

(สำเนา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556

เรื่อง นมโค

-----

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง นมโค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่งและมาตรา 6(2)(3)(4)(5)(6)(7)(9) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 33 มาตรา 41 มาตรา 43 และ 45 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิก

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2545

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ.2547

ข้อ 2 ให้นมโคเป็นอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ 3 ในประกาศนี้

“นมโค” หมายความว่า ผลិតภัณฑ์ที่ได้จากน้ำนมโคดิบ ได้แก่ น้ำนมโคสด น้ำนมโค นมผง นมข้น นมคั้นรูป นมแปลงไขมัน

“น้ำนมโคดิบ” หมายความว่า น้ำนมที่รีดได้จากแม่โค และไม่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

“น้ำนมโคสด” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิไม่เกิน 80 องศาเซลเซียส มีมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก และมีได้เติมหรือแยกซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกมันเนยออกเท่านั้น

“น้ำนมโค” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อ ที่ไม่เข้าลักษณะเป็นน้ำนมโคสด และมีได้แยกหรือเติมเข้าไปซึ่งวัตถุอื่นใด เว้นแต่การแยกหรือเติมมันเนย หรือปรับปริมาณเนยด้วยนมผงไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก

“นมผง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่ระเหยน้ำออกด้วยกรรมวิธีต่างๆจนเป็นผง และอาจมีการเติมวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมข้น” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำนมโคดิบมาระเหยเอาน้ำบางส่วน ออก และอาจเติมน้ำตาลหรือวัตถุอื่นใดที่เป็นองค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมคั้นรูป” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำองค์ประกอบของน้ำนมโคดิบมาผสมกันให้มีลักษณะเช่นเดียวกับน้ำนมโคสด น้ำนมโค หรือนมข้น และอาจเติมน้ำนมโคดิบหรือวัตถุอื่นใดที่เป็น องค์ประกอบของนมอีกด้วยก็ได้

“นมแปลงไขมัน” หมายความว่า น้านมโคสด น้านมโค นมผง นมข้น หรือ นมคีนรูป  
ที่ใช้ไขมันอื่นบางส่วนหรือทั้งหมดแทนมันเนยที่มีอยู่

ข้อ 4 นมโคมี 6 ประเภท ได้แก่

- (1) น้านมโคสด
- (2) น้านมโค มี 3 ชนิด ได้แก่
  - (2.1) น้านมโคชนิดเต็มมันเนย
  - (2.2) น้านมโคชนิดพ่องมันเนย
  - (2.3) น้านมโคชนิดขาดมันเนย
- (3) นมผง มี 3 ชนิด ได้แก่
  - (3.1) นมผงชนิดเต็มมันเนย
  - (3.2) นมผงชนิดพ่องมันเนย
  - (3.3) นมผงชนิดขาดมันเนย
- (4) นมข้น มี 6 ชนิด ได้แก่
  - (4.1) นมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย
  - (4.2) นมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย
  - (4.3) นมข้นไม่หวานชนิดพ่องมันเนย
  - (4.4) นมข้นหวานชนิดพ่องมันเนย
  - (4.5) นมข้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย
  - (4.6) นมข้นหวานชนิดขาดมันเนย
- (5) นมคีนรูป มี 9 ชนิด ได้แก่
  - (5.1) นมคีนรูปชนิดเต็มมันเนย
  - (5.2) นมคีนรูปชนิดพ่องมันเนย
  - (5.3) นมคีนรูปชนิดขาดมันเนย
  - (5.4) นมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย
  - (5.5) นมข้นคีนรูปหวานชนิดเต็มมันเนย
  - (5.6) นมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดพ่องมันเนย
  - (5.7) นมข้นคีนรูปหวานชนิดพ่องมันเนย
  - (5.8) นมข้นคีนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย
  - (5.9) นมข้นคีนรูปหวานชนิดขาดมันเนย
- (6) นมแปลงไขมัน มี 8 ชนิด ได้แก่
  - (6.1) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน
  - (6.2) นมแปลงไขมันชนิดพ่องไขมัน
  - (6.3) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน
  - (6.4) นมผงแปลงไขมันชนิดพ่องไขมัน
  - (6.5) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน
  - (6.6) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพ่องไขมัน

(6.7) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(6.8) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

ข้อ 5 นมโคตามข้อ 4(3) ข้อ 4(4) ข้อ 4(5) และ ข้อ 4 (6) อาจมีการเติมสารอาหารอื่นเพื่อเพิ่มชนิดและปริมาณสารอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในประกาศนี้ได้ โดยปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การเติมสารอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 6 กรรมวิธีฆ่าเชือน้ำนมโคสด หรือน้ำนมโค ต้องเป็นกรรมวิธีฆ่าเชื้ออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1) พาสเจอร์ไรส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนเพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ ให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ฟอสฟาเทส โดยใช้อุณหภูมิและเวลาอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(1.1) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 63 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 30 นาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(1.2) อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส และคงอยู่ที่อุณหภูมินี้ไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า หรือ

(1.3) อุณหภูมิและเวลาที่ให้ผลในการฆ่าเชื้อได้เทียบเท่ากับ (1.1) และ (1.2) แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า

(2) สเตอริไลส์ หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชือน้ำนมโคที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(3) ยู เอช ที หมายความว่า กรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 133 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 1 วินาที แล้วบรรจุในภาชนะและในสภาวะที่ปราศจากเชื้อ ทั้งนี้จะต้องผ่านกรรมวิธี ทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วย

(4) กรรมวิธีอย่างอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่ากรรมวิธีตาม (1) (2) หรือ (3) โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการอาหาร

ข้อ 7 น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) ต้องปราศจากเชื้อโรคอันอาจจะติดต่อกันได้ เช่น เชื้อที่ทำให้เกิดวัณโรค เชื้อที่ทำให้เกิดโรคแท้งติดต่อ เป็นต้น

(2) ไม่มีน้ำนมเหลืองเจือปน

(3) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของ น้ำนมโคสด หรือน้ำนมโคชนิดนั้น

(4) มีลักษณะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

(5) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น

(6) <sup>1</sup>(7) <sup>1</sup>

(8) มีโปรตีนนมไม่น้อยกว่าร้อยละ 2.8 ของน้ำหนัก

(9) มีเนื้อมันรวมมันเนยและมันเนย ดังนี้

(9.1) เนื้อมันรวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.25 ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคสดและน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(9.2) เนื้อมันรวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคชนิดพร่องมันเนย

(9.3) เนื้อมันรวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.8 ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก สำหรับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(10) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(11) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโค 0.1 มิลลิลิตร

(12) ตรวจพบแบคทีเรียในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร ได้ไม่เกิน 10,000 หน แหล่งผลิต และไม่เกิน 50,000 ตลอดระยะเวลาเมื่อออกจากแหล่งผลิตจนถึงวันหมดอายุการบริโภค ที่ระบุบนฉลาก

(13) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มได้ไม่เกิน 10 ในน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ 1 มิลลิลิตร หน แหล่งผลิต<sup>2</sup>

(14) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในน้ำนมโคสเตอริไลส์และน้ำนมโค ยู เอช ที 0.1 มิลลิลิตร

ข้อ 8 น้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาหลังบรรจุจนถึงผู้บริโภค และระยะเวลาการบริโภคต้องไม่เกิน 10 วัน นับจากวันที่บรรจุในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย

กรณีที่จะแสดงระยะเวลาการบริโภคเกินกว่าที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ต้องมีมาตรการในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาตั้งแต่การผลิต การบรรจุ การจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคเป็นไปตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

ข้อ 9 น้ำนมโคสเตอริไลส์ และน้ำนมโค ยู เอช ที ต้องเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิปกติในระยะเวลา ไม่น้อยกว่า 5 วัน นับแต่วันที่บรรจุในภาชนะก่อนออกจำหน่าย เพื่อตรวจสอบว่ายังคงมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนด และไม่เปลี่ยนแปลงไปจากลักษณะเดิมที่สร้างขึ้น

ข้อ 10 นมผงต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

<sup>1</sup> ความในข้อ 7 (6) และ (7) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 ถูกยกเลิก โดยข้อ 62 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>2</sup> ความในข้อ 7 (13) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ. 2556 ถูกยกเลิกและแก้ไขโดยข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 406) พ.ศ. 2562 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2) (136 ร.จ. ตอนที่ 139 ง. (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจฯ) ลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2562) มีผลใช้บังคับวันที่ 26 พฤศจิกายน 2562

- (1) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมผงชนิดนั้น
- (2) มีลักษณะเป็นผงไม่เกาะเป็นก้อน
- (3) มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
- (4) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น
- (5)<sup>3</sup>
- (6)<sup>3</sup>
- (7) มีโปรตีนนมในเนื้อมนไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 34 ของน้ำหนัก
- (8) มีมันเนยดังนี้
  - (8.1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 26 ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย
  - (8.2) มากกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 26 ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดพร่องมันเนย
  - (8.3) ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย
- (9) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นที่ไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (10) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) ในนมผง 0.1 กรัม
- (11) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน 50,000 ในนมผง 1 กรัม

ข้อ 11 นมข้นต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

- (1) มีกลิ่นตามลักษณะเฉพาะของนมข้นชนิดนั้น
- (2) มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ไม่เป็นก้อน
- (3)<sup>4</sup>
- (4)<sup>4</sup>
- (5) ไม่มีสารที่อาจเป็นพิษ สารเป็นพิษจากจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อน ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น สารตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารปฏิชีวนะ แอฟลาทอกซิน เป็นต้น
- (6) มีโปรตีนนมในเนื้อมนไม่รวมมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๔ ของน้ำหนัก
- (7) มีเนื้อมนและมันเนย ดังนี้
  - (7.1) เนื้อมนไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย
  - (7.2) เนื้อมนไม่น้อยกว่าร้อยละ 28 ของน้ำหนัก และมันเนยไม่น้อยกว่าร้อยละ 8 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย
  - (7.3) เนื้อมนไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 7.5 ของน้ำหนัก สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

<sup>3</sup> ความในข้อ 10 (5) และ (6) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 ถูกยกเลิก โดยข้อ 63 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

<sup>4</sup> ความในข้อ 11 (3) และ (4) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 ถูกยกเลิก โดยข้อ 64 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1)

(7.4) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก และมันเนยมากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 8 ของน้ำหนัก สำหรับนมชั้นหวานชนิดพว่องมันเนย

(7.5) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก สำหรับนมชั้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(7.6) เนื้อนมไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก และมันเนยไม่เกินร้อยละ 1 ของน้ำหนัก สำหรับนมชั้นหวานชนิดขาดมันเนย

(8) มีวิตามินเอไม่น้อยกว่า 330 ไมโครกรัมเรตินอล ต่อนมชั้นหวาน 100 กรัม

(9) จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(10) ตรวจพบยีสต์และเชื้อรารวมกันได้ไม่เกิน 10 ในนมชั้นหวาน 1 กรัม

(11) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์มในนมชั้นหวาน 0.1 กรัม

(12) ตรวจพบแบคทีเรียได้ไม่เกิน 10,000 ในนมชั้นหวาน 1 กรัม

(13) ตรวจไม่พบแบคทีเรียในนมชั้นไม่หวาน 0.1 มิลลิลิตร

ข้อ 12 นมคือนรูป ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) นมคือนรูปชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคสดหรือน้ำนมโคชนิดเต็มมันเนย

(2) นมคือนรูปชนิดพว่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคชนิดพว่อง มันเนย

(3) นมคือนรูปชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำนมโคชนิดขาดมันเนย

(4) นมชั้นคือนรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมชั้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(5) นมชั้นคือนรูปหวานชนิดเต็มมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมชั้นหวาน ชนิดเต็มมันเนย

(6) นมชั้นคือนรูปไม่หวานชนิดพว่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมชั้น ไม่หวานชนิดพว่องมันเนย

(7) นมชั้นคือนรูปหวานชนิดพว่องมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมชั้นหวาน ชนิดพว่องมันเนย

(8) นมชั้นคือนรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมชั้นไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(9) นมชั้นคือนรูปหวานชนิดขาดมันเนยมีคุณภาพหรือมาตรฐานเช่นเดียวกับนมชั้นหวานชนิดขาดมันเนย

ข้อ 13 นมคือนรูปตามข้อ 4(5)(5.1)(5.2) และ (5.3) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6 และต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(1) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6(1) ต้องปฏิบัติตามข้อ 8

(2) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6(2) หรือ (3) ต้องปฏิบัติตามข้อ 9

ข้อ 14 นมแปลงไขมัน ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) นมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมันต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.25 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 7 (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)(12)(13) และ (14)

(2) นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมันต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 8.5 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ 0.1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 3.2 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 7(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)(12)(13) และ (14)

(3) นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 26 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 10(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(9)(10) และ (11)

(4) นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน ต้องมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 26 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ 10(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7) (9)(10) และ (11)

(5) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 17.5 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 6 ของน้ำหนักและต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ 11(1)(2)(3)(4)(5)(6)(9) และ (13)

(6) นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 6 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามข้อ 11(1)(2)(3)(4)(5)(6)(9) และ (13)

(7) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน ต้องมีเนื้อมันรวมไขมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 7 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามข้อ 11(1)(2)(3)(4)(5)(6)(8)(9)(10)(11) และ (12)

(8) นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน ต้องมีเนื้อมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 24 ของน้ำหนัก และมีไขมันทั้งหมดมากกว่าร้อยละ 1 ของน้ำหนัก แต่ไม่ถึงร้อยละ 7 ของน้ำหนัก และต้องมีคุณภาพ หรือมาตรฐานตามข้อ 11(1)(2)(3)(4)(5)(6)(8)(9)(10)(11) และ (12)

ข้อ 15 นมแปลงไขมันตามข้อ 4(6)(6.1) และ (6.2) ต้องผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6 และต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(1) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6(1) ต้องปฏิบัติตามข้อ 8

(2) กรณีที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6(2) หรือ (3) ต้องปฏิบัติตามข้อ 9

ข้อ 16 การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร<sup>5</sup>

ข้อ 17 ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้านมโคเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติแล้วแต่กรณีดังนี้

<sup>5</sup> ความในข้อ 16 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 ถูกยกเลิก โดยข้อ 65 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และให้ความใหม่แทนแล้ว

(1) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ สำหรับนํ้านมโคสดหรือนํ้านมโคพาสเจอร์ไรส์

(2) ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สำหรับนมโคที่มีใช้นํ้านมโคสดหรือนํ้านมโคพาสเจอร์ไรส์

ข้อ 18 การใช้ภาชนะบรรจุนมโค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ 19 การแสดงฉลากของนมโค ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก เว้นแต่การใช้ชื่ออาหารของนมโค การแสดงข้อความสำหรับนมโคบางชนิด การแสดงส่วนประกอบของนมโค ให้ปฏิบัติดังต่อไปนี้

(1) การใช้ชื่ออาหารของนมโค ได้แก่

(1.1) นํ้านมโคสดหรือนํ้านมโค ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.1.1) “นํ้านมโคสดพาสเจอร์ไรส์” สำหรับนํ้านมโคสด

(1.1.2) “นํ้านมโค....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตาม ข้อ ๖

สำหรับนํ้านมโคชนิดเต็มมันเนย

(1.1.3) “นํ้านมโค.....พร้อมมันเนย” หรือ “นํ้านมโคพร้อมมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6 สำหรับนํ้านมโคชนิดพร้อมมันเนย

(1.1.4) “นํ้านมโค.....ขาดมันเนย” หรือ “นํ้านมโคขาดมันเนย.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6) สำหรับนํ้านมโคชนิดขาดมันเนย

(1.2) นมผงตามข้อ 4(3) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.2.1) “นมผง” สำหรับนมผงชนิดเต็มมันเนย

(1.2.2) “นมผงพร้อมมันเนย” สำหรับนมผงชนิดพร้อมมันเนย

(1.2.3) “นมผงขาดมันเนย” สำหรับนมผงชนิดขาดมันเนย

(1.3) นมข้น ตามข้อ 4(4) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.3.1) “นมข้นไม่หวาน” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(1.3.2) “นมข้นหวาน” สำหรับนมข้นหวานชนิดเต็มมันเนย

(1.3.3) “นมข้นไม่หวานพร้อมมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดพร้อม

มันเนย

(1.3.4) “นมข้นหวานพร้อมมันเนย” สำหรับนมข้นหวานชนิดพร้อมมันเนย

(1.3.5) “นมข้นไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นไม่หวานชนิดขาด

มันเนย

(1.3.6) “นมข้นหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นหวานชนิดขาดมันเนย

(1.4) นมคีนรูปตามข้อ 4 (5) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.4.1) “นมคีนรูป.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ

6) สำหรับนมคีนรูปชนิดเต็มมันเนย

(1.4.2) “นมคือนมรูปพร่องมันเนย.....” หรือ “นมคือนมรูป .....พร่องมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6) สำหรับนมคือนมรูปชนิดพร่องมันเนย

(1.4.3) “นมคือนมรูปขาดมันเนย.....” หรือ “นมคือนมรูป .....ขาดมันเนย” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6) สำหรับนมคือนมรูปชนิดขาดมันเนย

(1.4.4) “นมข้นคือนมรูปไม่หวาน” สำหรับนมข้นคือนมรูปไม่หวานชนิดเต็มมันเนย

(1.4.5) “นมข้นคือนมรูปหวาน” สำหรับนมข้นคือนมรูปหวานชนิดเต็มมันเนย

(1.4.6) “นมข้นคือนมรูปไม่หวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคือนมรูปไม่หวานชนิดพร่องมันเนย

(1.4.7) “นมข้นคือนมรูปหวานพร่องมันเนย” สำหรับนมข้นคือนมรูปหวานชนิดพร่องมันเนย

(1.4.8) “นมข้นคือนมรูปไม่หวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคือนมรูปไม่หวานชนิดขาดมันเนย

(1.4.9) “นมข้นคือนมรูปหวานขาดมันเนย” สำหรับนมข้นคือนมรูปหวานชนิดขาดมันเนย

(1.5) นมแปลงไขมันตามข้อ 4(6) ให้ใช้ชื่อดังนี้

(1.5.1) “นมแปลงไขมัน.....” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตาม ข้อ 6) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(1.5.2) “นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน .....” หรือ “นมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามข้อ 6) สำหรับนมแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

(1.5.3) “นมผงแปลงไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดเต็มไขมัน

(1.5.4) “นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมผงแปลงไขมันชนิดพร่องไขมัน

ชนิดพร่องไขมัน

(1.5.5) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวาน ชนิดเต็มไขมัน

(1.5.6) “นมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันไม่หวานชนิดพร่องไขมัน

(1.5.7) “นมข้นแปลงไขมันหวาน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดเต็มไขมัน

(1.5.8) “นมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน” สำหรับนมข้นแปลงไขมันหวานชนิดพร่องไขมัน

การใช้ชื่ออาหารของนมโคอาจใช้ชื่อทางการค้าได้ แต่ต้องมีข้อความตาม

(1) แล้วแต่ชนิดของนมโคกำกับชื่ออาหารด้วย โดยแสดงอยู่ในบรรทัดเดียวกับชื่อทางการค้าก็ได้ และมีขนาดตัวอักษร ต่างกับชื่อทางการค้าก็ได้ แต่ต้องสามารถอ่านได้ชัดเจน

(2) การแสดงข้อความว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารก” สำหรับนมโคบางชนิด ด้วยตัวอักษรเส้นทึบสีแดง ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 5 มิลลิเมตร ในกรอบสี่เหลี่ยมพื้นขาว สีของกรอบตัดกับสี

พื้นของฉลาก สำหรับนมโคตาม ข้อ 4(3)(3.2) และ (3.3) ข้อ 4(4) (4.2)(4.3)(4.4)(4.5) และ (4.6) ข้อ 4(5)(5.5)(5.6)(5.7)(5.8) และ (5.9) และข้อ 4(6)

(3) การแสดงส่วนประกอบของนมโค ให้แสดงส่วนประกอบทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ เป็น ร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณจากมากไปน้อย

ในกรณีที่ใช้นมผงเป็นส่วนประกอบ ให้ใช้คำว่า “นมผงชนิดเต็มมันเนย” หรือ “นมผงชนิดพร่องมันเนย” หรือ “นมผงชนิดขาดมันเนย” หรือ “นมผงแปลงไขมันชนิดเต็มมันเนย” หรือ “นมผงแปลงไขมันชนิดพร่องมันเนย” แล้วแต่กรณี สำหรับน้ำนมโคที่มีการใช้นมผงเพื่อปรับปริมาณเนื้อมนไม่เกิน ร้อยละ 1 ของน้ำหนัก อาจใช้ข้อความ “ใช้นมผงในการปรับปริมาณเนื้อมน” แทนข้อความข้างต้นก็ได้”

ข้อ 20 ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้านมโคที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร หรือ ใบสำคัญการใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 265) พ.ศ.2545 เรื่อง นมโค ลงวันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ.2545 และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 282) พ.ศ.2547 เรื่อง นมโค (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ.2547 ซึ่งออกให้ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ใช้เลขสารบบอาหารดังกล่าวต่อไปได้ โดยถือว่าได้จดทะเบียนอาหารตามประกาศฉบับนี้แล้ว

ข้อ 21 ผู้ที่ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายละเอียดให้ถูกต้องตามประกาศนี้ ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วให้ใช้ฉลากเดิมที่เหลืออยู่ต่อไปได้ แต่ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ 22 ประกาศนี้มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศ ในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ.2556

ประติษฐ สินทรวงค์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(คัดจากราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป เล่ม 130 ตอนพิเศษ 87 ง ลงวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2556)

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 เรื่อง นมโค<sup>6</sup>

1. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	5,000 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))			

<sup>6</sup> บัญชีหมายเลขแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 350) พ.ศ.2556 ถูกยกเลิก โดยข้อ 66 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 417) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 1) และใช้ความใหม่แทนแล้ว

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตาม ความจำเป็นในการผลิต
		โมนและไดกลีเซอไรด์ (Mono- and diglycerides of fatty acid) (INS; 471)	2,500
5.	สารป้องกันการจับเป็น ก้อน (Anticaking agent)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	10,000 ใช้อย่างเดียว หรือ ใช้ร่วมกัน
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต (Trimagnesium phosphate) (INS; 343(iii))	
		แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) (INS; 504(i))	
		แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) (INS; 530)	
		ซิลิคอนไดออกไซด์ (Silicon dioxide, amorphous) (INS; 551)	
		แคลเซียมซิลิเกต (Calcium silicate) (INS; 552)	

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		แมกนีเซียมซิลิเกต, สังเคราะห์ (Magnesium silicates, synthetic) (INS; 553(i))	
		ทัลคัม (TALC) (INS; 553(iii))	
		โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (Sodium aluminosilicate) (INS; 554)	
		แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (Calcium aluminium silicate) (INS; 556)	
		อะลูมิเนียมซิลิเกต (Aluminium silicate) (INS; 559)	
6.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidants)	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid, L-) (INS; 300)	500 คำวณเป็นกรดแอสคอร์บิก
		โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) (INS; 301)	
		แอสคอร์บิลปาล์มิตเตต (Ascorbyl palmitate) (INS; 304)	
		บิวทิลเลตเตดไฮดรอกซีอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	100

## 2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมข้นแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต 4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
เพนตะโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))			

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เพนตาระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิทิน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		(Processed eucheama seaweed (PES)) (INS; 407a)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

## 3. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมผงแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))			

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โมนและไดกลีเซอไรด์ (Mono- and diglycerides of fatty acid) (INS; 471)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
4.	สารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมคาร์บอเนต (Magnesium carbonate) (INS; 504(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมออกไซด์ (Magnesium oxide) (INS; 530)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ซิลิคอนไดออกไซด์ (Silicon dioxide, amorphous) (INS; 551)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิลิเกต (Calcium silicate) (INS; 552)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แมกนีเซียมซิลิเกต, สังเคราะห์ (Magnesium silicates, synthetic) (INS; 553(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ทาลคัม (TALC) (INS; 553(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (Sodium aluminosilicate) (INS; 554)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (Calcium aluminium silicate) (INS; 556)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		อะลูมิเนียมซิลิเกต (Aluminium silicate) (INS; 559)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต (Trimagnesium phosphate) (INS; 343(iii))			
5.	สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidants)	กรดแอสคอร์บิก (Ascorbic acid, L-) (INS; 300)	500 คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก
		โซเดียมแอสคอร์เบต (Sodium ascorbate) (INS; 301)	
		แอสคอร์บิลปาล์มิเตต (Ascorbyl palmitate) (INS; 304)	80 คำนวณเป็นแอสคอซบิลสเตียเรต
		แอสคอร์บิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate) (INS; 305)	
		เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (Tertiary butylhydroquinone) (INS; 319)	100 ใช้อย่างเดียวหรือใช้ร่วมกัน คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
		บิวทิลเลตเตตไฮดรอกซีอะนิโซล (Butylated hydroxyanisole) (INS; 320)	
		บิวทิลเลตเตตไฮดรอกซีโทลูอีน (Butylated hydroxytoluene) (INS; 321)	

## 4. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมคั้นรูปให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) (INS; 508)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride) (INS; 509)	
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตาระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตาระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิธิน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตาม ความจำเป็นในการผลิต
5.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คารราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	150

5. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมชั้นหวานให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	
2.	วัตถุทำให้คงรูป (Firming agents)	โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride) (INS; 508)	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride) (INS; 509)	
3.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(i))	2,000 ใช้อย่างเดียว หรือ 3,000 ใช้ร่วมกันคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำ
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต(Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตาระโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตาระโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	
4.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิติน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตาม ความจำเป็นในการผลิต
5.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คาราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	150

## 6. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในนมชั้นหวานแปลงไขมันให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ในตารางดังต่อไปนี้

อันดับ	วัตถุประสงค์	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
1.	สารทำให้คงตัว (Stabilizers)	โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Sodium dihydrogen citrate) (INS; 331(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโซเดียมซิเตรต (Trisodium citrate) (INS; 331(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต (Potassium dihydrogen citrate) (INS; 332(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		ไตรโพแทสเซียมซิเตรต (Tripotassium citrate) (INS; 332(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมซิเตรต (Calcium citrate) (INS; 333)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมคลอไรด์ (Potassium chloride)(INS; 508)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		แคลเซียมคลอไรด์ (Calcium chloride)(INS; 509)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
2.	สารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulators)	แคลเซียมคาร์บอเนต (Calcium carbonate) (INS; 170(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Sodium dihydrogen phosphate) (INS; 339(i))	4,400 ใช้อย่างเดียว หรือใช้ร่วมกัน คำนวณเป็น ฟอสฟอรัส
		ไดโซเดียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Disodium hydrogen phosphate) (INS; 339(ii))	
		ไตรโซเดียม ฟอสเฟต (Trisodium phosphate) (INS; 339(iii))	
		โพแทสเซียม ไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Potassium dihydrogen phosphate) (INS; 340(i))	
		ไดโพแทสเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Dipotassium hydrogen phosphate) (INS; 340(ii))	
		ไตรโพแทสเซียม ฟอสเฟต (Tripotassium phosphate) (INS; 340(iii))	
		แคลเซียมไดไฮโดรเจน ฟอสเฟต (Calcium dihydrogen phosphate) (INS; 341(i))	
		แคลเซียม ไฮโดรเจน ฟอสเฟต (calcium hydrogen phosphate) (INS; 341(ii))	

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		ไตรแคลเซียมฟอสเฟต (Tricalcium phosphate) (INS; 341(iii))	
		ไดโซเดียม ไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate) (INS; 450(i))	
		ไตรโซเดียม ไดฟอสเฟต (Trisodium diphosphate) (INS; 450(ii))	
		เตตระโซเดียม ไดฟอสเฟต (Tetrasodium diphosphate) (INS; 450(iii))	
		เตตระโพแทสเซียม ไดฟอสเฟต (Tetrapotassium diphosphate) (INS; 450(v))	
		ไดแคลเซียม ไดฟอสเฟต (Dicalcium diphosphate) (INS; 450(vi))	
		แคลเซียม ไดไฮโดรเจน ไดฟอสเฟต (Calcium dihydrogen diphosphate) (INS; 450(vii))	
		เพนตะโซเดียม ไตรฟอสเฟต (Pentasodium triphosphate) (INS; 451(i))	
		เพนตะโพแทสเซียม ไตรฟอสเฟต (Pentapotassium triphosphate) (INS; 451(ii))	
		โซเดียม โพลีฟอสเฟต (Sodium polyphosphate) (INS; 452(i))	
		โพแทสเซียม โพลีฟอสเฟต (Potassium polyphosphate) (INS; 452(ii))	
		โซเดียม แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Sodium calcium polyphosphate) (INS; 452(iii))	
		แคลเซียม โพลีฟอสเฟต (Calcium polyphosphate) (INS; 452(iv))	
		แอมโมเนียม โพลีฟอสเฟต (Ammonium polyphosphate) (INS; 452(v))	
		โซเดียมคาร์บอเนต (Sodium carbonate) (INS; 500(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตาม ความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Sodium hydrogen carbonate) (INS; 500(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตาม ความจำเป็นในการผลิต
		โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต (Sodium sesquicarbonate) (INS; 500(iii))	ปริมาณที่เหมาะสมตาม ความจำเป็นในการผลิต

อันดับ	วัตถุประสงค	วัตถุเจือปนอาหาร (เลขรหัส INS)	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
		โพแทสเซียมคาร์บอเนต (Potassium carbonate) (INS; 501(i))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต (Potassium hydrogen carbonate) (INS; 501(ii))	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
3.	อิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifiers)	เลซิทิน (Lecithins) (INS; 322)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
4.	สารให้ความข้นเหนียว (Thickner)	คารราจีแนน (Carrageenan) (INS; 407)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต
		(Processed eucheama seaweed (PES)) (INS; 407a)	ปริมาณที่เหมาะสมตามความจำเป็นในการผลิต