



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้



ผลิตภัณฑ์ภายใต้ประกาศฯ



ไขมันโกโก้
Cocoa butter



เนื้อโกโก้บด
**Cocoa mass/
โกโก้ชั้นเหลว
Cocoa liquor**



โกโก้ผง
Cocoa powder



คาเคาผง
Cacao powder



Cocoa Beans

Cleaning, fermenting,
shelling, roasting, winnowing

Roasted Nibs

Grinding, refining

Mass/Liquor

Pressing

Cocoa Cake

Milling,
sieving

Cocoa Powder



Pressing

Cocoa Butter

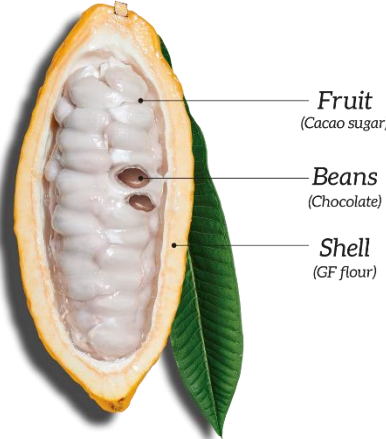
+ Sugar
and milk

Mixing,
grinding,
conching

Chocolate

Other uses/as
a standalone
product

Cocoa Butter



กำหนดสถานะ

กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

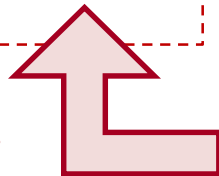
ข้อ 4 อาหารที่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร ได้แก่

กลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

กลุ่มที่ 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กลุ่มที่ 3 : อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่มที่ 4 : อาหารนอกเหนือจากอาหารกลุ่มที่ 1 ถึง อาหารกลุ่มที่ 3 ที่ผ่าน การตรวจสอบมาตรฐานสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับ อาหารนั้น ๆ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร



หน้า ๑
เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๔๓ ง ราชกิจจานุเบกษา ๓๐ กันยายน ๒๕๖๒

ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

ด้วยระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร มีการแก้ไขหลายฉบับ และจำเป็นต้องปรับปรุงการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหารให้เหมาะสมยิ่งขึ้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๖ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ ประกอบกับความในข้อ ๗ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ลงวันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา ผู้อนุญาต จึงออกระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

๓.๑ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗

๓.๒ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๙

๓.๓ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

๓.๔ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๖๐ ลงวันที่ ๒๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๔ อาหารที่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร ได้แก่

กลุ่มที่ ๑ : อาหารควบคุมเฉพาะ

กลุ่มที่ ๒ : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กลุ่มที่ ๓ : อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

กลุ่มที่ ๔ : อาหารนอกเหนือจากอาหารกลุ่มที่ ๑ ถึง อาหารกลุ่มที่ ๓ ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารที่กำหนดไว้เป็นการเฉพาะสำหรับอาหารนั้น ๆ และประสงค์จะแสดงเลขสารบบอาหาร

นิยาม

“ไขมันโกโก้ (*Cocoa butter*)” หมายความว่า ไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้

“เนื้อโกโก้บด (*Cocoa mass*)” หรือ “โกโก้ชั้นเหลว (*Cocoa liquor*)”

หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (*Cocoa nibs*) ที่ผ่านการคั่วหรือไม่คั่วก็ได้



Change

◆ ปสธ. ฉบับที่ 83 (พ.ศ. 2527) เรื่อง ช็อกโกแลต

	ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solid)	มันเนย (Milk fat)	ธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (Total Milk solid)	ไขมันทั้งหมด	น้ำตาล
ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน	50-58	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ข	ข	ไม่กำหนดปริมาณ	ห้ามใส่

CANCEL

^ข อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำตามข้อ 9(2)



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้



เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass)/โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor)

“โกโก้ผง (Cocoa powder)” หมายความว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้
กะเทาะเปลือกที่ผ่านการคั่วแล้วนำไปบด จากนั้นการนำเนื้อโกโก้บด
(Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการ
สกัดไขมันโดยวิธีบีบอัด อาจมีลักษณะเป็นก้อน (Cocoa press cake) แล้ว
นำไปบดเป็นโกโก้ผง ซึ่งอาจมีการใช้ต่างในกระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุง
กลิ่น รส และสี ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงโกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced
cocoa powder) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa
powder) และโกโก้ผงที่มีคาเคาผงผสมอยู่ด้วย

Dutch Process
Cocoa Powder



Natural
Cocoa Powder



“คาเคาผง (Cacao powder)” หมายความว่า
ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกที่
ไม่ผ่านการคั่วแต่อาจมีการอบที่อุณหภูมิต่ำ
แล้วนำไปบด จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการ
แปรรูปแบบบีบเย็น (Cold-Pressed) เท่านั้น
ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงคาเคาผงไขมันต่ำ
(Fat-reduced cacao powder) และคาเคาผง
ไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cacao
powder)





ไขมันโกโก้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 421) พ.ศ. 2564
ออกตามความในพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง น้ำมันและไขมัน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566
ออกตามความในพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้



โกโก้ผง/คาเคาผง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 356) พ.ศ. 2556
เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่
ปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566
ออกตามความในพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ จะต้องมีความคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

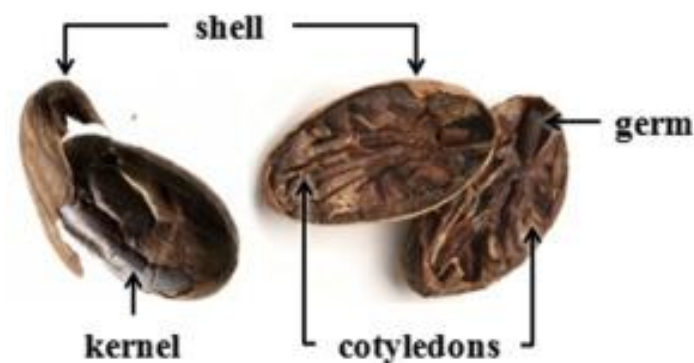
ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)

กรดไขมันอิสระ (คำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid))	สารที่แซพอนิไฟต์ไม่ได้ (Unsaponifiable matter)	
ไม่เกินร้อยละ 1.75	ไม่เกินร้อยละ 0.7	ไม่เกินร้อยละ 0.35 (กรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการ บีบอัด (press cocoa butter))



เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor)

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	เปลือกเมล็ด โกโก้และคัพภะ (germ)	
ไม่เกินร้อยละ 47-60	ไม่เกินร้อยละ 5 คำนวณจากส่วนแห้งที่ ปราศจากไขมัน	ไม่เกินร้อยละ 1.75 คำนวณโดยปราศจากอัลคาไลน์ (สำหรับเปลือกโกโก้เท่านั้น)



โกโก้ผง (Cocoa powder)

	โกโก้ผง (Cocoa powder)	โกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder)	โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder)
ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแห้ง	ตั้งแต่ร้อยละ 10 แต่ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแห้ง	น้อยกว่าร้อยละ 10 โดยน้ำหนักแห้ง
ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก	ไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก	ไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก



คาเคาผง (Cacao powder)

	คาเคาผง (Cocoa powder)	คาเคาผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder)	คาเคาผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder)
ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแห้ง	ตั้งแต่ร้อยละ 10 แต่น้อยกว่าร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแห้ง	น้อยกว่าร้อยละ 10 โดยน้ำหนักแห้ง
ความชื้น	ไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก	ไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก	ไม่เกินร้อยละ 7 โดยน้ำหนัก



ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ๆ

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะแล้ว
จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(1) ตรวจพบสารปนเปื้อนไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

อาจพิจารณาภายใต้ “อาหารอื่น”

ทั้งนี้อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์ทุกรายการขึ้นอยู่กับ
ความเสี่ยงของการปนเปื้อน

กรณีที่สถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่
อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์ สารกัมมันตรังสี
ที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินข้อกำหนดที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน



<https://thfda.cc/NMPH414>

ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Food and Drug Administration

(2) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 416) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

	แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	แบซิลลัส ซีเรียส (<i>Bacillus cereus</i>)
ไขมันโกโก้ และ เนื้อโกโก้บด หรือ โกโก้ชั้นเหลว	ไม่มีข้อกำหนด*	ไม่มีข้อกำหนด*	ไม่มีข้อกำหนด*
โกโก้ผงและ คาเคาผง	ไม่พบใน 25 กรัม (g)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

* ยังมีลักษณะเป็นวัตถุดิบ ไม่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภค จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องมีการกำหนดจุลินทรีย์

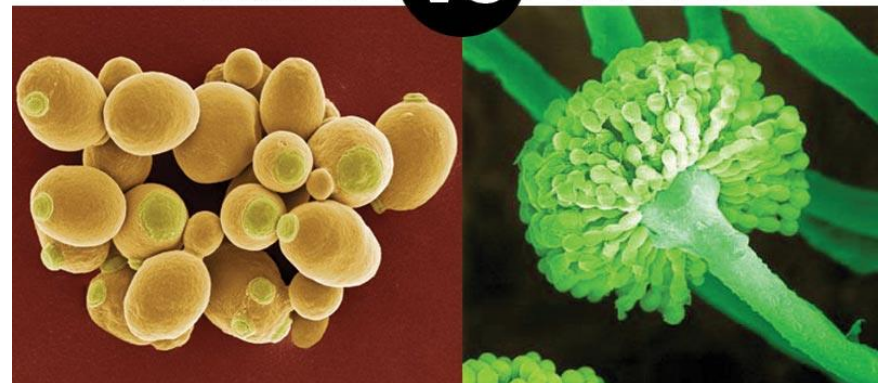
(3) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า 100 ใน 1 กรัม สำหรับโกโก้ผง

และคาเคาผง

	ยีสต์และรา
ไขมันโกโก้ และ เนื้อโกโก้บด หรือ โกโก้ชั้นเหลว	ไม่มีข้อกำหนด*
โกโก้ผงและคาเคาผง	น้อยกว่า 100 ใน 1 กรัม

* ยังมีลักษณะเป็นวัตถุดิบ ไม่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภค จึงไม่มีความจำเป็นที่จะต้องมีการกำหนดยีสต์และรา

Yeasts **VS** Molds



การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต

การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 381) พ.ศ. 2559
เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 4)

<https://thfda.cc/NMPH381>

ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไขวิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)



พิจารณาภายใต้หมวดอาหาร

<https://thfda.cc/NMPH418>

- เนื้อโกโก้บดหรือโกโก้ชั้นเหลว >> “05.1.1 โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก”
- โกโก้ผงและคาเคาผง >> “05.1.1 โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก”
- ไชมันโกโก้ >> “05.1.3 ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ”

สำหรับการใช้ **เฮกเซน (Hexane)** ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ 62-82 องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตจะต้อง **ตกค้างไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม** (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมัน)

HEXANES	
<i>Prepared at the 51st JECFA (1998), published in FNP 52 Add 6 (1998) superseding specifications prepared at the 14th JECFA (1970), published in NMRS 48B (1971) and in FNP 52 (1992). ADI "limited by GMP" established at the 14th JECFA in 1970.</i>	
DEFINITION	The product "hexanes" refers to the hexane petroleum hydrocarbon distillation fraction that contains a high proportion of n-hexane. Typically hexanes contain mainly n-hexane, 2-methylpentane, 3-methylpentane or mixtures of these with smaller amounts of n-pentane, isopentane, cyclohexane, n-heptane, dimethylbutanes and methylcyclopentane.
Chemical names	Hexanes
Chemical formula	C ₆ H ₁₄
Formula weight	86.18
DESCRIPTION	Clear colourless highly flammable liquid with a characteristic petroleum-like odour, free from sediment and suspended matter
FUNCTIONAL USES	Extraction solvent
CHARACTERISTICS	
IDENTIFICATION	
<u>Solubility</u> (Vol. 4)	Insoluble in water, soluble in ether, alcohol, and acetone
<u>Specific gravity</u> (Vol. 4)	d ₂₀ ²⁰ : 0.665 - 0.687 (pure n-hexane: about 0.660)
<u>Refractive index</u> (Vol. 4)	n _D ²⁰ : 1.381 - 1.384 (pure n-hexane: about 1.375)
PURITY	
<u>Distillation range</u> (Vol. 4)	95% v/v distils between 64 to 70°
<u>pH</u> (Vol. 4)	Neutral to methyl orange (pH indicator)
<u>Non-volatile residue</u> (Vol. 4)	Not more than 0.0005% w/v
<u>Sulfur</u> (Vol. 4)	Not more than 5 mg/kg See description under TESTS
<u>Benzene</u>	Not more than 0.05% v/v See description under TESTS
<u>Lead</u> (Vol. 4)	Not more than 1 mg/kg Determine using an atomic absorption technique appropriate to the specified level. The selection of sample size and method of sample preparation may be based on the principles of the method described in Volume 4, "Instrumental Methods."



SCAN ME



การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส

การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสในโกโก้ผง (Cocoa powder) คาเคาผง (Cocoa powder) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเท่านั้น **ทั้งนี้ ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม**

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 223) พ.ศ. 2543
เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส



<https://thfda.cc/NMPH223>

● **ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม**

กรณีไขมันโกโก้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส



GMP

ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร



<https://thfda.cc/NMPH420>



ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
Food and Drug Administration

ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก



<https://thfda.cc/NMPH435>



ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566



การแสดงผลาก

การแสดงผลากของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงผลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557
เรื่อง การแสดงผลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560
เรื่อง การแสดงผลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)



ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566

<https://thfda.cc/NMPH383>



และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(1) การใช้ชื่ออาหาร หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ 3 (1) ให้แสดงชื่อ **“ไขมันโกโก้”** หรืออาจแสดงชื่อ **“ไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด”** หากมีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนด

(ข) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ 3 (2) ให้แสดงชื่อ **“เนื้อโกโก้บด”** หรือ **“โกโก้ชั้นเหลว”**

(ค) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ 3 (3) ให้แสดงชื่อ **“โกโก้ผง”** หรือ **“โกโก้ผงไขมันต่ำ”** หรือ **“โกโก้ผงไขมันต่ำมาก”** ที่สอดคล้องตามชนิดของโกโก้ผงนั้น ๆ

(ง) ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ 3 (4) ให้แสดงชื่อ **“คาเคาผง”** หรือ **“คาเคาผงไขมันต่ำ”** หรือ **“คาเคาผงไขมันต่ำมาก”** ที่สอดคล้องตามชนิดของคาเคาผงนั้น ๆ

ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ 3(3) ผสม 3(4) ให้แสดงชื่อตาม

(ค) โดยอรรถะบุชนิดและร้อยละของปริมาณคาเคาผงกำกับไว้ใกล้กับชื่อ

การแสดงชื่ออาหาร ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมคาเคาผง



CACAO

COCOA

■ ให้แสดงชื่อ “โกโก้ผง” หรือ “โกโก้ผงไขมันต่ำ” หรือ “โกโก้ผงไขมันต่ำมาก”
ที่สอดคล้องตามชนิดของโกโก้ผงนั้น ๆ โดยอาจจะระบุชนิดและร้อยละของ
ปริมาณคาเคาผงกำกับไว้ใกล้กับชื่อ

ตัวอย่างเช่น

- ◆ โกโก้ผง
- ◆ โกโก้ผง (ผสมคาเคาผง 10%)



การผ่อนผัน

ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่ายซึ่งได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายต่อไปได้ รวมถึงผู้จำหน่ายยังคงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ **ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ**

วันบังคับใช้

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๔๒) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

โดยที่เป็นการสมควรจัดทำคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและให้มีมาตรฐานตามสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) (๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)” หมายความว่า ไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้

“เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass)” หรือ “โกโก้ซันเหลว (Cocoa liquor)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ที่ผ่านการคั่วหรือไม่คั่วก็ได้

“โกโก้ผง (Cocoa powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก ที่ผ่านการคั่วแล้วนำไปบด จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการสกัดไขมันโดยวิธีบีบอัด แล้วนำไปบดเป็นผง ซึ่งอาจมีการใช้ต่างในกระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงกลิ่น รส และสี ทั้งนี้ ให้ความหมายรวมถึงโกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder) และโกโก้ผงที่มีคาเคาผงผสมอยู่ด้วย

“คาเคาผง (Cacao powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก ที่ไม่ผ่านการคั่วแต่อาจมีการอบที่อุณหภูมิต่ำแล้วนำไปบด จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการแปรรูปแบบบีบเย็น (Cold-Pressed) เท่านั้น แล้วนำไปบดเป็นผง ทั้งนี้ ให้ความหมายรวมถึงคาเคาผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cacao powder) และคาเคาผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cacao powder)

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) จะต้องมีการกรดไขมันอิสระ (คำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid) ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๗ ยกเว้นกรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด (press cocoa butter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๓๕

ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

30 มิถุนายน 2566

สิ้นสุดระยะเวลาผ่อนผัน

30 มิถุนายน 2568





THANK YOU