหมวดอาหารต่างๆ นั้น ต้องมีทั้งคุณภาพหรือมาตรฐานโดยทั่วไปและคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของอาหารชนิดนั้นๆ แล้วแต่กรณี ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

๒.๑ คุณภาพหรือมาตรฐานทั่วไป

(๑) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(๒) สารปนเปื้อน ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

(๓) สารพิษตกค้าง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

(๔) ยาสัตว์ตกค้าง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่มียาสัตว์ตกค้าง

(๕) การปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีบางชนิด และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์

(๖) การปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารที่มีการปนเปื้อนสารกัมมันตรังสี

(๗) การผลิตอาหารตามข้อ ๑ เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๗)

(๘) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

(๙) การใช้ภาชนะบรรจุ ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

(๑๐) การแสดงฉลาก ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก และต้องแสดง ชื่ออาหารให้สอดคล้องกับชนิดอาหารในแต่ละหมวดอาหารตามคำอธิบายที่กำหนดไว้ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

๒.๒ คุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของอาหารแต่ละชนิด ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารนั้นๆ และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่นๆ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขในเรื่องนั้นๆ ด้วย

นอกจากนี้ อาหารตามข้อ ๑ ยังต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามแต่กรณี อีกด้วย เช่น การกำหนดวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร การกำหนดอาหารที่ห้ามผลิตนำเข้า หรือจำหน่าย การห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีการบรรจุสิ่งอื่นหรือวัตถุอื่นที่มีในอาหารในภาชนะบรรจุอาหารและหีบห่อ หรือการใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร เป็นต้น

สำหรับการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย และการยกเว้นการขออนุญาตผลิตหรือนำเข้าอาหารให้เป็นไปตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับระเบียบเลขสารบบอาหาร ซึ่งจะได้มีการปรับแก้ไขให้สอดคล้องกันต่อไป

จึงขอประกาศ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบและใช้เป็นแนวทางประกอบการปฏิบัติต่อไป หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ และ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๙ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐

วันชัย สัตยาวิฑูมพิงศ์

(นายวันชัย สัตยาวิฑูมพิงศ์)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

รับรองสำเนาถูกต้อง
นางสาวจารุณี อินทรสุข
นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

บัญชีหมายเลข ๑ คำอธิบายชนิดอาหารในแต่ละหมวดอาหาร ๑๗ หมวด ตัวอย่างชนิดอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๑.๐	ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม		
๐๑.๑	นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๒ ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว ตาม General Standard for the Use of Dairy Terms (CODEX STAN ๒๐๖-๑๙๙๙)		
๐๑.๑.๑	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	- นำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมพร่องมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - เครื่องดื่มนมแพะที่ไม่ปรุงแต่ง ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๑.๒	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคั้นรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการ	- นำนมคั้นรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ - นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>ปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่ไขมันเป็นองค์ประกอบได้ ตามหลักเกณฑ์ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกำหนดไว้</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๑.๑ บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๑.๓ และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด ๐๑.๒</p>	<p>- น้านม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร่องมันเนย/ขาดมันเนย)</p> <p>ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส</p>	
๐๑.๑.๓	<p>บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)</p>	<p>- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้</p>	<p>- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม</p>
๐๑.๑.๔	<p>เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งต้องมีเนื้อนมทั้งหมด (Total solid) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๕ ของน้ำหนักกรณีชนิดผง หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘ ของน้ำหนัก กรณีชนิดเหลว โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก</p>	<p>- ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด ๐๑.๑.๒ ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น</p> <p>- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น</p> <p>- ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์</p> <p>- ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา</p>	<p>- (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว</p> <p>- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>และแลซซี (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p> <p>กรณีที่อาหารภายใต้หมวดนี้ มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นการเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โคโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด ๐๕.๑.๑</p>	<p>- ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง</p> <p>- นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา</p> <p>- เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นชิ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ชื่นผลไม้ ชื่นวุ้น ธัญพืช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น</p> <p>- ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผงสำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้</p>	
๐๑.๒	<p>นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๐๑.๑.๔ และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักตามหมวด ๐๑.๗</p>		<p>- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม</p>
๐๑.๒.๑	<p>ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก ชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลวนมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น ๒ หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</p>		<p>- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม</p>
๐๑.๒.๑.๑	<p>นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว</p>	<p>- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง</p> <p>- โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง</p> <p>- นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง</p>	<p>- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก	
๐๑.๒.๑.๒	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว	- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง - โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง - นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้	- (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๒.๒	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเนตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง	- นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนตที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๓	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้		
๐๑.๓.๑	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดัดน้ำบางส่วนออกจากนม เช่นการใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึง นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด ๐๑.๓.๒	- นมข้นหวาน - นมข้นไม่หวาน	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๓.๒	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำตาลกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนอง	- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม - นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติม	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เดียวกันชนิดผง	ในเครื่องตีผลิตภัณฑ์นมชั้นแปลงไขมันไม่หวาน - นมชั้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมชั้นหวานรสช็อกโกแลต - ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ	บรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๔	ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำหนัก มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์เลียนแบบหรือใช้แทนครีม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๑.๑.๔ (เครื่องตี) และ ๐๑.๗ (ขนมหวาน)		
๐๑.๔.๑	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง	- ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม
๐๑.๔.๒	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร้อมมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด ๐๑.๔.๔	- วิปปิ้งครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream) สเตอริไลเซชัน - ครีมพร้อมมันเนยยูเอชที	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๑.๔.๓	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด ๐๑.๑.๑.๒)	- คลอตเตดครีม (Clotted cream) ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม
๐๑.๔.๔	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด ๐๑.๓.๒	- วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับน้ำ สำหรับใช้ประกอบอาหาร	- (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม
๐๑.๕	นมผงครีมผงผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้		
๐๑.๕.๑	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่งนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีนเตต (Caseinates) ด้วย	- นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง - เคซีนเตต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง - บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง	- (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๑.๕.๒	<p>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด ๐๑.๓.๒</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง - นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๕๐) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมโค - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ครีม - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๑.๖	<p>เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</p> <p>เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน <u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด ๑๒.๖.๒ ขนมหขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด ๑๕.๑ และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มั๊กกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด ๑๖.๐</p>		
๐๑.๖.๑	<p>เนยแข็งไม่บ่ม</p> <p>เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีสและครีมชีส หรือปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์</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 เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่มสามารถใช้ทาหรือปายได้ - มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - สคามอซ่าชีส (Scamorza cheeses) - พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซีทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาวหรือกรดแล็กติกจากเวย์ 	
๐๑.๖.๒	<p>เนยแข็งบ่ม</p> <p>เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้น ๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก</p>	<p>เนยแข็งที่ผ่านการบ่มแล้วมีลักษณะแตกต่างกันไป เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะเนื้อนุ่ม เช่น เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert) - ลักษณะเนื้อแน่น เช่น เนยแข็งอีแดม (Edam) เนยแข็งเกาดา (Gouda) - ลักษณะเนื้อแข็ง เช่น เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar), เนยแข็งพามาซาน (Parmesan) 	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๒.๑	<p>เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก</p> <p>เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น 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) 	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๒.๒	<p>เปลือกเนยแข็งบ่ม</p> <p>เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้น</p>	- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	หลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการปรม		
๐๑.๖.๒.๓	<p>เนยแข็งผง</p> <p>เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมัคกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) <u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด ๐๑.๖.๒.๑ และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด ๐๑.๖.๔</p>	- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๓	<p>เวย์ชีส</p> <p>เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนมครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส <u>ไม่รวมถึง</u>เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๖</p>	- เวย์ชีส (Whey cheese) - เปลือกของเวย์ชีส	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๖.๔	<p>โพรเซสชีส</p> <p>โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่น ๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก</p>		- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด ๐๑.๖.๒ มาตัด ขูด หั่น		
๐๑.๖.๔.๑	โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๔.๒	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง เนยแข็ง
๐๑.๖.๕	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
๐๑.๖.๖	เวย์โปรตีนชีส เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน ไม่รวมถึง เวชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓	- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) - ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)	- (ฉบับที่ ๒๐๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องเนยแข็ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๑.๗	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักโดยมีเนื่อนม(Total solid) ไม่น้อยกว่า ๘ % (กรณีเหลว) หรือไม่น้อยกว่า ๖๕ % กรณีแข็ง) อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้	- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส - ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมดัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องไอศกรีม - (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องนมเปรี้ยว - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องครีม - (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องนมปรุงแต่ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ใส่นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น</p> <p>กรณีที่อาหารภายใต้หมวดนี้ มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นการเฉพาะ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องนั้นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เซอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด ๐๓.๐ ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีส่วนประกอบ</p>	<p>ไขมันพืช</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไอศกรีมนมแซนวิส ไอศกรีมนมโมจิ - ไอซ์มิลค์ (Ice milk) - พุดดิ้งนม - ช็อกโกแลตมูส - วุ้นนม (พานาคีออตต้า) - เต้าฮวยนมสด - นมปรุงแต่งอัดเม็ดกลิ่นรสต่างๆ - ไอศกรีมชนิดผง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๑.๘	<p>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓</p>		- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๘.๑	<p>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว</p> <p>เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอซิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓</p>	- เวย์ชนิดเหลว	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม
๐๑.๘.๒	<p>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง</p> <p>เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอซิด</p>	- เวย์ผง	- (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องผลิตภัณฑ์ของนม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด ๐๑.๖.๓		
๐๒.๐	น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน		
๐๒.๑	น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล		- (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน
๐๒.๑.๑	บัตเตอร์ออยล์แอนไฮดรัสมิลค์แฟตและกี ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)	- (ฉบับที่ ๒๐๖) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันเนย - (ฉบับที่ ๒๒๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนยใสหรือกี (Ghee)
๐๒.๑.๒	น้ำมันและไขมันจากพืช น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิด รวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภคปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่าที่จำเป็น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่	- น้ำมันปาล์ม - น้ำมันรำข้าว - น้ำมันเมล็ดชา - น้ำมันข้าวโพด - น้ำมันถั่วเหลือง - น้ำมันคาโนลา - น้ำมันมะกอก - น้ำมันเมล็ดทานตะวัน - น้ำมันเมล็ดฝ้าย - น้ำมันมะพร้าว - น้ำมันงา - น้ำมันถั่วลิสง - น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันสาหร่าย (Algal oil) สายพันธุ์ที่ผ่านการประเมินความปลอดภัยและได้รับอนุญาตให้ใช้เป็นอาหารได้ - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ ๑ ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกัน	- ฉบับที่ ๒๓ (พ.ศ.๒๕๒๒), (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่องน้ำมันถั่วลิสง - ฉบับที่ ๕๖ (พ.ศ.๒๕๒๔), (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ.๒๕๔๒, (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่องน้ำมันปาล์ม - ฉบับที่ ๕๗ (พ.ศ.๒๕๒๔), (ฉบับที่ ๒๓๕) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่องน้ำมันมะพร้าว - (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ใช้ความร้อน	โดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ	
๐๒.๑.๓	<p>น้ำมันและไขมันจากสัตว์</p> <p>น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดี ขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้องรอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ ๕๐-๕๕ องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ ๖๐-๖๕ องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาแฮร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสเปรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำมัน/ไขมันหมู - น้ำมันปลา - ไขมันหมู - ไขมันวัว - ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) 	- (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	รวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ ๒ ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ		
๐๒.๒	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น		
๐๒.๒.๑	เนย เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม	<ul style="list-style-type: none"> - เนยจืด - เนยเค็ม 	- (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง เนย
๐๒.๒.๒	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนมในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน	<ul style="list-style-type: none"> - มาร์گارีน (margarine) - บัทเทอร์ริน (Butterine) - มินารีน (Minarine) - ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม - เนยที่มีการลดไขมัน - เนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน - เนยผสมหรือเนยเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส - ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมัน) - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๔๘) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน 	
๐๒.๓	<p>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช</p> <p>ไม่รวมถึง มายองเนส ตามหมวด ๐๒.๖.๑ และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด) - วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ - ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๐๘) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องครีม - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๒.๔	<p>ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๑.๗ แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่นซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิ รวมทั้งชนิดผง - ไอศกรีมกะทิแซนวิส - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องไอศกรีม - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๓.๐	<p>ไอศกรีมหวานเย็น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เซอร์เบต (Sherbet) - ซอร์เบต (Sorbet) - น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง - ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส - น้ำแข็งใส 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม (ตามข้อ ๓(๓)) - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๐	ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด		
๐๔.๑	ผลไม้ ผลไม้สด ตามหมวด ๐๔.๑.๑ และผลไม้แปรรูป ตามหมวด ๐๔.๑.๒		
๐๔.๑.๑	ผลไม้สด ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร		
๐๔.๑.๑.๑	ผลไม้สด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แตงโม องุ่น ทูเรียน กัลย เป็นต้น	
๐๔.๑.๑.๒	ผลไม้สด เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและ คุณภาพของผลไม้	- สัมที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์	
๐๔.๑.๑.๓	ผลไม้สด ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง	
๐๔.๑.๒	ผลไม้แปรรูป ผลไม้ที่แปรรูปอื่นๆ นอกเหนือจากปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือปรับสภาพผิวตามหมวด ๐๔.๑.๑ ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิวตามหมวด ๐๔.๑.๑.๒ หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด ๐๔.๑.๑.๓		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๑.๒.๑	ผลไม้แช่เยือกแข็ง ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็งโดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้	<ul style="list-style-type: none"> - ฟรุ้ตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๔.๑.๒.๒	ผลไม้แห้ง ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	<ul style="list-style-type: none"> - แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง - ลูกเกด - เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง - ลูกพรุนแห้ง - มะม่วงกวนตากแห้ง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๓	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือและอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๗ ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล	<ul style="list-style-type: none"> - บัวตองในน้ำส้มสายชู - มะนาวดองในน้ำเกลือ - มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ - เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน - ฝรั่งแช่บ๊วย - บัวเค็มแห้ง - มะคังดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๔	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคanning ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอร์ไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	<ul style="list-style-type: none"> - ฟรุ้ตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง - สตอเบอร์รี่ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) - ซีนส์มในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว - ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว 	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๑.๒.๕	<p>แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด</p> <p>- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพกทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย</p> <p>- เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธี หรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่น้ำผลไม้</p> <p>- มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพกทิน (pectins)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แยมสตรอปเบอร์รี่ - เยลลี่องุ่น - มาร์มาเลดส้ม 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๑๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง แยมเยลลี่และมาร์มาเลดในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๖	<p>ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบ</p> <p>ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter) - เลมอนเคิร์ด (Lemon curd) - ชัตนีย์ (Chutney) - ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสตรอปเบอร์รี่ - ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๑.๒.๗	<p>ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล</p> <p>ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่น้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เซอร์แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries) - เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง - มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล - ผลไม้แช่อิ่มสไตลิตาลี (mostarda di frutta) - มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล - มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล - ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๘	<p>ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิ และมันกะทิ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ไดจากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้) - ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไอศกรีม - ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม - น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า - กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผล 	<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) รวมถึงกะทิผง - น้ำมะขามเข้มข้น - มะขามผง - มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน - บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>มะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่กี่ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ</p> <p>ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๕), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)</p>		
๐๔.๑.๒.๙	<p>ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีใส่ผลไม้ ตามหมวด ๐๗.๒.๑ และ หมวด ๐๗.๒.๒ ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด ๐๓.๐ หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด ๐๑.๗</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้ - ขนมเยลลี่ผลไม้ - วุ้นมะพร้าว - ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๐๐ (พ.ศ.๒๕๒๙), (ฉบับที่ ๒๖๓) พ.ศ.๒๕๔๕ เรื่องการแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่องอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๔.๑.๒.๑	<p>ผลไม้หมักดอง</p> <p>ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)</p>	<p>ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บัวยดอง เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
			บรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๑	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ ผลิตรภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตรภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม <u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๘	ผลิตรภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น - ไส้ขนมเชอริพาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตรภัณฑ์สอดไส้ขนมรสแอปเปิ้ล	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๑.๒.๑	ผลไม้ปรุงสุก ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทูเรียนทอด/อบกรอบ - กลัวยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ปรุงรสต่างๆ	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืชพืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจรเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด ๐๔.๒.๑ และที่แปรรูป ตามหมวด ๐๔.๒.๒		
๐๔.๒.๑	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปกปิดเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร		
๐๔.๒.๑.๑	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	<ul style="list-style-type: none"> - กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี ข้าวโพด แครอท พักเขียว พริก - สาหร่ายทะเล - ถั่วลิสง - เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น 	
๐๔.๒.๑.๒	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก	<ul style="list-style-type: none"> - พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ 	
๐๔.๒.๑.๓	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้)สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - ชিংหั่นฝอย - หน่อไม้หั่นฝอย - กระชายหั่นฝอย - กระเทียมสับ 	
๐๔.๒.๒	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด ๐๔.๒.๑.๒ และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด ๐๔.๒.๑.๓		
๐๔.๒.๒.๑	ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง - มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง - ถั่วแช่เยือกแข็ง สาหร่ายแช่แข็ง 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง	
๐๔.๒.๒.๒	ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง	- มะเขือเทศผง - มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes) - ถั่วเลนทิลแห้ง - เม็ดเจียแห้ง - เม็ดแมงลักแห้ง - สหรัยทะเลแห้ง - สหรัยทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๓	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด ๐๔.๒.๒.๗ หรือถั่วเหลืองหมักตามหมวด ๐๖.๘.๖, ๐๖.๘.๗, ๑๒.๙.๑, ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๓	- ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แตงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ - เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน - ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองผัดหวาน - กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล - พริกดองในน้ำส้มสายชู	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๔	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สหรัยทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมน้ำของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอร์ไรซ์ หรือสเตอริไรซ์	- ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว - มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง - มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว - ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๔.๒.๒.๕	<p>ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๖</p>	<ul style="list-style-type: none"> - มะเขือเทศบด (tomato puree), - เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ) - แยมวุ้นหางจระเข้ 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๖	<p>ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ดที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๕ แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๕</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อมันฝรั่งบด - ซอสซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไทย เครื่องเทศและสมุนไพร) - ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน - เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้ใส่สอตไส้) - เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste) - งามบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๔.๒.๒.๗	<p>ผัก สหรัยทะเลดอง</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กิมจิ - กะหล่ำปลีดอง - แดงกวาดอง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๓ และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด ๐๖.๘.๖, ๐๖.๘.๗, ๑๒.๘.๑, ๑๒.๘.๒.๑ และ ๑๒.๘.๒.๓		
๐๔.๒.๒.๘	ผัก สหรัยทะเลปรุงสุกหรือทอด ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สหรัยทะเลที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบ หรือชุบ	<ul style="list-style-type: none"> - ถัวนึ่ง - มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก - ผักต้มซีอิ๊ว - เส้นแก้ว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จาก สหรัย) - เส้นบุก - สหรัยทะเลปรุงสุก สหรัยทะเลทอดปรุงรส - ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มน้ำปรุงรสพะโล้ - ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก - มันฝรั่งอบซีส (กราแตง) - เห็ดหอมต้มปรุงรส - ทูเรียนทอด ขนุนทอด 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของ อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภค ทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๐	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต		
๐๕.๑	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต		
๐๕.๑.๑	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต	- เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำ	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>ผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่</p> <p>(๑) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาดแล้วกะเทาะเปลือก</p> <p>(๒) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส</p> <p>(๓) โกโก้ตัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)</p> <p>(๔) โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว</p> <p>(๕) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส</p> <p>(๖) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ซึ่งเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับ</p>	<p>เมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาดแล้วกะเทาะเปลือก</p> <p>- เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส</p> <p>- โกโก้ตัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)</p> <p>- โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว</p> <p>- โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ชั้นเหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา</p> <p>- โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	เตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด ๐๑.๑.๔ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด ๐๕.๑.๔		
๐๕.๑.๒	โกโก้ไซรัป โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ขี้แห้งเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว <u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตพุดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมชั้นเดีย ตามหมวด ๐๕.๔	- โกโก้ไซรัปที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๑.๓	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไปมีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ	- ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) - ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต - ไส้พายช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำมันและไขมัน
๐๕.๑.๔	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ขี้แห้งเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆและผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้คุณภาพหรือมาตรฐาน	- ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแลตนม, ช็อกโกแลตชนิดหวาน,ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ - ครีมนช็อกโกแลต - ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ - ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี - อัลมอนต์เคลือบช็อกโกแลต - ขนมหวานที่มีการใช้ไขมันโกโก้ (ทำจาก cocoa butter,	- ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ.๒๕๒๗), ฉบับปี พ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๗) เรื่องช็อกโกแลต - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต	milk solid และน้ำตาล)	
๐๕.๑.๕	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่เป็น ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องช็อกโกแลต	- คอมพาวนด์ช็อกโกแลต (Compound chocolate) - คอมพาวนด์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส - อัลมอนต์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต - ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม - ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากโกโก้ที่ใช้ไขมันจากพืชแทนไขมันโกโก้มากกว่าร้อยละ ๕	- (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๒	ลูกกวาด นูกัต และมาร์ชชีแพน ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้		
๐๕.๒.๑	ลูกกวาดชนิดแข็ง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เต็มสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ หรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕	- ลูกอมชนิดแข็ง - พาสติลล์ (Pastilles) - ลอเซนจ์ (Lozenges) - ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต - เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม
๐๕.๒.๒	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด ๐๑.๗, ๐๒.๔, ๐๔.๑.๒.๙ และ ๐๖.๕ ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แครร์ราจีแนน (Carrageenan)	- ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่ป็นขนมกัมมี่ - เยลลี่ผลไม้แบบเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกทิน สี และกลิ่นรส - ลูกอมเคี้ยวหนึบเช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอร์ิช (licorice) - มาร์ชแมลโลว์ (Marshmallow)	- (ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม - (ฉบับที่ ๑๐๐) พ.ศ.๒๕๒๙ เรื่อง การแสดงฉลากของวุ้นสำเร็จรูปและขนมเยลลี่

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>หรือวัตถุดิบอาหารอื่นที่คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้ อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม้ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด ๐๑.๗, ๐๒.๔, ๐๔.๑.๒.๙ และ ๐๖.๕</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมน้ำจากอะการ์ (Agar) - ขนมนมิจิยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก - เฉาก๊วย - เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย 	
๐๕.๒.๓	<p>นูกัตและมาร์ซิแพน</p> <ul style="list-style-type: none"> - นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำตาลที่คว่ำคมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลและโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ และผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕ - มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนต์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๔ หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕ 	<ul style="list-style-type: none"> - นูกัต (Nougats) - มาร์ซิแพน (Marzipans) - ตูบตูป (ถั่วบด) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๕.๓	<p>หมากฝรั่ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุดิบอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่น คล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - หมากฝรั่ง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๒๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง หมากฝรั่งและลูกอม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๕.๔	<p>ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน</p> <p>ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๑.๔ และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๘ และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๒</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตฟัดจ์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตรอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมชั้นเค้ - ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๐	ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ^๑		
๐๖.๑	<p>ธัญชาติ</p> <p>ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหักหรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอป (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกล้องสำเร็จรูป 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๑๕๐) พ.ศ.๒๕๓๖ เรื่อง ข้าวเติมวิตามิน
๐๖.๒	<p>แป้งและสตาร์ช</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไลโนอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร</p>		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๔๔) พ.ศ.๒๕๒๓ เรื่อง แป้งข้าวกล้อง
๐๖.๒.๑	<p>แป้ง</p> <p>แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไลโนอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด ๐๗.๑.๖ และ หมวด ๐๗.๒.๓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งข้าวสาลี - แป้งข้าวเจ้า - แป้งข้าวโพด - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งถั่วเขียว - แป้งที่ได้มาจากต้นสาคุ (Sago flour) 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๔๔ (พ.ศ.๒๕๒๓) เรื่อง แป้งข้าวกล้อง

¹ อาจอ้างอิงชนิดธัญชาติได้จากรายชื่อในบัญชีCodex Commodity:Cereal Grains

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - แป้งชั้นเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง - แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน - แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว - แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour) - แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ) - แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ 	
๐๖.๒.๒	<p>สตาร์ช</p> <p>สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยพันธะเชื่อมโยงของน้ำตาลกลูโคส (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 	
๐๖.๓	<p>ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง - ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป - โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป - ฟารีนา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ) - ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice) - อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด) - อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ - อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๖.๔	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แผ่นเกี้ยว แผ่นเกี้ยวซ่า - เส้นจันทร์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมหุ้น - เส้นราเมง เส้นอุด้ง เส้นโซบะ - เส้นสลิม - พาสตา บะหมี่ - วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้ 	
๐๖.๔.๑	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด</p> <p>ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง</p>		
๐๖.๔.๑.๑	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่ - แผ่นเกี้ยว - พาสตา - เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น (เส้นข้าวเป็ยก) - เส้นโซบะ - เส้นราเมง - เส้นอุด้ง 	
๐๖.๔.๑.๒	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมหุ้น - แผ่นปอเปี๊ยะ 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตรัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคมอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค	<ul style="list-style-type: none"> - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วั่นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้ เส้นเกี๊ยมอี เส้นสลิม - บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง - เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง 	
๐๖.๔.๒	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตรัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง ผลิตรัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตรัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดสด ตามหมวด ๐๖.๔.๑ ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า ๑๔ %		
๐๖.๔.๒.๑	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตรัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตรัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตรัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด ๐๖.๔.๑.๑ ที่ผ่านการทำแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> - พาสตาอบแห้ง - มะกะโรนีอบแห้ง - บะหมี่อบแห้ง - แผ่นก๊วยช้อบแห้ง - เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น (เส้นข้าวเปียก) อบแห้ง - เส้นโซบะอบแห้ง - เส้นราเม็งอบแห้ง - เส้นอูด้งอบแห้ง 	
๐๖.๔.๒.๒	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตรัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตรัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตรัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด ๐๖.๔.๑.๒ ที่ผ่านการทำแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมจีนอบแห้ง - เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก,เส้นเกี๊ยมอีอบแห้งเส้นก๋วยจั๊บบอบแห้ง - วั่นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง - แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับหมั่นเนือง 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๖.๔.๓	<p>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทน์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด ๖.๔.๑ และ ๖.๔.๒ - เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป - พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป - สเปกเกตตี้กึ่งสำเร็จรูป 	<p>- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป</p>
๐๖.๕	<p>ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึงไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์หนึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พุดดิ้งข้าว - ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก - ขนมแข่ง ขนมเทียน - ขนมดั่งโงะ - ขนมกระยาสารท - เม็ดแป้งปั้นบัวลอย - เม็ดสาคุ (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง) - เม็ดไข่มุก (จากแป้ง) - ชีรทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น) - ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนมน้ำตาลดอกไม้ กาละแมร์ ขนมลื้มกลืน ขนมกล้วยฟู ขนมน้ำตาลดอกไม้ ขนมจุกกล้วย ฯลฯ - ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอบเปิด - โรตีสี 	<p>- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>
๐๖.๖	<p>แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งชุบทอด 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุปเนื้อสัตว์เพื่อทอด</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด ๐๗.๑.๔ และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด ๐๗.๑.๖ และ หมวด ๐๗.๒.๓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งชุบทอดสำหรับทำแทมปุระ 	
๐๖.๗	<p>ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป</p> <p>ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสถานะแช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไปนึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u>ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด ๑๕.๑ ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด ๐๖.๑ และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๖.๕</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน - ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches) - ขนมแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิ จากญี่ปุ่น, ขนมทุคค์ (teuck) จากเกาหลี - ข้าวจี (ข้าวเหนียวชุบไข่) - ข้าวสวยสำเร็จรูป - ข้าวคั่ว 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๕๐ (พ.ศ.๒๕๓๖) เรื่อง ข้าวเต็มวิตามิน - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘	<p>ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</p> <p>ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u>เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด ๑๒.๙</p>		
๐๖.๘.๑	<p>เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง</p> <p>เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำนมถั่วเหลือง - น้ำนมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน - น้ำนมถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ - น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	วัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์น้ำมันถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคั้นรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้เองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำมันถั่วเหลือง	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำมันถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean) - นมหมักจากน้ำมันถั่วเหลือง - น้ำมันถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม Codex St. ๓๒๒R-๒๐๑๕) - โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง 	
๐๖.๘.๒	ฟองเต้าหู้ ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำมันถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบหรือคั้นรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปรหรืออาหารอื่น	<ul style="list-style-type: none"> - ฟองเต้าหู้ - ฟองเต้าหู้ทอด 	
๐๖.๘.๓	เต้าหู้ เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๔	เต้าหู้กึ่งแข็ง เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๔.๑	เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอส เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ้วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ้ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ้วดำ	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๖.๘.๔.๒	เต้าหู้กึ่งแข็งทอด เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอดเช่น เต้าหู้ไข่ทอด, เต้าหู้ไข่ผัดกระเพรา	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๔.๓	เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเกี่ยวข้องกับซอสตามหมวด ๐๖.๘.๔.๑ และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด ๐๖.๘.๔.๒	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ ๖๒ และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เกี่ยวข้องกับซอสข้นหรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๕	เต้าหู้แห้ง เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๖.๘.๖	ถั่วเหลืองหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ	- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จิ้น) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๖.๘.๗	เต้าหู้หมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๖.๘.๘	ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein)	
๐๗.๐	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)		
๐๗.๑	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว		
๐๗.๑.๑	ขนมปังและโรล ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู		
๐๗.๑.๑.๑	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ ผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบชนิดไม่หวาน ขึ้นฟูด้วยยีสต์	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมปังขาว - ขนมปังจากข้าวไรย์ - ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต) - ขนมปังฝรั่งเศส - ขนมปังจากมอลต์ - ขนมปังโรลแฮมเบอร์เกอร์ - ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต) - ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpernickel bread) - ขนมปังสำหรับทำฮอตดอก - ขนมปังหัวกะโหลก - ขนมปังฟอกซ์ชา 	- (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - ขนมปังเซียบัตต้า - ขนมปังปาเน็ตโทน - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์ 	
๐๗.๑.๑.๒	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู ขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	<ul style="list-style-type: none"> - แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู - แป้งตอตีญา (Tortilla) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๗.๑.๒	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบางกรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน <u>ไม่รวมถึง</u> แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น การเติมกลิ่นรสชีส) ตามหมวด ๐๗.๒.๑	<ul style="list-style-type: none"> - แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์ - ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุรี่ - แมตโซ - แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๑.๓	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟูโดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา <u>ไม่รวมถึง</u> บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกีหรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด ๐๗.๒.๑	<ul style="list-style-type: none"> - ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread) - เบเกิล (Bagel) - ขนมปังพิตา (Pita) - อิงลิช มัฟฟิน (English muffins) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๑.๔	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้และโดเตรียมสำเร็จ <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด ๐๗.๑.๖	<ul style="list-style-type: none"> - ครูตอง (Croutons) - เกล็ดขนมปังสำหรับซุบแป้งทอด (Bread crumbs), - โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียม

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
			แบบจีดีเอ
๐๗.๑.๕	หมั่นโถว ซาลาเปา ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนี้ ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้	<ul style="list-style-type: none"> - หมั่นโถว - ซาลาเปาไส้ต่างๆ - ฮูเจน มั่นจู ปุยฝ้าย สาลี่ มาโหลโกว 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๗.๑.๖	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๗.๑.๑-๐๗.๑.๕ ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๐๗.๑.๑ - ๐๗.๑.๕ ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ตามหมวด ๐๗.๒.๓	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ, - ปาเน็ตโตน - เชียบัตต้า 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๗.๒	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด ๐๗.๒.๑-๐๗.๒.๒ และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด ๐๗.๒.๓		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๒.๑	เค้ก คุกกี้ และพาย ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๒๔) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ขนมปัง - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		หรือเครกเกอร์รสหวาน) - ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart) - นามากาซี - พัพ ครั้วชอง - แยมโรล, คีช (Quiche) - ขนมเปียะ ขนมเปียะลูกเต๋า - โมจิแบ่งเค้ก - ขนมผิง ขนมหน้านวล คุกกี้สิงคโปร์ - กระหรีพัพ พัพสติ๊ก ปั้นลึบ/ปั้นคลิปป - ขนมไข่สูตรโบราณ	ฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๐๗.๒.๒	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเข้าทั้งที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น	- แพนเค้ก - วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง - ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น เอแคลร์ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้กรอกซุว์ครีม เป็นต้น - เดนนีชเพสตรี (Danish pastry) - เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม - มัฟฟิน (muffins) - ไตรเพอร์ (trifles) - โดนัท เช่น โดนัทคลุกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตรอเบอร์รี่ - เครปและเครปกรอบ เพรสเซล - ขนมปังกรอบทานเนยโรยน้ำตาล - ขนมปังเนยสด (แบบทานเนยโรยน้ำตาล) - ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march) - บิสกิตแท่ง (เช่น pocky)	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ขนมปังขาไก่ (Breadsticks)	
๐๗.๒.๓	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๗.๒.๑-๐๗.๒.๒</p> <p>ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อขนาดเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๗.๒.๑ - ๐๗.๒.๒ ไม่รวมรวมถึงโด (Dough) ตามหมวด ๐๗.๑.๔ และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด ๐๗.๑.๖</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๐	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์		
๐๘.๑	<p>เนื้อสัตว์สด</p> <p>เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรรูปเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๘ หรือเครื่องเทศ ตามหมวด ๑๒.๒ ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกฟิราบน, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระต่าย, หมูป่า ฯลฯ - เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๑.๑	<p>เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง</p> <p>เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู - เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น ไก่ เป็ด นก ไก่ - เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย - เครื่องในสัตว์ทุกชนิด เช่น หัวใจ ไต ผ่าซี่ริ้ว นมหมู, หางหมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู - เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๘.๑.๒	เนื้อสัตว์สดบด เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปิ้งและเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มี การเคลือบผิวหรือชุบแป้ง	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ - เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด - ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง - ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปิ้งที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูปซึ่งอาจมีหรือไม่มี การเคลือบผิวหรือชุบแป้ง 	
๐๘.๒	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปิ้ง และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช่ความร้อนตามหมวด ๐๘.๒.๑ และใช้ความร้อนตามหมวด ๐๘.๓.๒		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๒.๑	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปิ้ง และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง (Drying) การหมักดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๒.๑.๑	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปิ้ง และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือ	<ul style="list-style-type: none"> - เบคอน - เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส - อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	บริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดยาเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน	เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง - ไก่วงทั้งตัวฉีดยาเกลือ - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย - เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา - เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ - เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี - เนื้อสัตว์หมักนมสด - เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)	
๐๘.๒.๑.๒	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกึ่งหั่นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมัก (Curing) หรือหมักเกลือ (Salting) ตามหมวด ๐๘.๒.๑.๑ แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่นการตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	- หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง - ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง) - เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง - แฮมแบบพรอสคิวโต (Prosciutto-type ham) - หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๒.๑.๓	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกึ่งหั่นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือและจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติก	- แหนมซี่โครงหมู - แหนมเอ็นไก่	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
๐๘.๒.๒	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกึ่งหั่นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก)รวมถึง	- แฮม (สุก) - เนื้อไก่กระป๋อง - เนื้อต้มซีอิ้ว (ทซึคุดัง)	- (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	การสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	<ul style="list-style-type: none"> - แคมหมู แคมปว้า - หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น) - แมลงบริโภคนได้ (Edible insect) ทอดบรรจุกระป๋อง 	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๒.๓	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> - ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง - เนื้อสแต็กแช่เยือกแข็ง - แมลงบริโภคนได้ สดแช่เยือกแข็ง 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๓	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง การหมักดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด ๐๘.๓.๑ และผ่านความร้อน ตามหมวด ๐๘.๓.๒		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๓.๑	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมัก (Curing) การหมักเกลือ (Salting) การทำแห้ง (drying) การหมักดอง (Pickling)		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๓.๑.๑	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณ	<ul style="list-style-type: none"> - ไส้กรอกสดชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทซิโน (Tocino), เป็ปโปโลนิ (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน - ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	พื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควัน		
๐๘.๓.๑.๒	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้ และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือหมักเกลือ (Salting) ตามหมวด ๐๘.๓.๑.๑ แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> - กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่ - เนื้อแผ่น (Beef jerky) - ไส้กรอกโซบราซาดา 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๘.๓.๑.๓	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมัก (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ทำให้กรดแลคติกและเกลือ	<ul style="list-style-type: none"> - แหนมหมู แหนมเนื้อ - ไส้กรอกอีสาน - หม่าหมู หม่าวัว 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๓.๒	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง	<ul style="list-style-type: none"> - หมยอไก่ยอ - ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่ - ไส้กรอกชนิดต่างๆ เช่น ไส้กรอกไก่เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้อั่ว - ตับห่านบด - เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) - คอนปี้ฟกระป๋อง - เนื้อบดต้มซีอิ้ว (ทซี่คุดัง) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) - ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมูหยอง หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้ออบ) 	
๐๘.๓.๓	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> - เนื้ออบสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงรส (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง - เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๘.๔	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ	<ul style="list-style-type: none"> - ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร - ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ 	
๐๙.๐	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ		
๐๙.๑	สัตว์น้ำสด สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย		
๐๙.๑.๑	ปลาสด เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด	<ul style="list-style-type: none"> - ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น 	
๐๙.๑.๒	สัตว์น้ำสดชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด	<ul style="list-style-type: none"> - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังที่ยังสด เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็งที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- สัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น	
๐๙.๒	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๑	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)	- ซีนปลาแช่เยือกแข็ง - ปูแช่เยือกแข็ง - กุ้งแช่เยือกแข็ง - ไช้ปลาแช่เยือกแข็ง - ซูริมิแช่เยือกแข็ง - เนื้อวาทแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๒	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๐๙.๒.๓	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง	- เนื้อกุ้งดิบแช่เยือกแข็ง - เนื้อปลาดิบแช่เยือกแข็ง	
๐๙.๒.๔	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค		- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๙.๒.๔.๑	<p>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก</p> <p>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด ๐๙.๒.๔.๓ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาอบแบบเอเชีย ตะวันออก ตามหมวด ๐๙.๓.๔</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่กรอกปลา - ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮ็อกกีว)/ลูกชิ้นรักบี้ - ปลานึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง) - ไข่ปลาสุก - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามะโอะโกะ (kamaboko) หรือ คานิคะมะ (kanikama) หรือจิกุวะ (chikuwa) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๔.๒	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก</p> <p>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</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด ๐๙.๒.๔.๓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ลูกชิ้นกุ้ง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๒.๔.๓	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ซูริมิทอด - บูนีมทอด - เหมประทอด - หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง - ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๐๙.๒.๕	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควัน โดยอาจใช้ซี่เสียบเป็นเชื้อเพลิง - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด ๐๙.๓ - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ 	<p>ตัวอย่างชนิดอาหาร*</p> <ul style="list-style-type: none"> - สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแม่คเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น - สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมักแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีเค็ม ปลาकुเลาเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตเค็ม) เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักเกลือ (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวีหมักเกลือ เป็นต้น - สัตว์น้ำหมัก (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น - สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาสาม เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๔๓) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๓	<p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating)</p>		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น		
๐๙.๓.๑	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์(marination) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือหนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุดิบเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)	- หอยแมลงภู่ดอง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๓.๒	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง (Pickle or Brine) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)	- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ) - ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง - ปลาดองด้วยมิโซะ - เนื้อวาฬดอง - ปลาแฮริงดอง	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๐๙.๓.๓	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็มและบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีสผสมอาหารหรือใช้วัตถุดิบเสีย <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด ๐๙.๔ หรือผ่านการแช่	- คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species)) - ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริง เป็นต้น) - ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	แข็ง ตามหมวด ๐๙.๒.๑ หรือปรุงสุก ตามหมวด ๐๙.๒.๔.๑ หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด ๐๙.๒.๕ และไขพลาสติก ตามหมวด ๐๙.๑.๑		
๐๙.๓.๔	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๙.๓.๑-๐๙.๓.๓ ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด ๐๙.๓.๑-๐๙.๓.๓ ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้	<ul style="list-style-type: none"> - กะปิจากกุ้งหรือเคย - ปลาร้า - ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม - ไตปลา (พุงปลา) 	
๐๙.๔	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิง <u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด ๐๙.๒.๔	<ul style="list-style-type: none"> - ปลาซาตินในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง - ปลาพูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง - ปูบรรจุกระป๋อง - ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง - หอยเป่าฮื้อบรรจุกระป๋อง - หน่อไม้ทะเลบรรจุกระป๋อง 	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๐.๐	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่		
๑๐.๑	ไข่สดทั้งฟอง ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตรา หรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๐.๒	ผลิตภัณฑ์จากไข่ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน ซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง		
๑๐.๒.๑	ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์ - ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ 	
๑๐.๒.๒	ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้ว และนำมาแช่เยือกแข็ง	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่แช่เยือกแข็ง 	
๑๐.๒.๓	ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง 	
๑๐.๒.๔	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผ่านการให้ความร้อนและพร้อมบริโภค ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน อาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และปรุงแต่งรส พร้อมบริโภค	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ - ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและปรุงรสพร้อมบริโภค เช่น ไข่เจียว, ไข่ตุ๋น, เต้าหู้ไข่, ลูกรอก, ไข่หวานสำหรับใช้ทำซูชิ, ไข่พะโล้, ไข่ต้มซีอิ๊ว เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๐.๓	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่เค็ม 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๖) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง ไข่เยี่ยวม้า - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ตะวันออก	<ul style="list-style-type: none"> - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นึ่ง 	อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๐.๔	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง	<ul style="list-style-type: none"> - คัสตาร์ด (Custard) - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด - ใส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา - เมอแรงค์ (Meringue) 	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๑.๐	สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง		
๑๑.๑	น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด ๑๑.๑.๑- ๑๑.๑.๕		
๑๑.๑.๑	น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรตและฟรุกโตส น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่น้อยกว่า ๙๙.๗ สเกลของน้ำตาลสากล เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ ๑ โมเลกุล ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose)	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลทรายขาว - เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) - เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) - ฟรุกโตส (Fructose) 	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธ์		
๑๑.๑.๒	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	- น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar) - เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)	
๑๑.๑.๓	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธ์ - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธ์ - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์ (Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายแป้ง (Starch) หรือน้ำตาลอินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธ์ - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธ์บางส่วนจากน้ำตาลอ้อยที่ทำให้	- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) - กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)	- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	บริษัทบางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง		
๑๑.๑.๓.๑	กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กลูโคสไซรัป ตามหมวด ๑๑.๑.๓ ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด ๐๕.๒	- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) - น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) - น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)	
๑๑.๑.๓.๒	กลูโคสไซรัป ชนิดอื่น ที่ใช้ในการผลิตอาหาร กลูโคสไซรัป ตามหมวด ๑๑.๑.๓ ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารเช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด ๐๕.๒	- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)	
๑๑.๑.๔	แลคโตส แลคโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ ๑ โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน	- แลคโตส (Lactose)	
๑๑.๑.๕	น้ำตาลขาวชนิดผลึก น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่ต่ำกว่า ๙๙.๕ สเกลของน้ำตาลสากล	- น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)	
๑๑.๒	น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง	- น้ำตาลอ้อย - น้ำตาลมะพร้าว - น้ำตาลโตนด - น้ำตาลปีป/น้ำตาลปึก	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด ๑๑.๑.๓	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำตาลกรวด - น้ำตาลบ (มาจากการเคี้ยวน้ำตาลอ้อย) 	
๑๑.๓	<p>น้ำเชื่อมและไซรัป</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด ๑๑.๑.๓</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 	
๑๑.๔	<p>น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม</p> <p>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 ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆ สำหรับแต่งหน้าคุกกี้ เค้ก โดนัท 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๑.๕	<p>น้ำผึ้ง</p> <p>น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช ร่วมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๑๑) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำผึ้ง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ในรังผึ้ง		
๑๑.๖	<p>สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค (table-top sweeteners)</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล</p> <p>ไม่รวมถึง สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ตามหมวด ๑๗.๑</p>	<p>- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium)</p> <p>- น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)</p>	- (ฉบับที่ ๑๒๑) พ.ศ. ๒๕๓๒ เรื่องอาหารสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนัก และ พ.ศ. ๒๕๕๔ เรื่องอาหารควบคุมน้ำหนัก (ฉบับที่ ๒)
๑๒.๐	เกลือ เครื่องเทศ ชุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน		
๑๒.๑	<p>เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ</p> <p>เกลือ ตามหมวด ๑๒.๑.๑ และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด ๑๒.๑.๒ ทุกชนิดที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส</p>		
๑๒.๑.๑	<p>เกลือ</p> <p>เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผัก ผง หรือของเหลว</p>	<p>- เกลือโซเดียมคลอไรด์</p> <p>- เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น</p> <p>- เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)</p>	- (ฉบับที่ ๓๓๓) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง เกลือบริโภค
๑๒.๑.๒	<p>สารที่ใช้แทนเกลือ</p> <p>สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม</p>	- เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์	- (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ
๑๒.๒	<p>สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติ</p>	- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ให้กับอาหาร ตามหมวด ๑๒.๒.๑ - ๑๒.๒.๒		
๑๒.๒.๑	<p>สมุนไพรและเครื่องเทศ</p> <p>สมุนไพรและเครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลาเกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่ห่วย ออริกานโอ และ ผงกระหรี่ - น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง - น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้มหรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น - สมุนไพรและเครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป - กระเทียมเจียว/กระเทียมเจียวในน้ำมัน บรรจุขวดแก้ว 	- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป
๑๒.๒.๒	<p>เครื่องปรุงรส</p> <p>เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผงหมักเนื้อ - ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่ายทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ) - เกล็ดผสมหอมใหญ่ หรือเกล็ดผสมกระเทียม - น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกปลาอย่าง - เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป - ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมื่อน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเต้ ผงคั่วกลิ้ง รวมถึงผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสาหร่าย ผงปรุงรสไส้กรอก - น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันพริกเผา - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste) - ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร - น้ำพริกกะปิ 	- (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (กรณีมีสารเพิ่มรสชาติเกิน ๑๐%)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		- ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสาหร่าย	
๑๒.๓	น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น	- น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar) - น้ำส้มจากไวน์ - น้ำส้มจากธัญชาติ - น้ำส้มจากลูกเกดหรือผลไม้ - น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น - น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar) - น้ำส้มสายชูหมัก - น้ำส้มสายชูกลั่น	- (ฉบับที่ ๒๐๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำส้มสายชู
๑๒.๔	มัสตาร์ด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ	- มัสตาร์ด	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒.๕	ซूप ผลิตภัณฑ์ซूप (Soups) และซूपใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)		
๑๒.๕.๑	ซूपพร้อมบริโภค ผลิตภัณฑ์ซूपและซूपใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบ	- ซุปเนื้อ (บูลเยิน (bouillon)) - ซุปเนื้อน้ำใส (คอนซอมเม่ (consommés)) - ซุปใส	- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	อื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคั้นรูป	<ul style="list-style-type: none"> - ซุปข้นและซุปรีมเช่น ซุปรีมเห็ด ซุปรีมไก่ - ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่างๆ เช่น คาโบนาล่า (carbonara) เป็นต้น - น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซุปมักกะโรนี - น้ำแกงต่างๆ - ซุปไก่สกัด ซุปไก่สกัดรสชอกโกแลต ซุปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุ ที่ไม่มีวัตถุประสงค์บริโภคเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร 	<p>บรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป</p>
๑๒.๕.๒	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป</p> <p>ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคั้นรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบชั้นของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ซุปกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซุปเห็ดกึ่งสำเร็จรูป - ผงซุปก๋วยเตี๋ยว - ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม - เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น) - ผงซุปสำหรับทำเมนูชามน้ำ (โดยเฉพาะ) - ซุปเข้มข้น หรือ ซุปผง - ครีมซุปผง, ซุปก้อนกึ่งสำเร็จรูป, ซุปต้มยำ ชนิดเข้มข้น - ซุปใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth) - เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว - ผงแกงกระหรี่สำเร็จรูป - เครื่องแกงกระหรี่สำเร็จรูป - ซุปไก่สกัดชนิดผง 	<p>- (ฉบับที่ ๒๑๐) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง อาหารกึ่งสำเร็จรูป</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท</p> <p>- (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที (กรณีผงซุปสำหรับทำเมนูชามน้ำ)</p>
๑๒.๖	<p>ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่</p>		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด ๑๒.๖.๑ ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด ๑๒.๖.๒ ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด ๑๒.๖.๓ และซอสใส ตามหมวด ๑๒.๖.๔		
๑๒.๖.๑	ซอสอิมัลชัน ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟเลอร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำเกรวี่ (Gravies) - มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกันปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว) - น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ (เฟรนช์สลัด อิตาลีสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island salad น้ำสลัดครีม) - ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม - เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๒.๖.๒	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้งและเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> - ซอสมะเขือเทศ - สลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น - ซอสพริก - ซอสบาร์บีคิว - น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มก๊วยช่า) - ซีสซอส (Cheese sauce) - ครีมซอส (Cream sauce) - น้ำปลาหวาน 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ - ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning) - ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์ - ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงอาหาร) - เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน - ซอสเหาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก ๑๒.๙.๒.๓ 	
๑๒.๖.๓	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่</p> <p>ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ขันของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด ๑๒.๖.๑ หรือ ๑๒.๖.๒</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสซอส - ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้น้ำสลัด 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสบางชนิด
๑๒.๖.๔	<p>ซอสใส</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนผสมอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำปลา - ซอสหอยนางรม(แบบใส) - น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา - น้ำเกลือปรุงรส - น้ำกระเทียมดอง 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๐๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง น้ำปลา - (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๒๐๑) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องซอสบางชนิด - ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๓ (ฉบับที่ ๓๒๔) เรื่อง น้ำเกลือปรุงอาหาร
๑๒.๗	<p>สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช</p> <p>- สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วย</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 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	น้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสาลีและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๔.๒.๒.๕ และตามหมวด ๐๕.๑.๓		
๑๒.๘	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุดิบอาหารตามหมวด ๑๗.๑	- Single cell protein จาก <i>Saccharomyces cerevisiae</i> - Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว	
๑๒.๙	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส		
๑๒.๙.๑	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุบ น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	- มิโซะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ขอสีในภาชนะบรรจุปิดสนิท
๑๒.๙.๒	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น	- ซอสถั่วเหลือง (ทั้งชนิดเหลวและผง)	- (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๒.๙.๒.๑	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซีอิ้ว	- (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๒.๙.๒.๒	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก		- (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ.๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีน

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง	- ซอสปรุงรส	ของถั่วเหลือง
๑๒.๙.๒.๓	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๒.๙.๒.๑ และ ๑๒.๙.๒.๒ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี้ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้	- ซีอิ๊วดำ - ซีอิ๊วหวาน - ซอสปรุงรส	- (ฉบับที่ ๒๐๐) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง ซอสในภาชนะบรรจุปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๑๗) พ.ศ.๒๕๕๓, (ฉบับที่ ๓๒๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง
๑๒.๑๐	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง <u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีนตามหมวด ๐๑.๕.๑	- โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟู (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา - โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีน (ตามหมวด ๐๑.๕.๑) - โปรตีนจากธัญชาติ - โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์	
๑๓.๐	อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ		
๑๓.๑	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๓.๑.๑, ๑๓.๑.๒ และ ๑๓.๑.๓		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๓.๑.๑	<p>นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก</p> <p>นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด ๑๓.๑.๓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภคสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือน - นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ - อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส - อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก
๑๓.๑.๒	<p>นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</p> <p>นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ ๑-๓ ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด ๑๓.๑.๓</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ ๑-๓ ปี - นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ ๑-๓ ปี - นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก สูตร hydrolyzed milk protein - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจาก 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<p>พืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแล็กโตส - อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ 	
๑๓.๑.๓	<p>อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก</p> <p>อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน ๑๒ เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไปหรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง</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 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๕๖ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๒๘๖) พ.ศ.๒๕๔๗, (ฉบับที่ ๓๐๗) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ฉบับที่ ๑๕๗ (พ.ศ.๒๕๓๗), (ฉบับที่ ๑๗๑) พ.ศ.๒๕๓๙, (ฉบับที่ ๒๘๗) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓๐๘) พ.ศ.๒๕๕๐ เรื่อง อาหารทารกและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ
๑๓.๒	<p>อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</p> <p>อาหารสำหรับทารกอายุ ๖ เดือนขึ้นไปถึง ๑๒ เดือนและเด็กเล็กอายุ ๑ ปีขึ้นไปถึง ๓ ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ต้ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมก่อนบริโภคก็ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารเสริมฟักทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก - ตับไก่ขอส้ม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - สตูโก้และมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก - ขนมขบเคี้ยว/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก - พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก - อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสม 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๕๘ (พ.ศ.๒๕๓๗) เรื่องอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด ๑๓.๑.๑, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด ๑๓.๑.๒ และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด ๑๓.๑.๓</p>	<p>ก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยเกิร์ตออบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก</p>	
๑๓.๓	<p>อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือมีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับผู้ที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด ๑๓.๑</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก - อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว - อาหารสำหรับเด็กที่รับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (๖เดือน-๓ ปี) ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ - อาหารสำหรับผู้ที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ - อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร - อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิซึม 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๓.๔	<p>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก - อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ - อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ - ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๑๒๑ (พ.ศ. ๒๕๓๒), ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๕๔ (๓๓๑) เรื่อง อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
		<ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ - อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน 	
๑๓.๕	<p>อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ</p> <p>อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนัก หรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๑๓.๑-๑๓.๔ และ ๑๓.๖</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง - อาหารสำหรับมารดา มีครรภ์ และให้นมบุตร - อาหารที่เหมาะสมสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/วัยผู้ใหญ่ - อาหารสูตรครบถ้วน 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๘) พ.ศ. ๒๕๔๔ และ (ฉบับที่ ๓๕๗) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๕๑) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมปรุงแต่ง - (ฉบับที่ ๓๕๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม - (ฉบับที่ ๑๙๘) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นำนมถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๕๓) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง นมเปรี้ยว
๑๓.๖	<p>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพ มีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มีใช้รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลว เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล - ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม - ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง - ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๘ และ (ฉบับที่ ๓๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๐ เรื่อง ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร - (ฉบับที่ ๒๙๔) พ.ศ. ๒๕๔๘ เรื่อง รอยัลเฮลลีและผลิตภัณฑ์รอยัลเฮลลี
๑๔.๐	เครื่องดื่ม		
๑๔.๑	<p>เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์</p> <p>เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด ๑๔.๑.๑ น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด ๑๔.๑.๒ น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด ๑๔.๑.๓ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๔.๑.๔ และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา</p>		

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด ๑๔.๑.๕ ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕</p> <p>หมายเหตุ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ คุณภาพมาตรฐานและการขออนุญาตต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของกรมสรรพสามิต</p>		
๑๔.๑.๑	<p>น้ำ</p> <p>น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา</p>		
๑๔.๑.๑.๑	<p>น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ</p> <p>น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติ แหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ นั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ</p>	<p>- น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ</p>	<p>- (ฉบับที่ ๑๙๙) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่อง น้ำแร่ธรรมชาติ</p>
๑๔.๑.๑.๒	<p>น้ำบริโภคและน้ำโซดา</p> <p>น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มีได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด ๑๔.๑.๑.๑ กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำ โดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมี</p>	<p>- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>- น้ำแข็ง</p> <p>- น้ำโซดา</p>	<p>- ฉบับที่ ๖๑ (พ.ศ.๒๕๒๔), ฉบับที่ ๑๓๕ (พ.ศ.๒๕๓๔), (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔, ฉบับที่ พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๙), (ฉบับที่ ๒๕๖) พ.ศ.๒๕๕๕, (ฉบับที่ ๒๘๔) พ.ศ.๒๕๕๗, ฉบับที่ พ.ศ.๒๕๕๓ (๓๑๖) เรื่อง</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>การเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๔.๑.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำบริโภคที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) - น้ำบริโภคที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริฟายน์ (Purified water) 	<p>น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <ul style="list-style-type: none"> - ฉบับที่ ๗๘ (พ.ศ.๒๕๒๗), ฉบับที่ ๑๓๗ (พ.ศ.๒๕๓๔), (ฉบับที่ ๒๕๔) พ.ศ.๒๕๔๕, (ฉบับที่ ๒๘๕) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง น้ำแข็ง - (ฉบับที่ ๓๖๒) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๒	<p>น้ำผลไม้และน้ำผัก</p> <p>ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๑ และน้ำผัก ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๒ สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด ๑๔.๑.๔</p>		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๒.๑	<p>น้ำผลไม้</p> <p>น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ ๓ ลักษณะ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น ๒. น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวง 	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพเช่น น้ำส้ม น้ำมะนาว น้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นเช่นน้ำส้มจากน้ำส้มเข้มข้น - น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำข้วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง) 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้ น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN ๒๔๗-๒๐๐๕) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต</p> <p>๓. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (๑) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (๒) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคั้นรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คั้นรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN ๒๔๗-๒๐๐๕) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>		
๑๔.๑.๒.๒	<p>น้ำผัก น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คาร์บอนและรสชาติที่ดีและคุณค่า</p>	<p>- น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย</p> <p>- น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำ</p>	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>ทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียวหรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียวหรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ ๒ ลักษณะ ได้แก่</p> <p>๑. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น</p> <p>๒. น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>	แครอทเข้มข้น	
๑๔.๑.๒.๓	<p>น้ำผลไม้เข้มข้น</p> <p>น้ำผลไม้ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๑ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๕๐ เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ ออกแล้วมาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง - น้ำมะนาวเข้มข้น - น้ำสตอเบอรี่เข้มข้น - น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น - น้ำทับทิมเข้มข้น 	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป		
๑๔.๑.๒.๔	น้ำผักเข้มข้น น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป	น้ำผักตามหมวด ๑๔.๑.๒.๒ ที่มีการดื่มน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือน้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด ๑๔.๑.๓.๑ น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด ๑๔.๑.๓.๒		- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓.๑	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า น้ำผลไม้ตามหมวด ๑๔.๑.๒.๑ และ ๑๔.๑.๒.๓ หรือ ส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง ๒ หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้ อาจมีการเติมน้ำผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาตรของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้	<ul style="list-style-type: none"> - น้ำพีชชนิดเนคต้า - น้ำแพร์ชนิดเนคต้า - น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด - น้ำกีวีผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น 	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN ๒๔๗-๒๐๐๕) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา		
๑๔.๑.๓.๒	น้ำผักชนิดเนคต้า น้ำผักตามหมวด ๑๔.๑.๒.๒ หรือ ๑๔.๑.๒.๔ หรือ ส่วนผสมของน้ำผักทั้ง ๒ หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการเติมน้ำหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม	- น้ำผักรวม	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓.๓	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด ๑๔.๑.๓.๑ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น - น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๓.๔	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด ๑๔.๑.๓.๒ ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป	- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น	- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๔	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มี การเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็		- (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๓๓๒) พ.ศ. ๒๕๕๓ เรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟเป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น		๒๕๔๖, (ฉบับที่ ๓๒๙) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง ชา - (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖, (ฉบับที่ ๓๓๐) พ.ศ.๒๕๕๔ เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๑๘๕/๒๕๓๔ เรื่อง แก๊ซคาร์บอนไดออกไซด์ในเครื่องดื่มที่ผสมกาแฟอื่น
๑๔.๑.๔.๑	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมขึ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมี สารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบ	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรุ่มเปรี้ยว เป็นต้น - เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลเกลือแร่ (Isotonic Drink) - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น - เครื่องดื่มที่มีพีช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส...(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เป็นต้น - เครื่องดื่มชา/กาแฟ อัดก๊าซ	- (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ เรื่องเครื่องดื่มเกลือแร่, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๒) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๔.๒	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ	- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่น	- (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙) เรื่อง ชา

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>หลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้</p> <p><u>หมายเหตุ</u> กรณีเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ ซึ่งมีแอลกอฮอล์อันเกิดจากธรรมชาติของส่วนประกอบและแอลกอฮอล์ที่ใช้ในกรรมวิธีการผลิต รวมกันได้ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนัก</p>	<p>กู่หลาบ, น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรสมะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส...(ผลไม้, ผัก).....%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอทแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม....., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก็กฮวย, น้ำกระเจี๊ยบ, 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), เครื่องดื่มสำหรับผู้ที่ย่อยอาหาร, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลเกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น - เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูงและมีส่วนประกอบอื่นๆ(เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) - เครื่องดื่มน้ำอัลมอนต์ 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐) เรื่อง กาแฟ - (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ และ ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๒) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่ - (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
๑๔.๑.๔.๓	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแข็ง เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือ	- น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวาน	- (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙) เรื่อง ชา

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>ของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด ๑๔.๑.๔.๑ และ ๑๔.๑.๔.๒ ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์</p>	<p>เข้มข้นกลั่นโคล่า เป็นต้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้ - น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแช่แข็ง - เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชนิดผงหรือแช่เยือกแข็ง - เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน - ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้ - เครื่องดื่มกลั่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน - กาแฟเข้มข้นผสมนม - กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น) 	<p>- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>
๑๔.๑.๕	<p>กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion)</p> <p>ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด ๐๑.๑.๔ และ โกโก้ผง ตามหมวด ๐๕.๑.๑</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดขงดื่ม หรือชาขงสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา - กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟบด ๑๐๐ % กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาใบ, ชาชอง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น - ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว - เครื่องดื่มธัญญาพืช ๑๐๐% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น 	<p>- (ฉบับที่ ๑๙๕) พ.ศ.๒๕๔๓ และ ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๒) เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่</p> <p>- (ฉบับที่ ๑๙๖) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๗) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๒๙) เรื่อง ชา</p> <p>- (ฉบับที่ ๑๙๗) พ.ศ.๒๕๔๓, (ฉบับที่ ๒๗๖) พ.ศ.๒๕๔๖, ฉบับปีพ.ศ.๒๕๕๔ (๓๓๐) เรื่อง กาแฟ</p> <p>- (ฉบับที่ ๒๘๐) พ.ศ.๒๕๔๗ เรื่อง ชาสมุนไพร</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๖) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๕.๐	ขนมขบเคี้ยว		
๑๕.๑	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>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 - ขนมขาไก่ปรุงแต่งรส - ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๑๕.๒	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มี ถั่ว เป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว</p> <p>ไม่รวมถึง ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด ๐๕.๑.๔ และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด ๐๕.๑.๕</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อัลมอนต์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พืชฮาซีโอ เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ/ธัญพืช- และน้ำผึ้ง - ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด - เมล็ดฝักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม - ถั่วลิสงปรุงรสต้มยำ - อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
๑๕.๓	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลา หรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ</p> <p>ไม่รวมถึง ปลาแห้งปลาหมึกอบ/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด ๐๙.๒.๕ และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด ๐๘.๓.๑.๒</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง - ปลาเส้น - ปลาแผ่นอบกรอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที - (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ.๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ
๑๖.๐	อาหารเตรียมสำเร็จ	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พิซซา แซ่เยือกแข็ง ข้าวผัดแซ่เยือกแข็ง แกงเซียวหวานพร้อมบริโภคในถุง pouch พะโล้หมูสามชั้นพร้อมไข่ ไข่ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไข่ลูกเขยราดซอสมะขาม เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๓๗) พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที
๑๗.๐	วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยไม่ได้นำมาบริโภคโดยตรงนอกเหนือจากหมวด ๑-๑๖		
๑๗.๑	<p>วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives)</p> <p>หมายถึง วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าจะวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ ให้ความหมายรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น</p> <p>ในการนี้ ให้รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารชนิดผสม ตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องด้วย</p>		<ul style="list-style-type: none"> - (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (๑๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๒) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓) (๑ ชนิด) พ.ศ. ๒๕๕๒, (ฉบับที่ ๔) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๓ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.๒๕๔๘ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	ไม่รวมถึง สารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ตามหมวด ๑๗.๔		การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร
๑๗.๒	สารช่วยในการผลิต (Processing aid) หมายถึง สาร (ไม่รวมถึงอุปกรณ์หรือเครื่องมือและไม่บริโภคเป็นสารอาหาร) ที่ตั้งใจใช้ในกระบวนการผลิตของวัตถุดิบ อาหารหรือองค์ประกอบของอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคโนโลยีระหว่างการผลิตอาหารซึ่งอาจส่งผลให้มีสารช่วยในการผลิตหรืออนุพันธ์ของสารหลงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้ายในปริมาณที่หลีกเลี่ยงไม่ได้	- เอนไซม์ เอนไซม์เตรียมสำเร็จและเอนไซม์ตรึงรูป (Enzymes and their preparations including fixative enzyme) - สารเคมีที่ใช้เป็นตัวทำละลาย	- (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (๑๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๒) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓) (๑ ชนิด) พ.ศ. ๒๕๕๒, (ฉบับที่ ๔) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๓ - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.๒๕๔๘
๑๗.๓	เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures) และเชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotics) - เชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร (Microbial food cultures) ^๒ หมายถึงจุลินทรีย์ (แบคทีเรีย ยีสต์ รา) ที่มีชีวิตและปลอดภัย สามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหารและส่งผลต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆ สำหรับ จุลินทรีย์เตรียมสำเร็จสำหรับใช้ในกระบวนการผลิต (Food Cultures preparations) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของจุลินทรีย์หนึ่งหรือมากกว่าหนึ่งชนิดที่	- ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับขนมอบ (Starter Yeast for Bakery) - โคจิ (Starter สำหรับใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม) - Starter cultures, dairy starter, yogurt starters, ripening cultures, meat cultures, sausage starter, protective cultures, wine cultures, malolactic cultures, sourdough starter, probiotics,	- (ฉบับที่ ๓๓๙) พ.ศ. ๒๕๕๔ เรื่อง การใช้จุลินทรีย์โพรไบโอติกในอาหาร - (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ.๒๕๔๗ และ (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร - ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารชนิดเดี่ยว (๑๑ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๒) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๔๘, (ฉบับที่ ๓) (๑ ชนิด) พ.ศ. ๒๕๕๒, (ฉบับที่ ๔) (๒ ชนิด) พ.ศ.๒๕๕๓

² (อ้างอิงนิยามจาก: 1. Bourdichon, F. et al. Bulletin of the IDF No. 455/2012 - Safety Demonstration of Microbial Food Cultures (MFC) in Fermented Food Products page 1-66; 2.

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>มีชีวิตร (>๑๐^๖ cfu/g or ml) และเป็นสายพันธุ์ตั้งต้นสำหรับใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร รวมถึงอาจมีองค์ประกอบของอาหารเลี้ยงเชื้อที่หลงเหลือและไม่สามารถแยกออกได้ หรือองค์ประกอบอื่นที่จำเป็นต่อจุลินทรีย์ดังกล่าวในการดำรงชีพและการเก็บรักษา ก่อนที่จะนำไปใช้ในกระบวนการผลิตอาหารต่อไป</p> <p>- จุลินทรีย์โพรไบโอติก (Probiotic) หมายความว่า จุลินทรีย์ที่มีชีวิต ซึ่งเมื่อร่างกายได้รับในปริมาณที่เพียงพอ จะทำให้เกิดผลที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ <u>ไม่รวมถึง จุลินทรีย์ดังต่อไปนี้</u></p> <p>(๑) จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นสารชีวบำบัด (biotherapeutic agents) (๒) จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ (beneficial microorganisms) ที่ไม่ใช่ในอาหาร (๓) จุลินทรีย์ที่ได้จากการดัดแปลงพันธุกรรม (Genetically Modified Microorganism, GMM) (๔) จุลินทรีย์ บักเตรีย แบคทีเรีย หรือยีสต์ ตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะ</p>	<p>lactic acid bacteria etc.</p>	<p>- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารลักษณะผสม พ.ศ.๒๕๔๘</p> <p>- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของวัตถุเจือปนอาหารประเภทวัตถุที่ใช้รักษาคุณภาพหรือมาตรฐานอาหาร</p> <p>-ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับยีสต์สดจากยีสต์ แอ็กคาโรโมซิส เซรีวิซียี</p>
๑๗.๔	<p>วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Functional Food Ingredient) ซึ่งรวมถึง สารอาหาร (Nutrients) สารสกัด สารสังเคราะห์ เพื่อใช้ในมุ่งหมายในทำนองเดียวกัน</p> <p>- สารอาหาร (Nutrients) หมายถึงชนิดสารอาหารและพลังงานตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากโภชนาการ และกฎระเบียบอื่นที่เกี่ยวข้อง</p> <p>- Nutrient Premix หมายถึง ของผสมที่รวมสารอาหารที่</p>	<p>- สารอาหาร เช่น ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต โยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น</p> <p>- สารสกัด สารสังเคราะห์ เช่น Astaxanthin, Zeaxanthin, Lycopene, Lutein, : Coenzyme Q ๑๐, Heart health Tomato based concentrate, Nucleotide, Sialic acid, Olive Polyphenol preparation, Oat Beta-glucan,</p>	<p>- (ฉบับที่ ๓๗๘) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง กำหนดพืช สัตว์ หรือส่วนของพืชหรือสัตว์ ที่ห้ามใช้ในอาหาร</p> <p>- (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ</p> <p>- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท</p> <p>- ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง รายชื่อพืชที่ไม่ผ่านกระบวนการสกัดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	<p>กล่าวมาข้างต้นตั้งแต่๒ ชนิดขึ้นไป ใช้เพื่อเป็นวัตถุดิบของอาหารและอาหารเสริม</p> <p>- สารสกัด สารสังเคราะห์ หมายรวมถึง สารสำคัญ ที่สกัดได้จากพืช สัตว์ หรือสิ่งมีชีวิตอื่น หรือสารที่สังเคราะห์ขึ้นที่ปลอดภัยและสามารถใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหารได้</p>	Trans-resveratrols เป็นต้น	
๑๗.๕	<p>วัตถุแต่งกลิ่นรส (Flavoring agents)</p> <p>วัตถุที่นำมาใช้แต่งกลิ่นหรือรสของอาหาร</p>	- ยีสต์สกัด (Yeast Extract)	- (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ.๒๕๔๔ เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรสอาหาร
๑๗.๕.๑	<p>วัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติ (Natural flavouring substances)</p> <p>วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภค โดยผ่านวิธีทางกายภาพ</p>	<p>- Fermented Wheat Protein</p> <p>- Malt extract สำหรับแต่งกลิ่นรส</p>	
๑๗.๕.๒	<p>วัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติ (Imitate of natural flavouring agent)</p> <p>วัตถุแต่งกลิ่นรสที่ได้จากการแยกวัตถุที่ให้กลิ่นรสโดยวิธีทางเคมีหรือได้จากวัตถุที่สังเคราะห์ขึ้นโดยวัตถุที่แยกหรือสังเคราะห์ขึ้นนั้นจะต้องมีคุณลักษณะทางเคมีเหมือนวัตถุที่พบในผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ปกติมนุษย์ใช้บริโภคและให้หมายความรวมถึงวัตถุแต่งกลิ่นรสเลียนธรรมชาติที่มีวัตถุแต่งกลิ่นรสธรรมชาติผสมอยู่ด้วย</p>		
๑๗.๕.๓	<p>วัตถุแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ (Synthetic flavouring substances)</p> <p>วัตถุที่ใช้แต่งกลิ่นรสอาหาร โดยสังเคราะห์ทางเคมีขึ้น</p>		
๑๗.๖	<p>วัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารอื่นๆ โดยไม่มีวัตถุประสงค์ในการนำมาบริโภคโดยตรงนอกเหนือจาก</p>		- (ฉบับที่ ๓๕๕) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*	ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชนิดอาหารที่เกี่ยวข้อง**
	๑๗.๑ - ๑๗.๕	<ul style="list-style-type: none"> - Potato fiber, Wheat fiber, Bamboo fiber, Isomaltooligosaccharides ที่ไม่มีวัตถุประสงค์การใช้เป็นแหล่งใยอาหารหรือ prebiotic - ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆ ที่ยังไม่พร้อมบริโภค เช่น ผลิตภัณฑ์ชนิดผงสำหรับไอศกรีม ที่ไม่เข้าข่ายตามหมวด ๐๑.๗ 	

หมายเหตุ:

* รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ

** การกำหนดชนิดอาหารเพื่อขออนุญาต ให้พิจารณาจากนิยาม ชนิด คุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องนั้นๆ รวมถึงข้อกำหนดด้านกระบวนการผลิตอาหาร และ ภาชนะบรรจุอาหารเกี่ยวข้องด้วย