



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ยกเลิกประกาศฯ ฉบับเดิม

- (1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 83 (พ.ศ. 2527) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ 15 พฤศจิกายน 2527
- (2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 3 มีนาคม พ.ศ. 2554

ฉบับพิเศษ หน้า ๑
เล่ม ๑๑๑ ตอนที่ ๑๙๔ ราชกิจจานุเบกษา ๑๒ ธันวาคม ๒๕๒๗

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗)

เรื่อง ช็อกโกแลต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) (๔) (๕) (๖) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลต (chocolate) เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

เล่ม ๑๒๘ ตอนที่ ๔๑ ง หน้า ๒๕
ราชกิจจานุเบกษา ๗ เมษายน ๒๕๕๔

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องช็อกโกแลตเกี่ยวกับข้อกำหนดของยีสต์และเชื้อราให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้



กำหนดสถานะของผลิตภัณฑ์

กำหนดให้ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต เป็น
อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

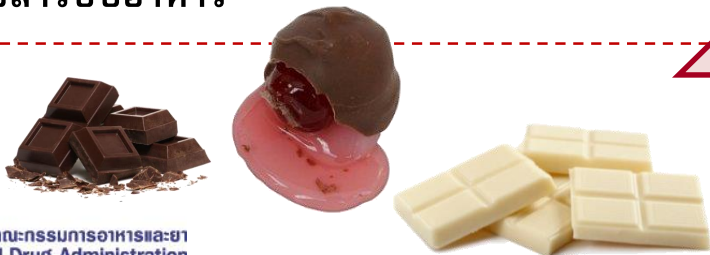
ข้อ 4 อาหารที่ต้องขอรับเลขสารบบอาหาร ได้แก่

กลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ

กลุ่มที่ 2 : อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

กลุ่มที่ 3 : อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

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



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 เลขานุการคณะกรรมการอาหารและยา 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

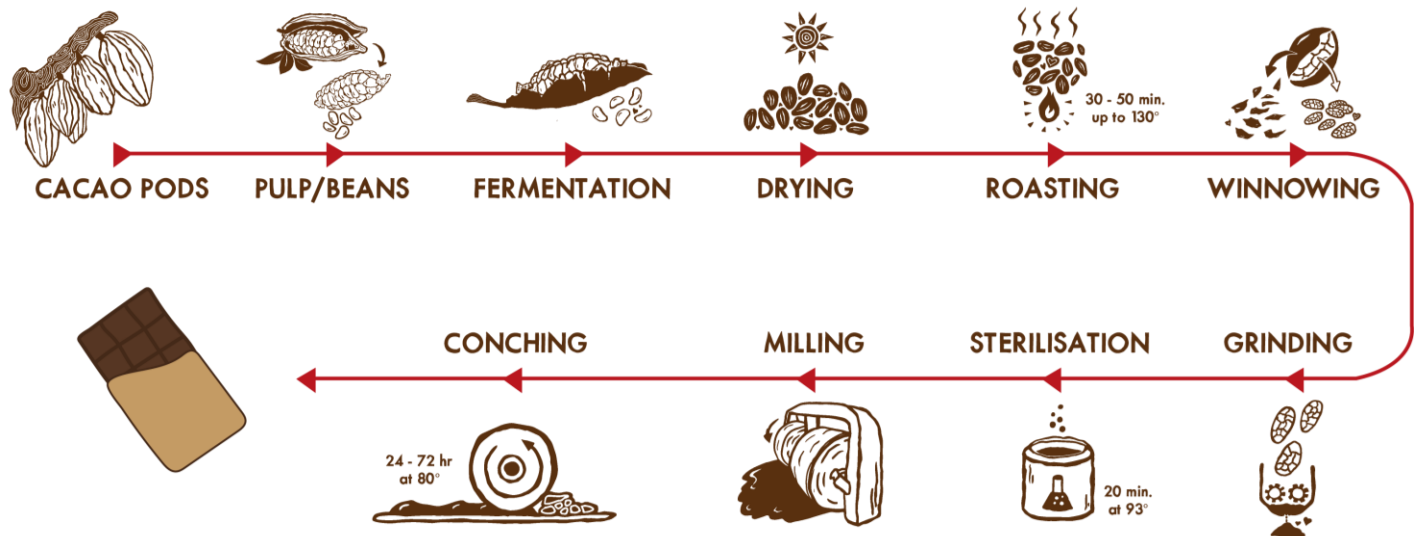
กลุ่มที่ ๓ : อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลาก

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

กำหนดนิยาม



“ช็อกโกแลต” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้หรือวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจมีการผสม องค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)



กำหนดนิยาม (ต่อ)



“ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต” หมายความว่า ช็อกโกแลตที่มีการเติม
ส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจาก
องค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่น
นอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)



ชนิดและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะ

ซีอกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซีอกโกแลต ดังต่อไปนี้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(1) ซีอกโกแลต	(10) ซีอกโกแลตจิอานดูจา
(2) ซีอกโกแลต ชนิดหวาน	(11) ซีอกโกแลตนมจิอานดูจา
(3) ซีอกโกแลตอะลาทาช่า	(12) ซีอกโกแลตพารามี่ชา
(4) ซีอกโกแลตอะลาทาช่า ชนิดหวาน	(13) ซีอกโกแลตพารามี่ชา ชนิดขมเล็กน้อย
(5) ซีอกโกแลตคัวร์เจอร์	(14) ซีอกโกแลตพารามี่ชา ชนิดขม
(6) ซีอกโกแลตนม	(15) ซีอกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด
(7) ซีอกโกแลตนม ชนิดเพิ่มเนื้อมนม	(16) ซีอกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด
(8) ซีอกโกแลตนมคัวร์เจอร์	(17) ซีอกโกแลตสอดไส้
(9) ซีอกโกแลตขาวหรือไวท์ซีอกโกแลต	(18) พราลีน



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



2(1)(ก) ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน

ช็อกโกแลตที่ไม่ใส่น้ำตาลและมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (1) ของตารางในข้อ 4

ร้อยละของ น้ำหนัก คำนวณใน สภาพที่ ปราศจากน้ำ	ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat- Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาดู่น้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ช็อกโกแลต ชนิดไม่หวาน	50-58	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ข	ข	ไม่กำหนด ปริมาณ	ห้ามใส่

ข อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำตามข้อ 9(2)

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

- **ไม่มีช็อกโกแลตประเภทนี้**
- ให้จัดเป็น “เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor)” ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 442) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

ช็อกโกแลต

(1) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (1) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 35	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่น้อยกว่า	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



ทั้งนี้ให้ความหมายรวมถึง บิตเตอร์สวีท ช็อกโกแลต (bittersweet chocolate), เซมิสวีท ช็อกโกแลต (semi-sweet chocolate) และ ดาร์ค ช็อกโกแลต (dark chocolate) หรือ ช็อกโกแลตฟองดองต์ (chocolate fondant)

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

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat- Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาตุน้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 35	ข	ข	ไม่กำหนด ปริมาณ	ปริมาณที่ เหมาะสม



ข อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำตามข้อ 9(2)

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat- Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 35	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

ช็อกโกแลตชนิดหวาน

(2) ช็อกโกแลตชนิดหวาน (Sweet Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (2) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ

“ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



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

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาตุน้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 30	ข	ข	ไม่กำหนด ปริมาณ	ปริมาณที่ เหมาะสม



ข อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา
ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำตามข้อ 9(2)

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾



ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา

(3) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ตาม (1) ที่มีส่วนประกอบของแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือ ข้าว และมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (3) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 35	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่มากกว่า 8 ⁽¹⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(1) แป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว สำหรับช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza) และช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) เท่านั้น

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)

หมายเหตุ: ปสธ. ฉบับที่ 83 (พ.ศ. 2527) เรื่อง ช็อกโกแลต

ไม่มีช็อกโกแลตประเภทนี้เนื่องจากนิยาม **ไม่อนุญาตให้เติมแป้ง**





ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน

(4) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ตาม (3) ที่มีส่วนประกอบของแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว และมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (4) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/Flour)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่มากกว่า 18 ⁽¹⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(1) แป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว สำหรับช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza)

และช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) เท่านั้น

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)

หมายเหตุ: ปสธ. ฉบับที่ 83 (พ.ศ. 2527) เรื่อง ช็อกโกแลต

ไม่มีช็อกโกแลตประเภทนี้เนื่องจากนิยามไม่อนุญาตให้เติมแป้ง





ช็อกโกแลตคูเวอ์เจอร์

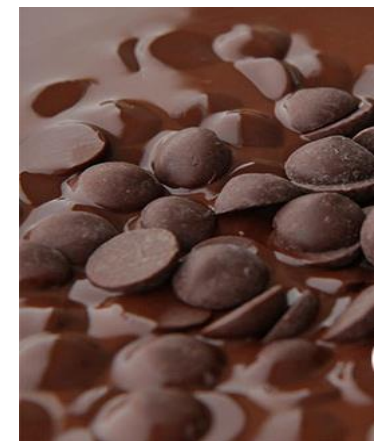
(5) ช็อกโกแลตคูเวอ์เจอร์ (Couverture Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (5) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 31	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 35	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

⁽³⁾ ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

⁽⁴⁾ เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)

Couverture Chocolate is used by professionals for dipping, coating, molding and garnishing.



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

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาตุน้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่น้อยกว่า 31	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 35	ข	ข	ไม่กำหนด ปริมาณ	ปริมาณที่ เหมาะสม



^ข อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำตามข้อ 9(2)

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 31	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 35	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่น้อยกว่า	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

ช็อกโกแลตนม

(6) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อมนม (total milk solids) และมันเนย (milk fat) ตาม (6) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 12 ⁽²⁾	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่น้อยกว่า	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

(2) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



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



ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาดู่น้ำนมไม่รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่เกิน 55

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 12 ⁽²⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾



ช็อกโกแลตนม ชนิดเพิ่มเนื้อมนม

(7) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อมนม (total milk solids) และมันเนย (milk fat) ตาม (7) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 5	ไม่น้อยกว่า 20 ⁽²⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่น้อยกว่า	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(2) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



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



ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาดู่น้ำนมไม่รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 5	ไม่น้อยกว่า 15	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่เกิน 55

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 5	ไม่น้อยกว่า 20 ⁽²⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

ช็อกโกแลตนมคูเวอ์เจอร์

(8) ช็อกโกแลตนมคูเวอ์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อมนม (total milk solids) และมันเนย (milk fat) ตาม (8) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 14 ⁽²⁾	ไม่น้อยกว่า 31	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(2) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)

Couverture Chocolate is used by professionals for dipping, coating, molding and garnishing.



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

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาตุน้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)
ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 31

น้ำตาล
ไม่เกิน 55



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)
ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 14 ⁽²⁾	ไม่น้อยกว่า 31

แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต

(9) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณไขมันโกโก้ (cocoa butter) และเนื้อมนม (total milk solids) ตาม (9) ของตารางแนบท้าย

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 20	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 14 ⁽²⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(2) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



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

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาตุน้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่น้อยกว่า 20	-	-	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	-	ไม่เกิน 55



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 20	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 14 ⁽²⁾	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

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

(2) ช็อกโกแลตปรุงแต่ง หมายความว่า ช็อกโกแลตตาม (1)(ก) ถึง (ญ) ที่ปรุงแต่งด้วยกลิ่นรสที่กำหนดให้ใช้ได้ในช่วง 10 ในปริมาณเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ

(3) ช็อกโกแลตผสม (composite chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม (1)(ก) ถึง (ญ) หรือ (2) ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วย สารที่เป็นส่วนผสมนี้จะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป

(4) ช็อกโกแลตใส่ไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ซึ่งหุ้มด้วยช็อกโกแลต ตาม (1)(ก) ถึง (ญ) หรือ (2) หรือ (3) ทั้งนี้ไม่รวมถึงขนมที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

(5) ช็อกโกแลตขาว (white chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) นมผง และน้ำตาล มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจใส่กลิ่น รส และ/หรือส่วนประกอบอื่นตามข้อ 9 ด้วยก็ได้



ปรุงแต่ง

ผสม

ใส่ใส่

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 237) พ.ศ.2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที



ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต
ข้อ 4(9) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)



ช็อกโกแลตจิวานดูจา

(10) ช็อกโกแลตจิวานดูจา (Gianduja Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (10) ของตารางแนบท้าย และมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียดในปริมาณร้อยละ 20-40 ซึ่งอาจเต็มนมหรือเนื้อมนม โดยปริมาณเนื้อมนม (total milk solids) ในผลิตภัณฑ์ต้องไม่มากกว่าร้อยละ 5 หรืออาจเต็มนัทชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ 60 ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

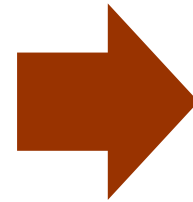
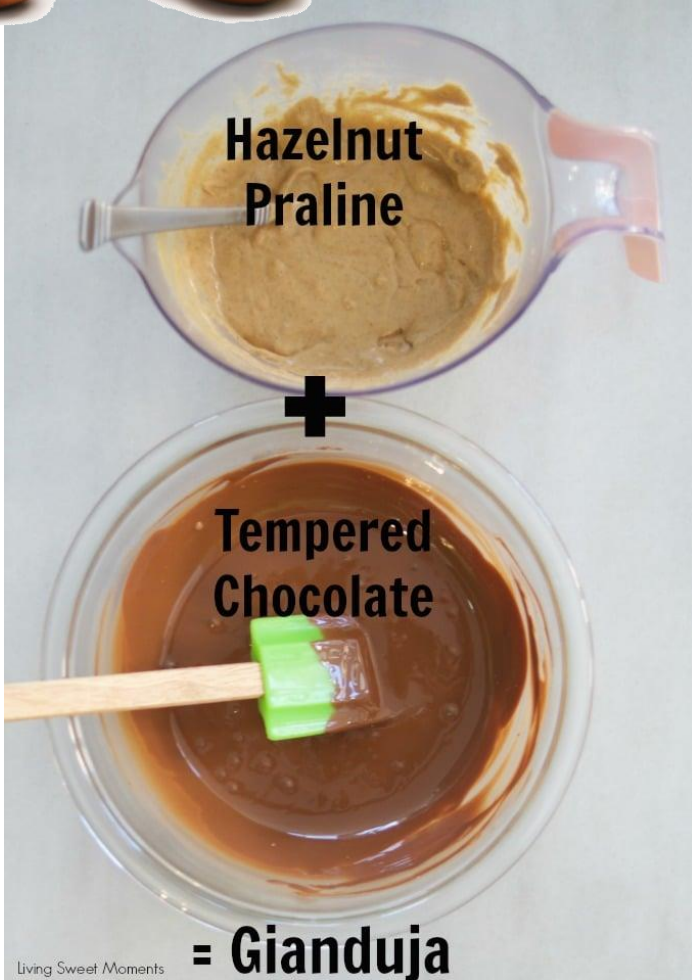
ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 8	ไม่น้อยกว่า 32	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่มากกว่า 5 ⁽²⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า 20 ไม่มากกว่า 40

(2) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)







ช็อกโกแลตนมจิอันดูจา

(11) ช็อกโกแลตนมจิอันดูจา (Gianduja Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณเนื้อม (total milk solids) ตาม (11) ของตารางแนบท้าย และมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียด ในปริมาณร้อยละ 15-40 ซึ่งอาจเติมนัทชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ 60 ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 25	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 10 ⁽²⁾	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาติ	ไม่น้อยกว่า 15 ไม่มากกว่า 40

(2) ปริมาณเนื้อม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



ช็อกโกแลตพารามีซา

(12) ช็อกโกแลตพารามีซา (Chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (12) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า 70 ไมครอน

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 11	ไม่น้อยกว่า 9	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)





Chocolate para mesa

Mexican chocolate is closer to what chocolate probably tasted like prior to the development of the conching process. It's very gritty with a crumbly texture that reveals granules of sugar. A look at the ingredients of Ibarra, the most common brand of Mexican chocolate, reveals that there are only 4 ingredients: sugar, cacao nibs, cinnamon and an emulsifier.





ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย

(13) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (13) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า 70 ไมครอน

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 15	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 30	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)





ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม

(14) ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (Bitter chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (14) ของตารางแนบท้าย โดยมี ส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า 70 ไมครอน

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 22	ไม่น้อยกว่า 18	ไม่น้อยกว่า 40	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด

(15) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/Chocolate Flakes) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (15) ของตารางแนบท้าย ได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อมนม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 32	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



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



ช็อกโกแลต
ชนิดเส้น

ช็อกโกแลต
ชนิดเกล็ด



ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาดู่น้ำนมไม่ รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 32	ข	ข	ไม่กำหนด ปริมาณ	ปริมาณที่ เหมาะสม
ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 32	ข	ข	ไม่กำหนด ปริมาณ	ปริมาณที่ เหมาะสม

* อาจใส่องค์ประกอบอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างของนมผงธรรมดา ในปริมาณไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
คำนวณในสภาพที่ปราศจากน้ำตาลตามข้อ 9(2)

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Starch/ Flour)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่น้อยกว่า 12	ไม่น้อยกว่า 14	ไม่น้อยกว่า 32	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด

(16) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli / Milk Chocolate Flakes) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (16) ของตารางแนบท้าย ได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ ปราศจาก ไขมัน (Fat- Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	ไขมัน (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมัน ทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือ สตาร์ช (Flour/ Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนด ปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 3	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนด ปริมาณ ⁽³⁾

(3) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

(4) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)



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



ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	ธาดู่น้ำนมไม่รวมมันเนย (Fat-free Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	น้ำตาล
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่เกิน 66
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 3.5	ไม่น้อยกว่า 10.5	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่เกิน 66

ช็อกโกแลตนมชนิดเส้น

ช็อกโกแลตนมชนิดเกล็ด

◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-Free Cocoa solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa solids)	มันเนย (Milk fat)	เนื้อม (Total Milk solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท (Hazelnuts) ⁽⁴⁾
ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า 2.5	ไม่น้อยกว่า 20	ไม่น้อยกว่า 3	ไม่น้อยกว่า 12	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ⁽³⁾



ช็อกโกแลตสอดไส้

(17) ช็อกโกแลตสอดไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่หุ้มด้วยช็อกโกแลตตาม (1)(2)(5)(6)(7)(8)(9)(10) หรือ (11) ใดๆอย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยส่วนช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มต้องมีสัดส่วนอย่างน้อย ร้อยละ 25 ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และต้องแยกจากส่วนที่เป็นไส้ด้านในอย่างชัดเจน ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลต ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ตามข้อนี้ไม่รวมถึงไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวานที่มีแข็งเป็นส่วนประกอบหลัก



สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความประสงค์จะจำหน่ายเป็นช็อกโกแลตสอดไส้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ไส้ด้านในของผลิตภัณฑ์อาจเป็นไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมหวานที่มีแข็งเป็นส่วนประกอบหลักได้ ทั้งนี้ช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้านนอกของผลิตภัณฑ์จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศฉบับดังกล่าวและต้องมีสัดส่วนอย่างน้อยร้อยละ 25 ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ รวมถึงต้องแยกจากส่วนที่เป็นไส้ด้านในอย่างชัดเจน



พราลีน

(18) พราลีน (Praline) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดพอดีคำ (a single mouthful size) มีส่วนประกอบของช็อกโกแลตตามข้อ (1)(2)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11) หรือ (17) ใดๆอย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยต้องมีส่วนประกอบของเนื้อช็อกโกแลตไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์



ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานอื่น ๆ

ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนอกจากจะต้องมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะแล้ว จะต้องต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้ด้วย

(1) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น

(2) การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) จะต้องมีความ ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ต้องเป็นไปตามปริมาณที่กำหนด

(3) ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ช และไขมันสัตว์ที่มีไขมันนม เว้นแต่ ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาช่า (Chocolate a la taza) อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

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

ข้อ 2 ช็อกโกแลตตามข้อ 1 ได้แก่

(1) ช็อกโกแลต ...

(ก)-(ท)

...ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงช็อกโกแลตที่ใช้ไขมันอื่นแทนไขมันโกโก้บางส่วนตามปริมาณที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) **จะต้องมีปริมาณ**

ไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักช็อกโกแลต ซึ่งไม่รวมส่วนประกอบอื่น ที่นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ต้องเป็นไปตามปริมาณที่กำหนด



ต้องไม่ไปลดทอนปริมาณวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ซึ่งกำหนดไว้ในตารางข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

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

Change

“ช็อกโกแลตผสม (composite chocolate)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตาม (1)(ก) ถึง (ญ) หรือ (2) ที่มีส่วนประกอบอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพผสมอยู่ด้วย สารที่เป็นส่วนผสมนี้จะต้องไม่เป็นแป้งและไขมัน เว้นแต่แป้งและไขมันนั้นจะเป็นส่วนผสมของส่วนประกอบที่ใช้เติมลงไป



◆ ปสธ. (ฉบับที่ 441) พ.ศ. 2566 เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

⇒ ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ช และไขมันสัตว์ที่มีไขมันนม เว้นแต่ ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาช่า (Chocolate a la taza) อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จาก ข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

ประเภท	ปริมาณแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว* ที่อนุญาตให้เติมได้ในช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาช่า (คำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร)
ช็อกโกแลตอะลาทาช่า (Chocolate a la taza)	ไม่มากกว่าร้อยละ 8
ช็อกโกแลตอะลาทาช่า ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)	ไม่มากกว่าร้อยละ 18

➡ การเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) **ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน ร้อยละ 40 ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย** เว้นแต่ช็อกโกแลตกลุ่ม จิอันดูจา (Gianduja Chocolate) ที่อาจเติมส่วนผสมต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก ได้ในปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดตามที่ กำหนดแล้ว **ไม่มากกว่าร้อยละ 60 ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย**



ถั่ว ≤ 40%



เฮเซลนัทบดละเอียด + ถั่ว ≤ 60%

ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดตามประกาศกระทรวง สาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

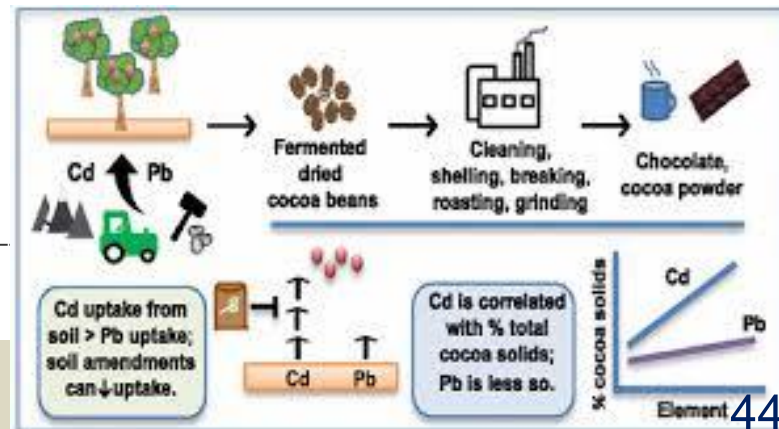
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 414) พ.ศ. 2563 ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

แคดเมียม (cadmium)



<https://thfda.cc/NMPH414>

ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)	ส่วนหรือลักษณะของอาหาร
ซีอิ๊วโกแลตและผลิตภัณฑ์ ดังนี้		ในสภาพพร้อมบริโภค ได้แก่ ซีอิ๊วโกแลตชนิดหวาน
- ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วโกแลตที่มีปริมาณ ผงโกโก้ ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗๐	๐.๘	ซีอิ๊วโกแลตจิอานดูจา และซีอิ๊วโกแลตชนิดเส้นหรือ ชนิดเกล็ด
- ผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วโกแลตที่มีปริมาณ ผงโกโก้ ตั้งแต่ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป	๐.๙	



สารปนเปื้อนอื่น ๆ >> อาจพิจารณาภายใต้ “อาหารอื่น”

ทั้งนี้อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์ทุกรายการขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของการปนเปื้อน

	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
ดีบุก (tin)	250
ตะกั่ว (Lead)	1
ปรอททั้งหมด (mercury)	0.02
สารหนู (arsenic)	2
แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2)	20

กรณีที่เกิดสถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่
อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์ สารกัมมันตรังสี
ที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินข้อกำหนดที่ระบุไว้ในประกาศกระทรวง
สาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน



(6) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานหลักเกณฑ์เงื่อนไขและวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่

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

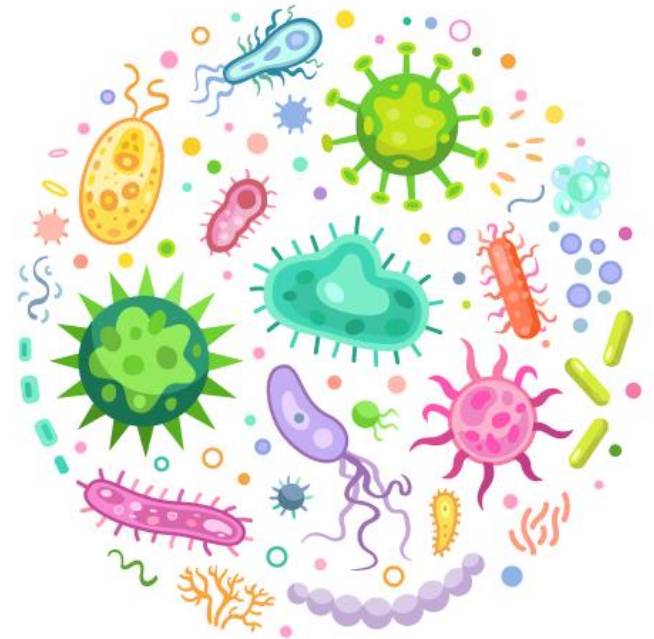
	ปริมาณที่กำหนด
แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)



<https://thfda.cc/NMPH416>



(7) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า 100 CFU ในช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต 1 กรัม



การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต

การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร



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

<https://thfda.cc/NMPH381>

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



พิจารณาภายใต้หมวดอาหาร

<https://thfda.cc/NMPH418>

“05.1.4 ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”

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

การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณที่เหมาะสมและเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเท่านั้น

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



<https://thfda.cc/NMPH223>

- ไม่อนุญาต ให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส **ช็อกโกแลตและนม**
- สำหรับการใช้นิลาลิน (vanillin) และเอทิลวานิลลิน (ethyl vanillin) เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส เมื่อใช้ชนิดเดียวหรือรวมกัน จะต้องมียปริมาณสูงสุด ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม



การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส (ต่อ)

กรณีที่ใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องมีปริมาณแอลกอฮอล์ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของน้ำหนักช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ทั้งนี้ต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์



PREMIUM QUALITY INGREDIENTS

Close ingredients list

DARK CHOCOLATE [COCOA SOLIDS 50%*(COCOA MASS & PURE COCOA BUTTER), SUGAR, EMULSIFIER (SOYLECITHIN), **RUM FLAVOUR**, VANILLA FLAVOUR]; RAISINS 28%
*MINIMUM PERCENTAGE. MAY BE PRESENT: MILK, PEANUTS, TREE NUTS, GLUTEN.





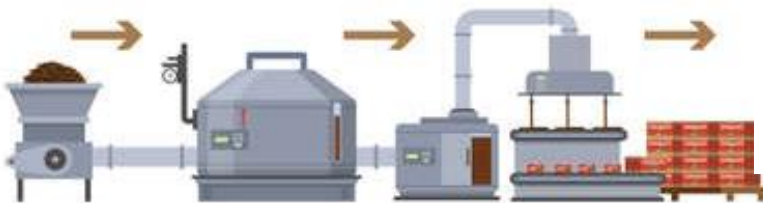
ไม่อนุญาต
NOT APPROVED



GMP

ผู้ผลิตหรือนำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย
ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต
เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการ
การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร



<https://thfda.cc/NMPH420>

ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566

ภาชนะบรรจุ

ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติ
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ.2528) เรื่อง กำหนด
คุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้
วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 435 พ.ศ. 2565 ออกตามความใน
พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
ของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก



ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566

<https://thfda.cc/NMPH435>

การแสดงฉลาก

การแสดงฉลากของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

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

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



<https://thfda.cc/NMPH383>

ข้อมูล ณ มิถุนายน 2566



และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(1) การใช้ชื่ออาหาร หากใช้ชื่อทางการค้า ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหารแล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตตาม ข้อ 4 ให้แสดงชื่อที่สอดคล้องตามชนิดของซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตนั้น ๆ

(1) ซ็อกโกแลต	(10) ซ็อกโกแลตจิอานดูจา
(2) ซ็อกโกแลต ชนิดหวาน	(11) ซ็อกโกแลตนมจิอานดูจา
(3) ซ็อกโกแลตอะลาทาช่า	(12) ซ็อกโกแลตพารามี่ชา
(4) ซ็อกโกแลตอะลาทาช่า ชนิดหวาน	(13) ซ็อกโกแลตพารามี่ชา ชนิดนมเล็กน้อย
(5) ซ็อกโกแลตคูเวอ์เจอร์	(14) ซ็อกโกแลตพารามี่ชา ชนิดนม
(6) ซ็อกโกแลตนม	(15) ซ็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด
(7) ซ็อกโกแลตนม ชนิดเพิ่มเนื้อมนม	(16) ซ็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด
(8) ซ็อกโกแลตนมคูเวอ์เจอร์	(17) ซ็อกโกแลตสอดไส้
(9) ซ็อกโกแลตขาวหรือไวท์ซ็อกโกแลต	(18) พราลีน



สำหรับช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต บางประเภท สามารถแสดงชื่ออื่นได้ตามตาราง ดังนี้

ประเภทช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ชื่ออื่นที่สามารถแสดงได้
ช็อกโกแลต (Chocolate) (ตามข้อ 4 (1))	<ul style="list-style-type: none"> - บิตเตอร์สวีทช็อกโกแลต (bittersweet chocolate), - เซมิสวีทช็อกโกแลต (semi-sweet chocolate), - ดาร์คช็อกโกแลต (dark chocolate), - ช็อกโกแลตฟองดองต์ (chocolate fondant)
ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa) (ตามข้อ 4 (13))	<ul style="list-style-type: none"> - ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (เซมิบิตเตอร์) (Semi-bitter Chocolate para mesa) - ช็อกโกแลตเซมิบิตเตอร์พารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa)
ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa) (ตามข้อ 4 (14))	<ul style="list-style-type: none"> - ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (บิตเตอร์) (Bitter Chocolate para mesa) - ช็อกโกแลตบิตเตอร์พารามีซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa)

(ข) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อม (Family Milk Chocolate)

ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อม” หรือ
“ช็อกโกแลตนม (เนื้อม...%)” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุร้อยละของเนื้อม)

ตัวอย่างเช่น

- ◆ ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อม
- ◆ ช็อกโกแลตนม (เนื้อม 25%)
- ◆ ช็อกโกแลตนม (เนื้อม ร้อยละ 25)
- ◆ ช็อกโกแลตนม (เนื้อม 25 เปอร์เซ็นต์)



(ค) **ช็อกโกแลตสอดไส้** ให้แสดงข้อความ “**ช็อกโกแลตไส้ (ความที่
เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้)**” หรือ “**ช็อกโกแลตสอดไส้ (ความที่เว้น
ไว้ให้ระบุชนิดของไส้)**” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ 4(17) ทั้งนี้ต้องระบุ
ชนิดของช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้วย

ตัวอย่างเช่น

- ◆ ช็อกโกแลตไส้ครีม
- ◆ ช็อกโกแลตนมสอดไส้คาราเมล



(ง) **ช็อกโกแลตที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส** ให้แสดงข้อความ

1) “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ 4(1)-(18)) กลิ่น..... หรือ แต่งกลิ่น..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นที่ใช้ปรุงแต่ง)”

2) “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ 4(1)-(18)) รส..... หรือ แต่งรส..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อรสที่ใช้ปรุงแต่ง)”

ตัวอย่างเช่น

◆ ช็อกโกแลตรสสตรอปเบอร์รี่

◆ ช็อกโกแลตนมกลิ่นส้ม



(จ) **ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates)** ให้แสดงข้อความ **“ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ”** สำหรับผลิตภัณฑ์หลายชนิด ตามข้อ 4 ไม่รวมข้อ 4(3) (4) (12) (13) และ (14) ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) และมีข้อความแสดงชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย โดยจะต้องระบุสูตรส่วนประกอบของช็อกโกแลตแต่ละชนิดหรือสูตรส่วนประกอบรวมของผลิตภัณฑ์ไว้ด้วย **ทั้งนี้** อาจใช้ข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน เช่น **“ช็อกโกแลตสอดไส้ชนิดต่าง ๆ”** หรือ **“ช็อกโกแลตชนิดเส้นชนิดต่าง ๆ”**

ตัวอย่างเช่น

◆ **ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ** ประกอบด้วย

ช็อกโกแลต (ปริมาณโกโก้ทั้งหมด 41%)

ช็อกโกแลตนมไส้คาราเมล (ปริมาณโกโก้ทั้งหมด 32%,

นม 21%, ซอสคาราเมล 5%)



(จ) **ช็อกโกแลตผสม** ให้แสดงข้อความ “**ช็อกโกแลต** (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของช็อกโกแลต ตามข้อ 4 (1)-(18)) **ผสม.....** (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของส่วนประกอบอื่นที่เติม)”

ตัวอย่างเช่น

- ◆ ช็อกโกแลตขาว**ผสม**ถั่วอัลมอนด์
- ◆ ช็อกโกแลตนม**ผสม**ถั่วแมคคาเดเมีย



(2) ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันทุกชนิดที่ใช้ และปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) ในบริเวณแสดงส่วนประกอบที่สำคัญบนฉลากผลิตภัณฑ์

ตัวอย่างเช่น

- ◆ น้ำมันปาล์ม 3%, โกโก้ทั้งหมด 25%
- ◆ น้ำมันปาล์ม 1%, น้ำมันรำข้าว 2%, โกโก้ทั้งหมด 25%
- ◆ น้ำมันพืช (น้ำมันปาล์ม, น้ำมันรำข้าว) 3%, โกโก้ทั้งหมด 25%
- ◆ น้ำมันปาล์ม ร้อยละ 3, โกโก้ทั้งหมด ร้อยละ 25
- ◆ น้ำมันปาล์ม 3 เปอร์เซ็นต์, โกโก้ทั้งหมด 25 เปอร์เซ็นต์



(3) ห้ามมิให้แสดงชื่อว่า **“ช็อกโกแลต”** ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก สำหรับช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศนี้

ทั้งนี้อาจใช้คำอื่นสำหรับชื่อของช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศนี้ เช่น **ขนมหวานรสช็อกโกแลต ขนมรสช็อกโกแลต ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต**

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล โดยอาจมีนมเป็นส่วนประกอบหรือไม่ก็ได้ และมีความประสงค์จะใช้คำว่า ช็อกโกแลต ในชื่อของผลิตภัณฑ์เพื่อสื่อถึงรสชาติ เช่น ไอศกรีมช็อกโกแลต จะสามารถแสดงคำว่า ช็อกโกแลต ได้ในกรณีที่องค์ประกอบเข้าข่ายตามนิยาม รวมถึงสัดส่วนและปริมาณของไขมันโกโก้ (Cocoa Butter), โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids), โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid), ไขมันนมหรือมันเนย (Milk Fat), นีออนม (Total Milk Solids) และไขมันทั้งหมด (Total fat) เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต



(4) ช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต **ที่มีการใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุ**
แต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้

(ก) **“มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%”** (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์ เป็น ร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

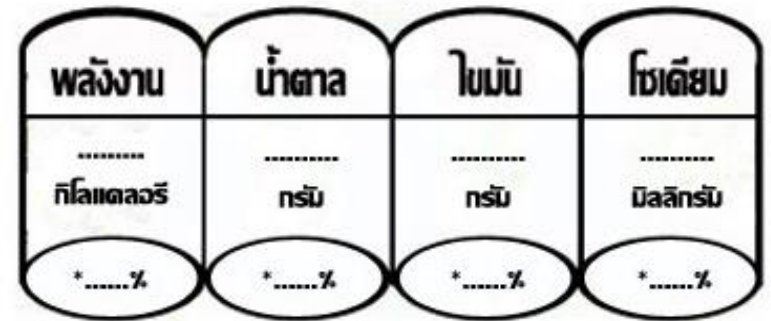
(ข) **“เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน”** ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

สำหรับแอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นตัวทำละลาย (solvent) เช่น เบนซิลแอลกอฮอล์ (Benzyl alcohol) ในกลิ่นรสอื่น ๆ เช่น กลิ่นส้ม การใช้จะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติกรณีที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส หรือสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ (Food additives in Food additives/ Food Flavouring Agents/ Nutrients) ซึ่งหลักเกณฑ์ดังกล่าวผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการเชิงวิชาการ ทั้งนี้การใช้แอลกอฮอล์ในลักษณะดังกล่าว **ไม่ต้องแสดงข้อความดังกล่าวข้างต้น**

นอกจากจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุแล้ว ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตจะต้องแสดงฉลากโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค :			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด	กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน	กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน			
ไขมันทั้งหมด	ก.	%	
ไขมันอิ่มตัว	ก.	%	
คอเลสเตอรอล	มก.	%	
โปรตีน	ก.	%	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	ก.	%	
ใยอาหาร	ก.	%	
น้ำตาล	ก.	%	
โซเดียม	มก.	%	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ	%	วิตามินบี 1	%
วิตามินบี 2	%	แคลเซียม	%
เหล็ก	%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400	มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4			

คุณค่าทางโภชนาการต่อ ...
 ๑๐๐ กรัม



* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

- แสดงไว้ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์
- แสดงปริมาณสารอาหารต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์ เช่น ซอง ถุง กล่อง



ตัวอย่างฉลาก

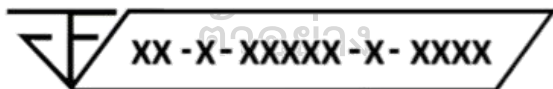
ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ช็อกโกแลตสอดไส้คาราเมล

สูตรส่วนผสม: ช็อกโกแลต 80% (เนือโกโก้ 60%, น้ำตาล 30%, ไขมันโกโก้ 10%, วัตถุเจือปนอาหาร (INS322(i))), คาราเมล 20% (กลูโคสไซรัป 70%, น้ำตาล 25%, นมผง 5%)

ช็อกโกแลต (โกโก้ทั้งหมด 70%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีนม เลซิตินจากถั่วเหลือง



ผู้ผลิต: บริษัท ช็อกกี้ จำกัด

เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
โคเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

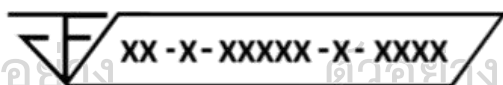
น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม
ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

ช็อกโกแลตกลืนส้ม

สูตรส่วนประกอบ: เนื้อโกโก้ 60%, น้ำตาล 30%, ไขมันโกโก้ 10%, วัตถุเจือปนอาหาร (INS322(i)) แต่งกลิ่นสังเคราะห์

ช็อกโกแลต (โกโก้ทั้งหมด 70%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีเลซีทินจากถั่วเหลือง



ผู้ผลิต: บริษัท ช็อกโกแลต เอบี จำกัด
เมืองโลซาน ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

ผู้นำเข้า: บริษัท ช็อกกี้ จำกัด

เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
โคเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

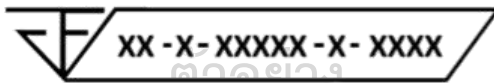
ช็อกโกแลตนมกลืนแซมเปญ

สูตรส่วนประกอบ: เนื้อโกโก้ 43%, น้ำตาล 21%, นมผงเต็มมันเนย 20%, ไขมันโกโก้ 10%, น้ำมันปาล์ม 5%, อิมัลซิไฟเออร์ (INS322(i)) แต่งกลิ่นสังเคราะห์

ช็อกโกแลตนม (โกโก้ทั้งหมด 53%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีเลซีทินจากถั่วเหลือง

มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 0.5% **เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน**



คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ผู้ผลิต: บริษัท ช็อกโกแลต เอบี จำกัด
เมืองโลซาน ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
ผู้นำเข้า: บริษัท ช็อกกี้ จำกัด
เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
โคเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%%
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

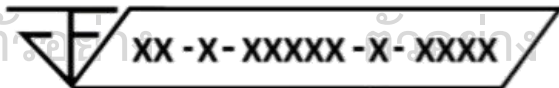


ช็อกโกแลตขาวรสตรอเบอร์รี่

สูตรส่วนประกอบ: ไขมันโกโก้ 50%, น้ำตาล 25%, นมผงเต็มมันเนย 10%, ผงสตรอเบอร์รี่ 10%, น้ำมันปาล์ม 4%, วัตถุเจือปนอาหาร (INS322(i))

ช็อกโกแลตขาว (โกโก้ทั้งหมด 50%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีนม เลซิตินจาก ถั่วเหลือง



ผู้ผลิต: บริษัท ช็อกโกแลต เอบี จำกัด
เมืองโลซาน ประเทศสวิตเซอร์แลนด์
ผู้นำเข้า: บริษัท ช็อกกี้ จำกัด

เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
โคเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567



ช็อกโกแลตนมผสมถั่วแมคคาเดเมีย

สูตรส่วนประกอบ: เนื้อโกโก้ 35%, นมผงเต็มมันเนย 20%, น้ำตาล 21%, ไขมันโกโก้ 10%, ถั่วแมคคาเดเมีย 8%, น้ำมันปาล์ม 5%, อิมัลซิไฟเออร์ (INS322(i))

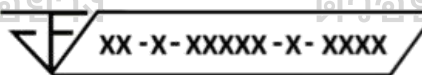
ช็อกโกแลตนม (โกโก้ทั้งหมด 45%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีนม ถั่วแมคคาเดเมีย

เลขที่ขึ้นจากถั่วเหลือง

ผู้ผลิต: บริษัท ช็อกโกแลต เอบี จำกัด
เมืองโลซาน ประเทศสวิตเซอร์แลนด์

ผู้นำเข้า: บริษัท ช็อกกี้ จำกัด
เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี



คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* 0%	* 0%	* 0%	* 0%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :..... (ตัวอย่าง)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
โคเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.	
โซเดียม มก.%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567



ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ

ช็อกโกแลตกลั่นสั้ม: เนื้อโกโก้ 60%, น้ำตาล 30%,
ไขมันโกโก้ 10%, วัตถุเจือปนอาหาร (INS322(i))
แต่งกลิ่นสังเคราะห์ ช็อกโกแลต (โกโก้ทั้งหมด 70%)

ช็อกโกแลตนมสอดไส้อัลมอนด์: ช็อกโกแลตนม 75%
(เนื้อโกโก้ 35%, น้ำตาล 25%, นมผง 24%, ไขมันโกโก้
10%, น้ำมันปาล์ม 5%), อัลมอนด์ 25%,
วัตถุเจือปนอาหาร (INS322(i)) ช็อกโกแลตนม
(โกโก้ทั้งหมด 45%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีนม อัลมอนด์
แลซีทีนจากถั่วเหลือง

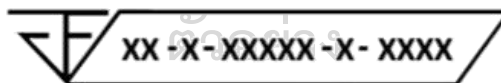
ผู้ผลิต : บริษัท ช็อกกี้ จำกัด

เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน



ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค :	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
โคเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567



การผ่อนผัน

ให้ผู้ผลิตหรือนำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่ายซึ่งได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายต่อไปได้ รวมถึงผู้จำหน่ายยังคงจำหน่ายต่อไปได้ **ทั้งนี้ไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ**

วันบังคับใช้

ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต เพื่อให้มีข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารในปัจจุบัน

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

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๓ (พ.ศ. ๒๕๒๗) เรื่อง ช็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ช็อกโกแลต (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๓ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๒ กำหนดให้ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ช็อกโกแลต” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน เกิดขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้หรือวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจมีการผสมองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)

“ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต” หมายความว่า ช็อกโกแลตที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)

ข้อ ๔ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ดังต่อไปนี้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

- (๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)
- (๒) ช็อกโกแลต ชนิดหวาน (Sweet Chocolate)
- (๓) ช็อกโกแลตอะลาทาสซา (Chocolate a la taza)
- (๔) ช็อกโกแลตอะลาทาสซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)
- (๕) ช็อกโกแลตคูเวอ์เจอร์ (Couverture Chocolate)
- (๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)

ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป



30 มิถุนายน 2566

สิ้นสุดระยะเวลาผ่อนผัน

30 มิถุนายน 2568





THANK YOU