



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขได้ปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยซ็อกโกแลต เพื่อให้มีความเหมาะสมกับสภาวะการณ์ปัจจุบัน สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารสากล คือ Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87 - 1981) Amended in 2016 และลดความซับซ้อนของกฎระเบียบ เกิดประโยชน์ในการบังคับใช้แก่เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง โดยกระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

ข้อ ๑ ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๒ ฉบับ ดังนี้

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

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

ข้อ ๒ กำหนดสถานะของการควบคุมซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน โดยการดำเนินการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องปฏิบัติตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

ทั้งนี้ ให้ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะการบริโภคเป็นขนมหวาน (Confectionery) ตามหมวด ๐๕.๑.๔ ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ของมาตรฐานทั่วไปสำหรับการใช้วัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (Codex General Standard for Food Additives: Codex stand 192-1995)

ข้อ ๓ กำหนดนิยามของ “ซ็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต” ไว้ดังนี้

“ซ็อกโกแลต” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน ผลิตขึ้นจากการนำเมล็ดโกโก้หรือวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้มาผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสม อาจมีการผสมองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)

“ผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต” หมายความว่า ซ็อกโกแลตที่มีการเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter)

ข้อ ๔ กำหนดประเภทช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตไว้ ๑๘ ประเภท ดังต่อไปนี้ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานในแต่ละประเภทตามตารางแนบท้ายนี้ ซึ่งอ้างอิงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

(๑) ช็อกโกแลต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑) ของตารางแนบท้าย

(๒) ช็อกโกแลต ชนิดหวาน (Sweet Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๒) ของตารางแนบท้าย

(๓) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา (Chocolate a la taza) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ตาม (๑) ที่มีส่วนประกอบของแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว และมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๓) ของตารางแนบท้าย

(๔) ช็อกโกแลตอะลาทาทาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ตาม (๒) ที่มีส่วนประกอบของแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว และมีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๔) ของตารางแนบท้าย

⇒ ทั้งนี้สตาร์ชที่อนุญาตให้ใช้เป็นส่วนประกอบในช็อกโกแลตตาม (๓) และ (๔) มิได้หมายความว่ารวมถึงสตาร์ชดัดแปร (modified starch) ซึ่งถูกพิจารณาเป็นวัตถุเจือปนอาหารและจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

(๕) ช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์ (Couverture Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๕) ของตารางแนบท้าย

(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานรวมทั้งปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และเนื้อมนม (total milk solids) ตาม (๖) ของตารางแนบท้าย

(๗) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และเนื้อมนม (total milk solids) ตาม (๗) ของตารางแนบท้าย

(๘) ช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) เนื้อมนม (total milk solids) และไขมันทั้งหมด (total fat) ตาม (๘) ของตารางแนบท้าย

(๙) ช็อกโกแลตขาว หรือ ไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และเนื้อมนม (total milk solids) ตาม (๙) ของตารางแนบท้าย

(๑๐) ช็อกโกแลตจิวาญดา (Gianduja Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๐) ของตารางแนบท้าย และมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียดในปริมาณร้อยละ ๒๐-๔๐ ทั้งนี้ อาจเติมนมหรือเนื้อมนมโดยปริมาณเนื้อมนม (total milk solids) ในผลิตภัณฑ์ต้องไม่มากกว่า

ร้อยละ ๕ หรืออาจเติมส่วนผสมต่าง ๆ เช่น อัลมอนต์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหักโดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิวาญดูจา (Gianduja Milk Chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน รวมทั้งปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และเนื้อมนม (total milk solids) ตาม (๑๑) ของตารางแนบท้าย และมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียด ในปริมาณร้อยละ ๑๕-๔๐ ทั้งนี้ อาจเติมส่วนผสมต่าง ๆ เช่น อัลมอนต์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก โดยปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของปริมาณช็อกโกแลตทั้งหมด

(๑๒) ช็อกโกแลตพาราเมซ่า (Chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๒) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๓) ช็อกโกแลตพาราเมซ่า ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๓) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๔) ช็อกโกแลตพาราเมซ่า ชนิดขม (Bitter chocolate para mesa) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๔) ของตารางแนบท้าย โดยมีส่วนประกอบของน้ำตาลที่มีขนาดใหญ่กว่า ๗๐ ไมครอน

(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/Chocolate Flakes) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๕) ของตารางแนบท้าย ได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli/Milk Chocolate Flakes) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (๑๖) ของตารางแนบท้าย ได้จากเทคนิคการอัดผ่านเกลียว (extrusion) และทำให้แข็งตัว (hardening) เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสแข็งเปราะ มีลักษณะเป็นรูปทรงกระบอกสั้นหรือเป็นชิ้นแบนขนาดเล็ก

(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (filled chocolate) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่หุ้มด้วยช็อกโกแลตตาม (๑)(๒)(๕)(๖)(๗)(๘)(๙)(๑๐) หรือ (๑๑) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยส่วนช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มต้องมีสัดส่วนอย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์ และต้องแยกจากส่วนที่เป็นไส้ด้านในอย่างชัดเจน ไส้ที่ถูกหุ้มด้วยช็อกโกแลตต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง หรือตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ตามข้อนี้ไม่รวมถึงไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวานที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก

⇒ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีความประสงค์จะจำหน่ายเป็นช็อกโกแลตสอดไส้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง

ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ใส้ด้านในของผลิตภัณฑ์อาจเป็นไอศกรีม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และขนมหวาน ที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลักได้ ทั้งนี้ช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้านนอกของผลิตภัณฑ์จะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว และต้องมีสัดส่วนอย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของ ผลิตภัณฑ์ รวมถึงต้องแยกจากส่วนที่เป็นใส้ด้านในอย่างชัดเจน

(๑๘) พรอลีน (Praline) หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดพอดีคำ (a single mouthful size) มี ส่วนประกอบของช็อกโกแลตตามข้อ (๑)(๒)(๕)(๖)(๗)(๘)(๙)(๑๐)(๑๑) หรือ(๑๓) อย่างไม่อย่างหนึ่งหรือรวมกัน โดยต้องมีส่วนประกอบของเนื้อช็อกโกแลตไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์

ทั้งนี้ ในเบื้องต้นผู้ประกอบการสามารถดาวน์โหลดเครื่องมือช่วยคำนวณคุณภาพมาตรฐาน ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต “Choco Cal” ที่เว็บไซต์กองอาหาร เพื่อใช้ในการทวนสอบชนิดอาหารตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต สำหรับตัวอย่างการคำนวณข้อกำหนด คุณภาพหรือมาตรฐานบางรายการมีรายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ตารางข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	ไขมันนมหรือไขมันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท ^(๔) (Hazelnuts)
(๑) ช็อกโกแลต (Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๒) ช็อกโกแลต ชนิดหวาน (Sweet Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๓) ช็อกโกแลตอะลาตาซา (Chocolate a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่มากกว่า ๘ ^(๑)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๔) ช็อกโกแลตอะลาตาซา ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่มากกว่า ๑๘ ^(๑)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๕) ช็อกโกแลตคูเวร์เจอร์ (Couverture Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๓๕	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๖) ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๒ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๗) ช็อกโกแลตนม ชนิดเพิ่มเนื้อมนม (Family Milk Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๘) ช็อกโกแลตนมคูเวร์เจอร์ (Milk Chocolate Couverture)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๓.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ ^(๒)	ไม่น้อยกว่า ๓๑	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๙) ช็อกโกแลตขาวหรือไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate)	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๐) ช็อกโกแลตจิวานดูจา (Gianduja Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๘	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่มากกว่า ๕ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๒๐ ไม่มากกว่า ๔๐

ช็อกโกแลต และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ส่วนประกอบเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร							
	ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	ไขมันนมหรือไขมันเนย (Milk Fat)	เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ไขมันทั้งหมด (Total fat)	แป้งหรือสตาร์ช (Flour/Starch)	เฮเซลนัท ^(๔) (Hazelnuts)
(๑๑) ช็อกโกแลตนมจิวานดูจา (Gianduja Milk Chocolate)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๕	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๑๐ ^(๒)	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่น้อยกว่า ๑๕ ไม่มากกว่า ๔๐
(๑๒) ช็อกโกแลตพาราเมซา (Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๑	ไม่น้อยกว่า ๙	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๓) ช็อกโกแลตพาราเมซาชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๑๕	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๔) ช็อกโกแลตพาราเมซาชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa)	ไม่น้อยกว่า ๒๒	ไม่น้อยกว่า ๑๘	ไม่น้อยกว่า ๔๐	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๕) ช็อกโกแลตชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Chocolate Vermicelli/ Chocolate Flakes)	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่น้อยกว่า ๑๔	ไม่น้อยกว่า ๓๒	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๖) ช็อกโกแลตนมชนิดเส้นหรือชนิดเกล็ด (Milk Chocolate Vermicelli/ Milk Chocolate Flakes)	ไม่กำหนดปริมาณ	ไม่น้อยกว่า ๒.๕	ไม่น้อยกว่า ๒๐	ไม่น้อยกว่า ๓	ไม่น้อยกว่า ๑๒	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)	ไม่อนุญาต	ไม่กำหนดปริมาณ ^(๓)
(๑๗) ช็อกโกแลตสอดไส้ (Filled Chocolate) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๗)								
(๑๘) พราลีน (Praline) ตามระบุในข้อ ๔ (๑๘)								

- (๑) แป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว สำหรับช็อกโกแลตอะลาทาช่า (Chocolate a la taza) และช็อกโกแลตอะลาทาช่า ชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza) เท่านั้น
- (๒) ปริมาณเนื้อมนม (Total Milk Solids) ให้พิจารณาจากนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือไขมันเนย (milk fat) และองค์ประกอบตามธรรมชาติของนม เช่น น้ำตาลแลคโตส โปรตีนนม
- (๓) ไม่กำหนดปริมาณ ทั้งนี้ปริมาณต้องสอดคล้องตามนิยามและข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของ “ช็อกโกแลต” และ “ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต”
- (๔) เฮเซลนัทบดละเอียด (finely ground hazelnuts)

คำอธิบายเพิ่มเติมส่วนประกอบต่าง ๆ ที่มีในช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)	ปริมาณไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้
โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids)	ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่อยู่ในโกโก้ ซึ่งไม่รวมไขมันโกโก้
โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solids)	ปริมาณรวมของโกโก้ผง, คาเคาผง, เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor), ไขมันโกโก้ (Cocoa Butter)
ไขมันนมหรือมันเนย (Milk Fat)	ปริมาณไขมันที่ได้จากนม
เนื้อมนม (Total Milk Solids)	ปริมาณรวมของนม รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมันนมหรือมันเนย (นมพร้อมมันเนย นมขาดมันเนย ครีม) และองค์ประกอบของนม (เช่น โปรตีนนม น้ำตาลแลคโตส)
ไขมันทั้งหมด (Total fat)	ปริมาณไขมันทั้งหมด

ข้อ ๕ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต นอกจากจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะตามข้อ ๔ แล้ว จะต้องมีความคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น

(๒) การเติมไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) จะต้องไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลต โดยปริมาณขั้นต่ำของวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ (ไขมันโกโก้ โกโก้ปราศจากไขมัน โกโก้ทั้งหมด) ต้องเป็นไปตามปริมาณที่กำหนดในตารางท้ายข้อ ๔ ซึ่งอ้างอิงจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

⇒ การเติมไขมันพืชอื่น สามารถทำได้โดยจะต้องมีปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลต และจะต้องไม่ไปลดทอนปริมาณวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ซึ่งกำหนดไว้ในตารางข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ทั้งนี้ไขมันพืชอื่นจะต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน หรือน้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุญาต

⇒ สำหรับช็อกโกแลตกลุ่มจิวานดูจา ได้แก่ ช็อกโกแลตจิวานดูจา (Gianduja Chocolate) และช็อกโกแลตนมจิวานดูจา (Gianduja Milk Chocolate) ผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจพบปริมาณของไขมันพืชอื่น มากกว่าร้อยละ ๕ เนื่องจากช็อกโกแลตประเภทดังกล่าวมีส่วนประกอบของเฮเซลนัทบดละเอียด รวมถึงนัทชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนด์ ซึ่งมีน้ำมันเป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติ ดังนั้นในการพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานของช็อกโกแลตกลุ่มจิวานดูจาจะต้องพิจารณาจากช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลตนมที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบซึ่งจะต้องมีปริมาณของไขมันพืชอื่น ไม่เกินร้อยละ ๕ ตามนิยามของ “ช็อกโกแลต”

(๓) ไม่อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ช และไขมันสัตว์ที่มีไขมันนม เว้นแต่ ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาสซา (Chocolate a la taza) อนุญาตให้เติมแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ได้ไม่เกินปริมาณที่กำหนด

ประเภท	ปริมาณแป้งหรือสตาร์ชที่ได้จากข้าวสาลี ข้าวโพด หรือข้าว ^๑ ที่อนุญาตให้เติมได้ในช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาซา (คำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของ ส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร ^๒)
ช็อกโกแลตอะลาทาซา (Chocolate a la taza)	ไม่มากกว่าร้อยละ ๘
ช็อกโกแลตอะลาทาซาชนิดหวาน (Chocolate familiar a la taza)	ไม่มากกว่าร้อยละ ๑๘

^๑ทั้งนี้สตาร์ชที่อนุญาตให้ใช้ มิได้หมายความว่ารวมถึงสตาร์ชดัดแปร (modified starch) ซึ่งถูกพิจารณาเป็นวัตถุเจือปนอาหารและจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

^๒ส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร ที่นอกเหนือจาก องค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่น (ถ้ามีการเติมต้องไม่เกินร้อยละ ๕) เช่น อัลมอนต์ ลูกเกด

(๔) การเติมส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหารและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกเหนือจากองค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (cocoa butter) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกินร้อยละ ๔๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย เว้นแต่ช็อกโกแลตกลุ่มจิอันดูจา (Gianduja Chocolate) ที่อาจเติมนัทชนิดต่าง ๆ เช่น อัลมอนต์ เฮเซลนัท ทั้งเมล็ดหรือเมล็ดหัก ได้ในปริมาณที่รวมกับเฮเซลนัทบดละเอียดตามที่กำหนดแล้วไม่มากกว่าร้อยละ ๖๐ ของน้ำหนักทั้งหมดของผลิตภัณฑ์สุดท้าย

(๕) ตรวจพบสารปนเปื้อนได้ไม่เกินข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน ซึ่งกำหนดให้

(๕.๑) ตรวจพบสารปนเปื้อนตกค้างได้ไม่เกินปริมาณสูงสุด ตามที่ระบุไว้ในบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฯ ดังกล่าว [*ทั้งนี้อาจไม่จำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์ทุกรายการขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของการปนเปื้อน*]

(๕.๒) ตรวจพบสารปนเปื้อนนอกเหนือจาก (๕.๑) ได้ไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับสารปนเปื้อนและสารพิษในอาหารและอาหารสัตว์ (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN 193-1995) ฉบับล่าสุด

ตัวอย่างข้อกำหนดสารปนเปื้อนตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยมาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

สารปนเปื้อน	ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
แคดเมียม (cadmium)	- ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีปริมาณผงโกโก้หรือโกโก้ทั้งหมด (total cocoa solids) ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ แต่ไม่ถึงร้อยละ ๗๐	๐.๘ ^๑
แคดเมียม (cadmium) (ต่อ)	- ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีปริมาณผงโกโก้หรือโกโก้ทั้งหมด (total cocoa solids) ตั้งแต่ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป	๐.๙ ^๑
ดีบุก (tin)	อาหารอื่น	๒๕๐
ตะกั่ว (lead)	อาหารอื่น	๑

สารปนเปื้อน	ประเภทหรือชนิดของอาหาร	ปริมาณสูงสุด (มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
ปรอททั้งหมด (mercury)	อาหารอื่น	๐.๐๒
สารหนูทั้งหมด (arsenic, total)	อาหารอื่น	๒
แอฟลาทอกซินทั้งหมด (Aflatoxin B1+ B2+ G1 +G2)	อาหารอื่น	๒๐
เมลามีน (melamine) และ กรดซัยยานูริก (cyanuric acid)	อาหารอื่น (ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบ หรือที่ใช้นมเป็นวัตถุดิบ)	๒.๕

*ในสภาพพร้อมบริโภค

กรณีที่สถานที่ผลิตหรือใช้วัตถุดิบจากแหล่งที่อยู่ในเขตพื้นที่อุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ หรือภัยพิบัติทางนิวเคลียร์ สารกัมมันตรังสีที่ตรวจพบจะต้องไม่เกินข้อกำหนดที่ระบุไว้ในตารางที่ ๔ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศฯ ดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศฯ ฉบับล่าสุด

(๖) ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคให้เป็นตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๖) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจวิเคราะห์ของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยมีข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องสรุปดังนี้

ชนิดจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค	ปริมาณที่กำหนด
แซลโมเนลลา (<i>Salmonella</i> spp.)	ไม่พบใน ๒๕ กรัม (g)
สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (<i>Staphylococcus aureus</i>)	ไม่เกิน ๑๐๐ ใน ๑ กรัม (CFU/g)

ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศฯ ดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศฯ ฉบับล่าสุด

(๗) ตรวจพบยีสต์และราได้น้อยกว่า ๑๐๐ CFU ในซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ๑ กรัม

ข้อ ๖ การใช้วัตถุเจือปนอาหารและสารช่วยในการผลิต ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้เฮกเซน (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒ - ๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตจะต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมัน)

การใช้วัตถุเจือปนอาหารในการผลิตซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต วัตถุเจือปนอาหารดังกล่าวต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร โดยปัจจุบันอ้างอิงข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อ ๔ ของประกาศกระทรวง

สาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร และอ้างอิงข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) โดยพิจารณาข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารภายใต้หมวด **๐๕.๑.๔ ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต**

กรณีมีการใช้เอนไซม์เป็นสารช่วยในการผลิตช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต เอนไซม์ดังกล่าวต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน และเงื่อนไขการใช้ ที่สอดคล้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารเท่านั้น ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๐๙) พ.ศ. ๒๕๕๒ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กรณีเอนไซม์ที่ใช้ในการผลิตไม่เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ผู้ผลิต หรือนำเข้าต้องได้รับการอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ก่อน โดยดำเนินการประเมินความปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวข้างต้น เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๗ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณเหมาะสมเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ เท่านั้น ทั้งนี้ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรส ช็อกโกแลตและนม สำหรับการใช้นิลลิน (vanillin) และเอทิลวานิลลิน (ethyl vanillin) เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส เมื่อใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน จะต้องมียปริมาณสูงสุดไม่เกิน ๑,๐๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

กรณีที่ใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ต้องมียปริมาณแอลกอฮอล์ไม่เกินร้อยละ ๐.๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ทั้งนี้ต้องไม่ใช่เมทิลแอลกอฮอล์

ปัจจุบันการใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง วัตถุแต่งกลิ่นรส ทั้งนี้แอลกอฮอล์หมายถึงแอลกอฮอล์ที่มีรายชื่ออยู่ในบัญชี JECFA Specifications for Flavourings หรือ บัญชี GRAS Flavoring Substances ซึ่งจัดทำโดย FEMA (Flavor & Extract Manufacturers' Association) รวมถึงสารชนิดต่าง ๆ เช่น แคมเพนู เหล้ารัม ไวน์ บรันดี วิสกี้ สาเก

ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวข้างต้น เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๘ ผู้ผลิตหรือนำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๙ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยภาชนะบรรจุ

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๙๒ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๓๕ พ.ศ. ๒๕๖๕ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศฯ ดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

ข้อ ๑๐ การแสดงฉลากของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยการแสดงฉลากอาหารในภาชนะบรรจุ

ปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๖๗) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ ๒) ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

และให้แสดงข้อความเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) การใช้ชื่ออาหาร ให้มีข้อความกำกับชื่ออาหาร แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(ก) ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามข้อ ๔ ให้แสดงชื่อที่สอดคล้องตามประเภทของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้น ๆ

สำหรับช็อกโกแลตบางประเภท สามารถแสดงชื่ออื่นได้ตามตาราง ดังนี้

ประเภทช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ชื่ออื่นที่สามารถแสดงได้
ช็อกโกแลต (Chocolate) (ตามข้อ ๔ (๑))	- บิตเตอร์สวีทช็อกโกแลต (bittersweet chocolate), - เซมิสวีทช็อกโกแลต (semi-sweet chocolate), - ดาร์คช็อกโกแลต (dark chocolate), - ช็อกโกแลตฟองดองต์ (chocolate fondant)
ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa) (ตามข้อ ๔ (๑๓))	- ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (เซมิบิตเตอร์) (Semi-bitter Chocolate para mesa) - ช็อกโกแลตเซมิบิตเตอร์พารามีซา ชนิดขมเล็กน้อย (Semi-bitter Chocolate para mesa)
ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa) (ตามข้อ ๔ (๑๔))	- ช็อกโกแลตพารามีซา ชนิดขม (บิตเตอร์) (Bitter Chocolate para mesa) - ช็อกโกแลตบิตเตอร์พารามีซา ชนิดขม (Bitter Chocolate para mesa)

(ข) ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อม (Family Milk Chocolate) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อม” หรือ “ช็อกโกแลตนม (เนื้อม ...%)” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุร้อยละของเนื้อม)

ยกตัวอย่างเช่น: ช็อกโกแลตนมชนิดเพิ่มเนื้อม, ช็อกโกแลตนม (เนื้อม 25%)

(ค) ช็อกโกแลตสอดไส้ ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตไส้ (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้) หรือ ช็อกโกแลตสอดไส้ (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของไส้)” สำหรับผลิตภัณฑ์ตามข้อ ๔ (๑๗) ทั้งนี้ต้องระบุชนิดของช็อกโกแลตที่ใช้หุ้มด้วย

ยกตัวอย่างเช่น: ช็อกโกแลตไส้ครีม, ช็อกโกแลตนมสอดไส้คาราเมล

(ง) ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความ แล้วแต่กรณี ดังต่อไปนี้

๑) “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ ๔(๑)-(๑๘)) กลิ่น..... หรือ แต่งกลิ่น..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อกลิ่นที่ใช้ปรุงแต่ง)”

๒) “..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของ ช็อกโกแลต ตามข้อ ๔(๑)-(๑๘)) รส..... หรือ แต่งรส..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อรสที่ใช้ปรุงแต่ง)”

ทั้งนี้ เกณฑ์การใช้คำว่า “กลิ่น” หรือ “รส” ให้เป็นไปตามเกณฑ์การตั้งชื่ออาหาร

ยกตัวอย่างเช่น: ช็อกโกแลตนมกลิ่นส้ม, ช็อกโกแลตรสสตรอเบอร์รี่

(จ) “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ” สำหรับผลิตภัณฑ์หลายชนิดตามข้อ ๔ ไม่รวมข้อ ๔ (๓) (๔) (๑๒) (๑๓) และ (๑๔) ที่บรรจุในภาชนะเดียวกัน (assorted chocolates) และมีข้อความแสดงชนิดของช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ที่บรรจุไว้บนฉลากด้วย โดยจะต้องระบุสูตรส่วนประกอบของช็อกโกแลตแต่ละชนิดหรือสูตรส่วนประกอบรวมของผลิตภัณฑ์ไว้ด้วย ทั้งนี้อาจใช้ข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน เช่น “ช็อกโกแลตสอดไส้ชนิดต่าง ๆ” หรือ “ช็อกโกแลตชนิดเส้นชนิดต่าง ๆ”

ยกตัวอย่างเช่น: ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ ประกอบด้วย ช็อกโกแลต (ปริมาณโกโก้ทั้งหมด 41%) ช็อกโกแลตนมไส้คาราเมล (ปริมาณโกโก้ทั้งหมด 32%, นม 21%, ซอสคาราเมล 5%)

(ฉ) ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ให้แสดงข้อความ “ช็อกโกแลต (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของช็อกโกแลต ตามข้อ ๔ (๑)-(๑๘)) ผสม..... (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชนิดของส่วนประกอบอื่นที่เติม)”

ยกตัวอย่างเช่น: ช็อกโกแลตขาวผสมถั่วอัลมอนด์, ช็อกโกแลตนมผสมถั่วแมคคาเดเมีย

ทั้งนี้อาจใช้ข้อความอื่น ๆ ที่สอดคล้องตามข้อเท็จจริงของผลิตภัณฑ์ เช่น ช็อกโกแลตนมเคลือบน้ำตาล ช็อกโกแลตรอยผงชาเขียว

(๒) ให้ระบุชนิดและปริมาณของไขมันพืชอื่นทุกชนิดที่ใช้ และปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) ในบริเวณแสดงส่วนประกอบที่สำคัญบนฉลากผลิตภัณฑ์

ยกตัวอย่างเช่น: ช็อกโกแลตนม (น้ำมันปาล์ม 3%, โกโก้ทั้งหมด 25%, เนื้อมนม 14%)
ช็อกโกแลตนม (น้ำมันพืช (น้ำมันปาล์ม, น้ำมันรำข้าว) 3%, โกโก้ทั้งหมด 25%, เนื้อมนม 14%)

⇒ นอกจากจะต้องแสดงฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุแล้ว ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตจะต้องแสดงฉลากโภชนาการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย การแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอด้วย โดยปัจจุบันอ้างอิงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๗๔) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ และค่าพลังงาน น้ำตาล ไขมัน และโซเดียมแบบจีดีเอ ทั้งนี้ อาจมีการทบทวนปรับปรุงหรือแก้ไขประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว เพื่อความเหมาะสมตามองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีความเปลี่ยนแปลงตามกาลสมัย ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าควรตรวจสอบข้อมูลกฎหมายอาหารบนเว็บไซต์กองอาหารเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติให้สอดคล้องข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับล่าสุด

สำหรับตัวอย่างการแสดงฉลากของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตมีรายละเอียดตามบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

(๒) ห้ามมิให้แสดงชื่อว่า “ช็อกโกแลต” ไว้ที่ส่วนใดส่วนหนึ่งของฉลาก สำหรับช็อกโกแลตผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต หรือผลิตภัณฑ์ที่มีช็อกโกแลตเป็นส่วนผสม ซึ่งช็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตนั้นไม่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามที่ได้กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

กรณีผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่มีส่วนประกอบของผงโกโก้และน้ำตาล โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นหรือไม่ก็ได้ และมีความประสงค์จะใช้คำว่า “ช็อกโกแลต” ในชื่อของผลิตภัณฑ์เพื่อสื่อถึงรสชาติ เช่น ไอศกรีมช็อกโกแลต จะสามารถแสดงคำว่า “ช็อกโกแลต” ได้ในกรณีที่ต้องประกอบเข้าข่ายตามนิยาม รวมถึงสัดส่วนและปริมาณของไขมันโกโก้ (Cocoa Butter), โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids), โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid), ไขมันนมหรือมันเนย (Milk Fat), เนื้อมนม (Total Milk Solids) และไขมันทั้งหมด (Total fat) เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของโกโก้ผงหรือคาเคาผงและน้ำตาล โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นหรือไม่ก็ได้ หากมีความประสงค์จะใช้คำว่า “เครื่องดื่มช็อกโกแลต” จะต้องมีความปริมาณของโกโก้ผงหรือคาเคาผงไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ เมื่อคำนวณในสัดส่วนของโกโก้ผงหรือคาเคาผงและน้ำตาล ทั้งนี้จะต้องระบุชนิดของโกโก้ผงหรือคาเคาผง ได้แก่ โกโก้ผง โกโก้ผงไขมันต่ำ โกโก้ผงไขมันต่ำมาก คาเคาผง คาเคาผงไขมันต่ำมาก ในสูตรส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจน (อ้างอิงตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981))

กรณีผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่มีองค์ประกอบไม่เข้าข่ายตามนิยาม รวมถึงสัดส่วนและปริมาณของไขมันโกโก้ (Cocoa Butter), โกโก้ปราศจากไขมัน (Fat-free Cocoa Solids), โกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid), ไขมันนมหรือมันเนย (Milk Fat), เนื้อมนม (Total Milk Solids) และไขมันทั้งหมด (Total fat) ไม่เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต อาจใช้คำอื่นสำหรับชื่อผลิตภัณฑ์ เพื่อไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในผลิตภัณฑ์ เช่น ไอศกรีมรสช็อกโกแลต

(๔) ซ็อกโกแลตหรือผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต ที่มีการใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ให้แสดงข้อความดังต่อไปนี้

(ก) “มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน ...%” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุปริมาณแอลกอฮอล์ เป็นร้อยละของน้ำหนัก) ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

(ข) “เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน” ด้วยตัวอักษรที่อ่านได้ชัดเจน

ยกตัวอย่างเช่น: มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 0.5% **เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน**

⇒ การใช้แอลกอฮอล์เพื่อเป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส สามารถแบ่งเป็น ๒ กรณี ดังนี้

กรณีที่ ๑: การจงใจใส่ลงในผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้กลิ่นรสของแอลกอฮอล์นั้น ๆ เช่น กลิ่นเหล้ารัม กลิ่นแชมเปญ กลิ่นไวน์ จะต้องแสดงข้อความ ตามข้อ ๑๐ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

กรณีที่ ๒: สำหรับแอลกอฮอล์ที่ใช้เป็นตัวทำละลาย (solvent) ของวัตถุแต่งกลิ่นรส เช่น เบนซิลแอลกอฮอล์ (Benzyl alcohol) ในกลิ่นรสอื่น ๆ เช่น กลิ่นส้ม การใช้จะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และแนวทางการปฏิบัติกรณีที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นเพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส หรือสารอาหารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ (Food additives in Food additives/ Food Flavouring Agents/ Nutrients) ซึ่งหลักเกณฑ์ดังกล่าวผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑) ทั้งนี้การใช้แอลกอฮอล์ในลักษณะดังกล่าว ไม่ต้องแสดงข้อความตามข้อ ๑๐ (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๑๑ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป คือ ตั้งแต่วันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นต้นไป

ข้อ ๑๒ การดำเนินการเกี่ยวกับซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต มีผลใช้บังคับ ซึ่งต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฯ มีดังนี้

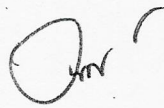
สำหรับผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ มีผลใช้บังคับ คือก่อนวันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖ ยังคงสามารถผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซ็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิมต่อไปได้ แต่ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ใช้บังคับ คือสามารถวางจำหน่ายได้ถึงวันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ และต้องดำเนินการปรับปรุงให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือมาตรฐานรวมถึงการแสดงผลภาพเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ มีผลใช้บังคับคือภายในวันที่ ๓๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ทั้งนี้ ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง
ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต มีผลใช้บังคับ หากดำเนินการปรับปรุงให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพหรือ
มาตรฐานรวมถึงการแสดงฉลากเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้ว
ให้ถือว่า การแจ้งรายละเอียดอาหารตามประเภทอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับเดิมนั้นได้ถูก
ปรับแก้ไขประเภทอาหารและชื่อประกาศให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖
โดยอนุโลม อย่างไรก็ตาม หากผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตเพื่อจำหน่าย ประสงค์จะแก้ไข
ข้อมูลการแจ้งรายละเอียดอาหาร สามารถยื่นแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ดังกล่าวได้ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตามช่องทางที่กำหนด

⇒ แนวทางการดำเนินการแก้ไขข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์
ช็อกโกแลตที่ได้รับเลขสารบบอาหารก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขนี้มีผลใช้บังคับ ผู้ประกอบการ
สามารถติดตามได้ที่เว็บไซต์กองอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจึงขอประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน และขอให้ผู้ประกอบการที่
เกี่ยวข้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวโดยเคร่งครัด หากมีข้อสงสัยประการใดโปรดติดต่อ
สอบถามได้ที่กลุ่มกำหนดมาตรฐาน กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
โทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๗๑๗๘ ในเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่ ๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายไพศาล คันคุ้ม)
เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ตัวอย่างการคำนวณ

๑. แนวทางการพิจารณาปริมาณไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ (vegetable fats other than cocoa butter)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดว่าการเติมไขมันพืชอื่นจะต้องไม่ปลดปริมาณไขมันโกโก้ตามปริมาณที่กำหนดไว้สำหรับช็อกโกแลตแต่ละประเภท โดยให้เติมไขมันพืชอื่นได้ในปริมาณไม่เกินร้อยละ ๕ ของน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่น* และจะต้องไม่ปลดทอนปริมาณวัตถุดิบที่ได้จากเมล็ดโกโก้ซึ่งกำหนดไว้ในตารางข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานเฉพาะของช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

*ส่วนประกอบอื่น ในที่นี้หมายถึง “ส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร” ที่นอกเหนือจาก องค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่น (ถ้ามีการเติมต้องไม่เกินร้อยละ ๕)

ยกตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตนมผสมถั่ว ขนาด 100 กรัม มีสูตรส่วนประกอบ ดังนี้

น้ำตาล	44.9%
เนื้อม	16%
โกโก้ทั้งหมด	16%
น้ำมันปาล์ม	4%
เลซิติน (INS322(i))	1%
กลิ่นวานิลลา	0.1%
ถั่ว	18%

• พิจารณาปริมาณไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ โดยเทียบกับน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่น ดังนั้นในการคำนวณตามสูตรนี้จะตัดปริมาณของถั่ว

• ดังนั้นตามสูตรนี้พิจารณาเฉพาะในส่วน of ช็อกโกแลต ได้แก่ น้ำตาล เนื้อม โกโก้ทั้งหมด น้ำมันปาล์ม เลซิติน (INS322(i)) และกลิ่นวานิลลา ซึ่งจะมีปริมาณรวมกันเท่ากับ $44.9+16+16+4+1+0.1 = 82$ กรัม

ดังนั้นปริมาณไขมันพืชอื่นนอกจากไขมันโกโก้ตามสูตรนี้จะคิดเป็น $(4/82) \times 100\% = 4.88\%$

๒. แนวทางการพิจารณาปริมาณเนื้อม (Total Milk Solids)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหักน้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร

ยกตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตนมผสมถั่ว ขนาด 100 กรัม มีสูตรส่วนประกอบ ดังนี้

น้ำตาล	40.9%
เนื้อม	18%
โกโก้ทั้งหมด	18%
น้ำมันปาล์ม	4%
เลซิทิน (INS322(i))	1%
กลิ่นวานิลลา	0.1%
ถั่ว	18%

- พิจารณาปริมาณเนื้อม (Total Milk Solids) โดยเทียบกับน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่น ดังนั้นในการคำนวณตามสูตรนี้จะตัดปริมาณของถั่ว
- ดังนั้นตามสูตรนี้พิจารณาเฉพาะในส่วนของช็อกโกแลต ได้แก่ น้ำตาล เนื้อม โกโก้ทั้งหมด น้ำมันปาล์ม เลซิทิน (INS322(i)) และกลิ่นวานิลลา ซึ่งจะมีปริมาณรวมกันเท่ากับ $40.9+18+18+4+1+0.1 = 82$ กรัม

ดังนั้นปริมาณเนื้อม (Total Milk Solids) ตามสูตรนี้จะคิดเป็น $(18/82) \times 100\% = 21.95\%$

๓. แนวทางการพิจารณาปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) สำหรับช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาซา และช็อกโกแลตกลุ่มจิอานดูจา

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนดเป็นร้อยละของน้ำหนักคำนวณในสภาพที่ปราศจากความชื้นเมื่อหัก น้ำหนักของส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร

๓.๑ ช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาซา* ได้แก่ ช็อกโกแลตอะลาทาซา และช็อกโกแลตอะลาทาซา ชนิดหวาน ยกตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตอะลาทาซาผสมถั่ว ขนาด 100 กรัม มีสูตรส่วนประกอบ ดังนี้

น้ำตาล	54%
โกโก้ทั้งหมด	35%
ไขมันโกโก้ 20%	
โกโก้ปราศจากไขมัน 15%	
แป้งข้าวสาลี	8%
เลซิทิน (INS322(i))	1%
กลิ่นวานิลลา	0.1%
ถั่ว	1.9%

- พิจารณาปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) โดยเทียบกับน้ำหนักช็อกโกแลตที่ไม่รวมส่วนประกอบอื่น ดังนั้นในการคำนวณตามสูตรนี้จะตัดปริมาณของถั่ว
 - ดังนั้น ตามสูตรนี้พิจารณาเฉพาะในส่วนของช็อกโกแลตอะลาทาซา ได้แก่ น้ำตาล เนียนม โกโก้ทั้งหมด แป้งข้าวสาลี เลซิทิน (INS322(i)) และกลิ่นวานิลลา ซึ่งจะมีปริมาณรวมกันเท่ากับ $54+35+8+1+0.1 = 98.1$ กรัม
- ดังนั้นปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) ตามสูตรนี้จะคิดเป็น $(35/98.1) \times 100\% = 35.68\%$

*ส่วนประกอบอื่นสำหรับกรณีช็อกโกแลตกลุ่มอะลาทาซา (Chocolate a la taza) หมายถึง “ส่วนประกอบอื่นที่เป็นอาหาร” ที่นอกเหนือจาก องค์ประกอบของนม น้ำตาล วัตถุเจือปนอาหาร วัตถุแต่งกลิ่นรส ไขมันพืชอื่น (ถ้ามีการเติมต้องไม่เกินร้อยละ ๕), แป้งหรือสตาร์ทตามชนิดและปริมาณที่กำหนด

๓.๒ ช็อกโกแลตกลุ่มจิอันดูจา ได้แก่ ช็อกโกแลตจิอันดูจา และช็อกโกแลตนมจิอันดูจา

ช็อกโกแลตกลุ่มจิอันดูจา ได้จากการผสมกันระหว่างช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลตนมและเฮเซลนัทบดละเอียด ดังนั้นจึงจำเป็นต้องพิจารณาถึงคุณภาพหรือมาตรฐานของช็อกโกแลตหรือช็อกโกแลตนมที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ

ยกตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตนมจิอันดูจา ขนาด 100 กรัม มีสูตรส่วนประกอบ ดังนี้

น้ำตาล	48%
เนื้อม	8%
โกโก้ทั้งหมด	20%
น้ำมันปาล์ม	4%
เลซิติน (INS322(i))	1%
กลิ่นวานิลลา	0.1%
เฮเซลนัทบดละเอียด	18.9%

• พิจารณาปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) โดยไม่รวมส่วนประกอบอื่น ดังนั้นตามสูตรนี้จะตัดปริมาณของเฮเซลนัทบดละเอียด เนื่องจากช็อกโกแลตนมจิอันดูจาได้จากการผสมกันระหว่างช็อกโกแลตนมและเฮเซลนัทบดละเอียด ดังนั้นในการพิจารณาคุณภาพหรือมาตรฐานจะพิจารณาเฉพาะในส่วนของช็อกโกแลตนม

• ดังนั้นตามสูตรนี้พิจารณาเฉพาะในส่วนของช็อกโกแลตนม ได้แก่ น้ำตาล เนื้อม โกโก้ทั้งหมด น้ำมันปาล์ม เลซิติน (INS322(i)) และกลิ่นวานิลลา ซึ่งจะมีปริมาณรวมกันเท่ากับ $48+8+20+4+1+0.1 = 81.1$ กรัม

ดังนั้นปริมาณปริมาณโกโก้ทั้งหมด (Total Cocoa Solid) ตามสูตรนี้จะคิดเป็น $(20/81.1) \times 100\% = 24.66\%$

4. แนวทางการพิจารณาปริมาณไขมันทั้งหมด (Total fat) สำหรับช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์

ยกตัวอย่างเช่น ช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์ ขนาด 100 กรัม มีสูตรส่วนประกอบ ดังนี้

น้ำตาล	40.9%
โกโก้ทั้งหมด	26%
ไขมันโกโก้	21%
เนื้อม	28%
ไขมันนม/มันเนย	10%
น้ำมันปาล์ม	4%
เลซิติน (INS322(i))	1%
กลิ่นวานิลลา	0.1%

• พิจารณาปริมาณไขมันทั้งหมด (Total fat) โดยไม่รวมส่วนประกอบอื่น

• ดังนั้นตามสูตรนี้พิจารณาเฉพาะในส่วนของช็อกโกแลตนมคูเวอร์เจอร์ ได้แก่ น้ำตาล โกโก้ทั้งหมด เนื้อม น้ำมันปาล์ม เลซิติน (INS322(i)) และกลิ่นวานิลลา ซึ่งจะมีปริมาณรวมกันเท่ากับ $40.9+26+28+4+1+0.1 = 100$ กรัม

ดังนั้นปริมาณไขมันทั้งหมด (Total fat) ตามสูตรนี้

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๑) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง ช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

ตัวอย่างการแสดงผลลาก

ช็อกโกแลตสอดไส้คาราเมล

สูตรส่วนประกอบ: 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

XX - X - XXXXX - X - XXXX

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

คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

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

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ในวัน

ข้อมูลโภชนาการ

พืชน้ำมัน/ไขมัน (.....)

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%		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนวัยผู้ใหญ่ตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (100% RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 66 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

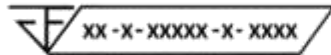
บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

ช็อกโกแลตกลืนส้ม

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



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



ข้อมูลโภชนาการ	
หนักหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด	กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด%
ไขมันอิ่มตัว%
โคลเลสเตอรอล%
โปรตีน%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด%
ใยอาหาร%
น้ำตาล%
โซเดียม%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
วิตามินเอ%
วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%
แคลเซียม%
เหล็ก%

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำไว้มีไว้ให้ข้อมูลสำหรับบุคคลอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (19% RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
ความต้องการพลังงานของบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ออกกำลังกายวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

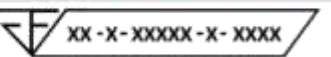
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคลเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ
น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม
ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

ช็อกโกแลตนมกลืนแฮมเปอญ

สูตรส่วนประกอบ: เนื้อโกโก้ 43%, น้ำตาล 21%, นมผงเต็มมันเนย 20%, ไขมันโกโก้ 10%, น้ำมันปาล์ม 5%, อิมัลซิไฟเออร์ (INS322(i)) แต่งกลิ่นสังเคราะห์
ช็อกโกแลตนม (โกโก้ทั้งหมด 53%)
ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีเลขิทินจากถั่วเหลือง
มีแอลกอฮอล์ไม่เกิน 0.5% เด็กและสตรีมีครรภ์ ไม่ควรรับประทาน



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

ข้อมูลโภชนาการ	
หนักหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด	กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด%
ไขมันอิ่มตัว%
โคลเลสเตอรอล%
โปรตีน%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด%
ใยอาหาร%
น้ำตาล%
โซเดียม%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
วิตามินเอ%
วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%
แคลเซียม%
เหล็ก%

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำไว้มีไว้ให้ข้อมูลสำหรับบุคคลอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (19% RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
ความต้องการพลังงานของบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ออกกำลังกายวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคลเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

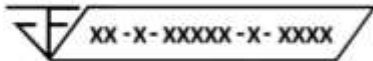
บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ
น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม
ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

ช็อกโกแลตขาวรสตรอเบอร์รี่

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

ช็อกโกแลตขาว (โกโก้ทั้งหมด 50%)

ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีนม เลซิตินจากถั่วเหลือง



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
kJ/kcal	g	g	mg
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนักหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภค	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	ใยอาหารปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
คอเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ใยอาหารปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ใยอาหารปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนโตอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Total RD) 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) ต่อวัน : 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 เลซิตินจากถั่วเหลือง

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
kJ/kcal	g	g	mg
* %	* %	* %	* %

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนักหน่วยบริโภค	(.....)
จำนวนหน่วยบริโภค	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี)	ใยอาหารปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด ก.%
ไขมันอิ่มตัว ก.%
คอเลสเตอรอล มก.%
โปรตีน ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.%
ใยอาหาร ก.%
น้ำตาล ก.%
โซเดียม มก.%
ใยอาหารปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ%	วิตามินบี 1%
วิตามินบี 2%	แคลเซียม%
เหล็ก%	
* ใยอาหารปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนโตอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Total RD) 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) ต่อวัน : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

บริโภคแต่น้อยและออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม

ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567

ช็อกโกแลตชนิดต่าง ๆ

ช็อกโกแลตกลั่นส้ม: 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
เลซีทินจากถั่วเหลือง

ผู้ผลิต : บริษัท ช็อกกี้ จำกัด

เลขที่ 1 ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี

คุณค่าทางโภชนาการต่อ
ควรแบ่งกิน ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
%	%	%	%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค.....
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ.....
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด..... กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน..... กิโลแคลอรี)	ร้อยละปริมาณที่แนะนำต่อวัน*
ไขมันทั้งหมด..... ก.%
ไขมันอิ่มตัว..... ก.%
โคเลสเตอรอล..... มก.%
โปรตีน..... ก.%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด..... ก.%
ใยอาหาร..... ก.%
น้ำตาล..... ก.%
โซเดียม..... มก.%
ร้อยละปริมาณที่แนะนำต่อวัน*	
วิตามินเอ.....%	วิตามินบี 1.....%
วิตามินบี 2.....%	แคลเซียม.....%
เหล็ก.....%	
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนโตอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานในละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ออกกำลังกายวันละ 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

XX-X-XXXXX-X-XXXX

น้ำหนักสุทธิ 50 กรัม
ควรบริโภคก่อน 10 ธ.ค. 2567