

ข้อมูลที่ใช้สำหรับวินิจฉัย/จัดประเภทอาหาร

Information for food classification

ข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับวินิจฉัย/จัดประเภทอาหาร

ต้องแจ้งรายละเอียดให้ครบทุกหัวข้อ หากหัวข้อใดไม่สามารถพิมพ์ข้อมูลได้หมด ให้ระบุ “ตามเอกสารแนบ” และแนบเอกสารที่เกี่ยวข้องให้ครบถ้วน วัตถุประสงค์เพื่อให้เจ้าหน้าที่ได้เข้าใจถึงตัวผลิตภัณฑ์

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (Product name) อาจใช้เป็นชื่อสามัญที่บ่งบอกว่าผลิตภัณฑ์คืออะไร หรือ ชื่อทางการค้าก็ได้
2. ลักษณะผลิตภัณฑ์ (Product characteristics) ระบุลักษณะปรากฏ ลักษณะและสี เช่น ผงสีน้ำตาล, เม็ดกลมสีขาว, เป็นเม็ดแข็งแข็งเกลวอยู่ในซองเหลว เป็นต้น
3. สูตรส่วนประกอบ (Product formula) ระบุให้ครบ 100% และหากมีส่วนประกอบของ ฟิช ลัตว์ สหาร่าย หรือ จุลินทรีย์เป็นส่วนประกอบ ต้องระบุชื่อสามัญ, ชื่อวิทยาศาสตร์, ส่วนที่ใช้, หากเป็นสารสกัดต้องระบุสารที่ใช้สกัด (solvent) อัตราส่วนที่ใช้สกัด, และ สารสำคัญ (Active) เพิ่มเติมให้ครบถ้วน
4. กรรมวิธีการผลิต (Manufacturing process) แจ้งรายละเอียดให้ครบถ้วน เช่น อุณหภูมิ เวลา ความดัน (ถ้ามี) สารที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต เชื้อจุลินทรีย์ (ระบุชื่อวิทยาศาสตร์) เอนไซม์ (ระบุแหล่งที่มา)
5. จุดประสงค์ (Objective for sale) ระบุความมุ่งหมายในการผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์
6. กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Target group of product) เช่น เด็กทารก, ผู้บริโภคทั่วไป, ผู้ป่วยโรคมะเร็ง เป็นต้น
7. วิธีการบริโภค (Instruction for use) เช่น บริโภคได้ทันที, ต้องเจือจาง, โรยบนอาหาร เป็นต้น
8. วิธีการเตรียม (Instruction for preparation) เช่น ต้องผ่านการเตรียมหรือปรุงก่อนบริโภค เช่น ผลิตภัณฑ์ต้องผสมน้ำ 150 มล., เติมน้ำแล้วต้มให้สุก, เติมนม ต้มให้เดือด แล้วแช่เย็นให้เซตตัว เป็นต้น
9. วัตถุประสงค์ผลิตภัณฑ์ (Objectives of use or consumption) เป็นเจตนาของผลิตภัณฑ์ เช่น ใช้แต่งสี, ปรุงรส, ต้มเพื่อความสะดวก เป็นต้น
10. ภาชนะบรรจุ (Type of package) ระบุชนิดภาชนะบรรจุพร้อมชนิดฝา (ถ้ามี) เช่น กล่องกระดาษภายในบรรจุถุงอะลูมิเนียมฟอยล์, ขวดแก้วฝาโลหะมียางรอง, กระปุกพลาสติกมีฝาดึงเปิดแบบพลาสติกป้องกันและมีฝาพลาสติกปิดทับอีกที เป็นต้น
11. ขนาดบรรจุ (Net weight) ระบุน้ำหนักสุทธิ ปริมาตรสุทธิ ของผลิตภัณฑ์
12. การเก็บรักษา (Storage condition) ระบุสภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในการจำหน่ายให้ชัดเจน เช่น เก็บอุณหภูมิห้อง, แช่เย็น, แช่แข็ง
13. อายุการเก็บรักษา (Product shelf life) อาจระบุเป็นจำนวน วัน เดือน หรือ ปี โดยประมาณ