

ตัวอย่างชนิดอาหารจำแนกตามหมวดอาหารภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖  
 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.0	<b>ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม</b>	
01.1	<b>นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว</b> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	
01.1.1	<b>นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)</b> นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การโฮโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นำนมเต็มมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- นำนมไขมันต่ำชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- นำนมพร้อมมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- นำนมขาดมันเนยชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- เครื่องดื่มนมแพะที่ไม่ปรุงแต่ง</li> </ul> ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้
01.1.2	<b>นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)</b> นมชนิดเหลวอื่นๆ ที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคั้นรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรสแต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นำนมคั้นรูปชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร้อมมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการเสริมวิตามินหรือแร่ธาตุ</li> <li>- นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร้อมมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการปรับปริมาณโปรตีน</li> <li>- นำนม (เต็มมันเนย/ไขมันต่ำ/พร้อมมันเนย/ขาดมันเนย) ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่ง ที่มีการลดปริมาณแลคโตส</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.1.3	<p><b>บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)</b></p> <p>บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลีโนรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธี (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)</p>	<p>- บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อตามที่กำหนดไว้</p>
01.1.4	<p><b>เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนผสมของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1</p>	<p>- ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวอื่นๆ ตามหมวด 01.1.2 ที่มีการปรุงแต่งรส เช่น นมปรุงแต่งกลิ่นสตอเบอร์รี่ นมปรุงแต่งกลิ่นกล้วย นมปรุงแต่งรสกาแฟ นมปรุงแต่งช็อกโกแลตพร้อมดื่ม เป็นต้น</p> <p>- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมเปรี้ยวกลิ่นส้ม นมเปรี้ยวรสผลไม้รวม เป็นต้น</p> <p>- ผลิตภัณฑ์นมช็อกโกแลตมอลต์</p> <p>- ผลิตภัณฑ์นมของเวย์โปรตีนกลิ่นวานิลลา</p> <p>- ผลิตภัณฑ์นมชนิดละลายทันที รสน้ำผึ้ง</p> <p>- นมผงปรุงแต่ง กลิ่นวานิลลา</p> <p>- เครื่องดื่มรสนมหรือนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่มีส่วนผสมที่เป็นขึ้นเนื้อที่สามารถดูดได้ เช่น ขึ้นผลไม้ ขึ้นวุ้น ัญพิช เมล็ดแมงลัก เป็นต้น</p> <p>- ส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ทั้งรูปแบบเหลวและผง สำหรับใช้เตรียมเครื่องดื่มตามหมวดนี้</p>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.2	<p>นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลีรอส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7</p>	
01.2.1	<p>ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมัก ชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลีรอสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก</p>	
01.2.1.1	<p>นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง</li> </ul> <p>ที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก</p>
01.2.1.2	<p>นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- นมที่เติมกรดที่ไม่ปรุงแต่ง</li> </ul> <p>ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อดังที่กำหนดไว้</p>
01.2.2	<p>นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)</p> <p>ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ตที่ไม่ปรุงแต่ง</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.3	<p><b>นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม</b></p> <p>นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้</p>	
01.3.1	<p><b>นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดื่มน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้</p> <p>ไม่รวมถึง นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมข้นหวาน</li> <li>- นมข้นไม่หวาน</li> </ul>
01.3.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้น สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม</li> <li>- นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม</li> <li>- นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชสำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม</li> <li>- ครีมเทียมชนิดไขมันต่ำ</li> </ul>
01.4	<p><b>ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม</b></p> <p>ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่านํ้านม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลวกึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)</p>	

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.4.1	<b>ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)</b> ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากนํ้ามันที่ผ่านกรรมวิธี ฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง	- ครีมที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน
01.4.2	<b>ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพรวงมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)</b> ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาส เจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพรวงมัน เนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย <u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตาม หมวด 01.4.4	- วิปปิ้งครีม (Whipping cream) ยูเอชที - ครีมสเตอริไลเซชัน - ครีมยูเอชที - ครีมอัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน - วิปครีม (Whipped cream) สเตอริไลเซชัน - ครีมพรวงมันเนยยูเอชที
01.4.3	<b>คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)</b> คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้ เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็ก ติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)	- คลอตเตดครีม (Clotted cream) ที่ไม่ปรุงแต่ง - ครีมเปรี้ยวที่ไม่ปรุงแต่ง
01.4.4	<b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม</b> ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับ นํ้ารวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับ ใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2 และผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ ใช้ทดแทนครีมซึ่งไม่มีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) ตามหมวด 02.3	- วิปครีมสำเร็จรูปซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันพืชกับนํ้า (non-dairy whipping cream) ที่ใช้แต่งหน้าอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยวซึ่งมีส่วนประกอบของ ไขมันพืชกับนํ้า สำหรับใช้ประกอบอาหาร

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.5	<p><b>นมผงครีมผงผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</b></p> <p>นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้</p>	
01.5.1	<p><b>นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดัดน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีนเตต (Caseinates) ด้วย</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมผงที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- ครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- เคซีน (Casein) ที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- เคซีนเตต (Caseinates) ที่ไม่ปรุงแต่ง</li> <li>- บัตเตอร์มิลค์ชนิดผงที่ไม่ปรุงแต่ง</li> </ul>
01.5.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่ไม่ปรุงแต่งสำหรับใช้ประกอบอาหาร</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงที่ไม่ปรุงแต่ง สำหรับใช้ประกอบอาหาร</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมชนิดแห้งซึ่งได้จากการผสมกันระหว่างนมขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผง</li> <li>- นมผงแปลงไขมัน ด้วยไขมันพืช</li> </ul>
01.6	<p><b>เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</b></p> <p>เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มั๊กกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.1	<p><b>เนยแข็งไม่บ่ม</b></p> <p>เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คอทเทจชีส (Cottage cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่ม ได้จากการตกตะกอนชีสที่จับตัวเป็นก้อน (Curd cheese)</li> <li>- คอทเทจชีสผสมครีม (Creamed cottage cheese) คือ คอทเทจชีสที่เคลือบด้วยส่วนผสมของครีม</li> <li>- ครีมชีส (Cream cheese) คือ เนยแข็งไม่บ่มชนิดเนื้อนุ่มสามารถใช้ทาหรือป้ายได้</li> <li>- มอซซาเรลลาชีส (Mozzarella cheeses)</li> <li>- สคามอซ่าชีส (Scamorza cheeses)</li> <li>- พาเนียร์ (paneer) คือ เนยแข็งที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนนมด้วยการเติมกรดซีทริกจากน้ำเลมอนหรือน้ำมะนาว หรือกรดแล็กติกจากเวย์</li> </ul>
01.6.2	<p><b>เนยแข็งบ่ม</b></p> <p>เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อราเมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก</p>	
01.6.2.1	<p><b>เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก</b></p> <p>เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือผ่านเป็นแผ่นบางๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บลูชีส (Blue cheese)</li> <li>- บริ (Brie)</li> <li>- เกาดา (Gouda)</li> <li>- ฮาวาร์ตี (Havarti)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยแข็งขูด (Hard grating cheese)</li> <li>- สวิสชีส (Swiss cheese)</li> <li>- เนยแข็งกามองแบร์ (Camembert)</li> <li>- พาเมซาน (Parmesan)</li> <li>- เนยแข็งอีแดม (Edam)</li> <li>- เนยแข็งเชดดาร์ (Cheddar)</li> </ul>
01.6.2.2	<p><b>เปลือกเนยแข็งปรม</b></p> <p>เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการปรม</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง</li> </ul>
01.6.2.3	<p><b>เนยแข็งผง</b></p> <p>เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพเรสเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอสหรือเพื่อใช้ในลักษณะเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมัคกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร)</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพเรสเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยแข็งผงเพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส</li> </ul>
01.6.3	<p><b>เวย์ชีส</b></p> <p>เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้นอาจมีการเติมนม ครีมน หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เวย์ชีส (Whey cheese)</li> <li>- เปลือกของเวย์ชีส</li> </ul>



รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.6.4	<p><b>โพรเซสชีส</b></p> <p>โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โพรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกันอาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่มตามหมวด 01.6.2 มาตัด ชูด หั่น</p>	
01.6.4.1	<p><b>โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)</b></p> <p>โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์</p>	- cheddar cheese ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.4.2	<p><b>โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)</b></p> <p>โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์</p>	- cheddar cheese ที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
01.6.5	<p><b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</li> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง</li> </ul>
01.6.6	<p><b>เวย์โปรตีนชีส</b></p> <p>เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน <u>ไม่รวมถึง</u> เวยชีส ตามหมวด 01.6.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese)</li> <li>- ริคอตต้าชีส (Ricotta cheese)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.7	<p><b>ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ใส่นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เซอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีส่วนประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โยเกิร์ตปรุงแต่งกลิ่นรส</li> <li>- ไอศกรีมนมกลิ่นรสต่างๆ</li> <li>- ไอศกรีมตัดแปลง ที่มีนมหรือผลิตภัณฑ์นมเป็นส่วนประกอบหรือที่ไขมันนมบางส่วนถูกทดแทนด้วยไขมันชนิดอื่น เช่น ไขมันพืช</li> <li>- ไอศกรีมนมแซนวิส ไอศกรีมนมโมจิ</li> <li>- ไอซ์มิลค์ (Ice milk)</li> <li>- พุดดิ้งนม</li> <li>- ช็อกโกแลตมูส</li> <li>- วุ้นนม (พานาคอตต้า)</li> <li>- เต้าฮวยนมสด</li> <li>- นมปรุงแต่งอัดเม็ดกลิ่นรสต่างๆ</li> <li>- ไอศกรีมชนิดผง</li> <li>- นมข้นหวานที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรสต่างๆ เช่น นมข้นหวานรสช็อกโกแลต</li> </ul>
01.8	<p><b>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3</p>	
01.8.1	<p><b>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว</b></p> <p>เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เวย์ชนิดเหลว</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอซิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3	- เวย์ผง
02.0	<b>น้ำมันและไขมัน และผลิตภัณฑ์อิมัลชัน</b>	
02.1	<b>น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ</b> ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล	
02.1.1	<b>บัตเตอร์ออยล์แอนไฮดรัสมีลค์แฟตและกี</b> ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีมหรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ	- ไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) - น้ำมันเนยปราศจากน้ำ (Anhydrous butter oil) - น้ำมันเนย (Butter oil) - เนยใส (ghee)
02.1.2	<b>น้ำมันและไขมันจากพืช</b> น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ประุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน	- น้ำมันปาล์ม      - น้ำมันรำข้าว      - น้ำมันเมล็ดชา - น้ำมันข้าวโพด      - น้ำมันถั่วเหลือง      - น้ำมันคาโนลา - น้ำมันมะกอก      - น้ำมันเมล็ดทานตะวัน      - น้ำมันงา - น้ำมันเมล็ดฝ้าย      - น้ำมันมะพร้าว - น้ำมันถั่วลิสง      - น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ (Virgin olive oil) - น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชตั้งแต่ 1 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธี ไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.1.3	<p><b>น้ำมันและไขมันจากสัตว์</b></p> <p>น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์ น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมู ไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดีไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิงแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัวควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น</p> <p>น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาแฮร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสเปรต (sprat) และปลากะตัก เป็นต้น รวมถึงน้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไปที่เหมาะสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจีเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำมัน/ไขมันหมู</li> <li>- น้ำมันปลา</li> <li>- ไขมันหมู</li> <li>- ไขมันวัว</li> <li>- ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow)</li> </ul>
02.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น</p>	

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.2.1	<p><b>เนย</b></p> <p>เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนยจืด</li> <li>- เนยเค็ม</li> </ul>
02.2.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติดที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมันเนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มาร์گارีน (margarine)</li> <li>- บัทเทอร์ (Butterine)</li> <li>- มินารีน (Minarine)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ผสมของเนยและเนยเทียม</li> <li>- เนยที่มีการลดไขมัน</li> <li>- เนยเทียมที่มีการลดไขมัน</li> <li>- เนยผสมเนยเทียมที่มีการลดไขมัน</li> <li>- เนยผสมหรือเนยเทียมที่มีการแต่งกลิ่นรส</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำกับไขมันและน้ำมัน)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดผสม (ไขมันผสมกับไขมันนม) เช่น เนยที่มีไขมันสามในสี่ส่วน เนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน หรือเนยผสมเนยเทียมที่มีไขมันสามในสี่ส่วน</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
02.3	<p><b>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบผลิตภัณฑ์นม ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช รวมถึงผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้ทดแทนครีมซึ่งไม่มีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat)</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนม (คือ นมที่ใช้ไขมันอื่นทดแทน ซึ่งผลิตจากธาตุน้ำนมไม่รวมมันเนย (non-fat milk solid) และไขมันจากพืช (เช่น น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกคำฝอย หรือน้ำมันข้าวโพด)</li> <li>- วิปครีมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ</li> <li>- ผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ</li> </ul>
02.4	<p><b>ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก</b></p> <p>ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภครวมและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไอศกรีมดัดแปลงไขมันที่ทำจากไขมันพืช เช่น ไอศกรีมกะทิรวมทั้งชนิดผง</li> <li>- ไอศกรีมกะทิแซนวิส</li> <li>- ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ</li> </ul>
03.0	<p><b>ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง</b></p> <p>ขนมหวานแช่เยือกแข็ง (Frozen) ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล โดยต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ในลักษณะพร้อมบริโภครวมต้องมีการเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย และการบริโภคผลิตภัณฑ์จะต้องอยู่ในสภาพเยือกแข็ง รวมถึงไอศกรีมหวานเย็น เช่น เซอร์เบต (Sherbet) ซอร์เบต (Sorbet) ซึ่งรวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes)</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เซอร์เบต (Sherbet)</li> <li>- ซอร์เบต (Sorbet)</li> <li>- น้ำผลไม้ปั่นที่แช่จนเป็นน้ำแข็ง</li> <li>- ไอศกรีมหวานเย็นที่ปรุงแต่งกลิ่นรส</li> <li>- น้ำแข็งใส</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.0	ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด	
04.1	ผลไม้ ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2	
04.1.1	ผลไม้สด ผลไม้สดต้องไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	
04.1.1.1	ผลไม้สด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	- ผลไม้สดทุกชนิด เช่น มะละกอ ลำไย มะม่วง มังคุด แตงโม องุ่น ทูเรียน กัลย มะขามหวานแบบฝัก เป็นต้น
04.1.1.2	ผลไม้สด เคลือบหรือปรับสภาพผิว ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้	- ส้มที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์ - แอปเปิ้ลที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์
04.1.1.3	ผลไม้สด ปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	- ฟรุตสลัด (Fruit salad) - เนื้อมะพร้าวขูด หรือหั่นเป็นเส้น - ผลไม้ตัดแต่ง เช่น การปอกเปลือก และ/หรือแกะเมล็ด เป็นต้น
04.1.2	ผลไม้แปรรูป ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3	
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง ผลไม้ซึ่งอาจผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น ล้าง หั่น ลวก หรือให้ความร้อน รวมถึงการแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้ ก่อนทำการแช่เยือกแข็ง	- ฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมแช่เยือกแข็ง - สตรอเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - บลูเบอร์รี่แช่เยือกแข็ง - สับปะรดในน้ำสับปะรดแช่เยือกแข็ง

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.1.2.2	<b>ผลไม้แห้ง</b> ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แอปเปิ้ลแผ่นบางแห้ง</li> <li>- ลูกเกด</li> <li>- เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยแห้ง</li> <li>- ลูกพรุนแห้ง</li> <li>- มะม่วงกวนตากแห้ง</li> </ul>
04.1.2.3	<b>ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ</b> ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะเชื่อม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บัวรดองในน้ำส้มสายชู</li> <li>- มะนาวดองในน้ำเกลือ</li> <li>- มะกอกน้ำดองในน้ำเกลือ</li> <li>- เปลือกแตงโมดองในน้ำมัน</li> <li>- ฝรั่งแช่บ๊วย</li> <li>- บัวรดองเค็มแห้ง</li> <li>- มะดันดองแล้วแต่งรสด้วยน้ำตาล</li> </ul>
04.1.2.4	<b>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning</b> ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์หรือพาสเจอร์ไรซ์รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฟรุ้ตสลัด (Fruit salad) บรรจุในกระป๋อง</li> <li>- สเตอริไรซ์ในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)</li> <li>- ซีนส์ในน้ำเชื่อมบรรจุในขวดแก้ว</li> <li>- ซอสแอปเปิ้ลบรรจุในขวดแก้ว</li> </ul>
04.1.2.5	<b>แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพกทิน (pectin) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แยมสเตอริไรซ์</li> <li>- เยลลี่อ่อน</li> <li>- มาร์มาเลดส้ม</li> </ul>



รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<p>- เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใสเนื้อผลไม้</p> <p>- มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพกทิน (pectin)</p>	
04.1.2.6	<p><b>ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบ</b> ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แอปเปิ้ลบัตเตอร์ (Apple butter)</li> <li>- เลมอนเคิร์ด (Lemon curd)</li> <li>- ชัตนีย์ (Chutney)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้ายขนมปัง รสสตรอปเบอร์รี่</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล</li> </ul>
04.1.2.7	<p><b>ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล</b></p> <p>ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เซอร์แช่อิ่ม (Cocktail (maraschino) cherries)</li> <li>- เปลือกส้มแช่อิ่มแห้ง</li> <li>- มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเคลือบน้ำตาล</li> <li>- ผลไม้แช่อิ่มสไตลิตาลี (mostarda di frutta)</li> <li>- มะขามปรุงรสคลุกน้ำตาล</li> <li>- มะดันดองแล้วนำมาแช่อิ่มด้วยน้ำตาล</li> <li>- ผลไม้หยี เช่น ลูกหยี มะม่วงสามรส ฝรั่งหยี เป็นต้น</li> </ul>
04.1.2.8	<p><b>ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลไม้บด (Fruit pulp) เช่น แอปเปิ้ลบด</li> <li>- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree)</li> <li>- ซอสผลไม้ (Fruit sauce)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้)</li> <li>- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม</li> <li>- ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้ อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม</li> <li>- น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า</li> <li>- กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) เช่น น้ำเชื่อมบลูเบอร์รี่</li> <li>- กะทิและมันกะทิ (Coconut milk and coconut cream) รวมถึงกะทิผง</li> <li>- น้ำมะขามเข้มข้น</li> <li>- มะขามผง</li> <li>- มะขามกวน (tamarind toffee) มะม่วงกวน สับปะรดกวน</li> <li>- บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars)</li> </ul>
04.1.2.9	<p><b>ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งมีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เจลาตินแต่งกลิ่นรสผลไม้</li> <li>- ขนมเยลลี่ผลไม้</li> <li>- วุ้นมะพร้าว</li> <li>- ผลไม้ลอยแก้ว เช่น กระท้อนลอยแก้ว</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7	
04.1.2.10	<b>ผลไม้หมักดอง</b> ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)	ผลไม้ดอง เช่น มะม่วงดอง มะขามดอง มะดันดอง บัวยดอง เป็นต้น
04.1.2.11	<b>ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้</b> ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม ไม่รวมถึง ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8	ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิดตัวอย่าง เช่น - ไส้ขนมเชอร์รี่พาย - ไส้ลูกเกดสำหรับคุกกี้ข้าวโอ๊ต - ผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมรสแอปเปิ้ล
04.1.2.12	<b>ผลไม้ปรุงสุก</b> ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เช่น - แอปเปิ้ลอบแห้ง - แอปเปิ้ลแผ่นทอด - ทูเรียนทอด/อบกรอบ - ขนุนทอด/อบกรอบ - ก๋วยทอด/ฉาบ/อบกรอบ ปรุงรสต่างๆ
04.2	<b>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด</b> ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2	
04.2.1	<b>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด</b> ผัก สำหรับายสำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปกปิดเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.1.1	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้)</p> <p>สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ</p>	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดชนิดสดทุกชนิด เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กะหล่ำปลี มันฝรั่ง บรอกโคลี ข้าวโพด แครอท</li> <li>ผักเขียว พริก</li> <li>- สาหร่ายทะเล</li> <li>- ถั่วลิสง</li> <li>- เห็ดต่าง เช่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู เป็นต้น</li> <li>- วุ้นหางจระเข้</li> </ul>
04.2.1.2	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้)</p> <p>สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พริกหยวกที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์</li> <li>- ถั่วพิสตาชิโอที่มีการเคลือบผิวด้วยแวกซ์</li> </ul>
04.2.1.3	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้)</p> <p>สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชিংหั่นฝอย</li> <li>- หน่อไม้หั่นฝอย</li> <li>- กระชายหั่นฝอย</li> <li>- กระเทียมสับ</li> <li>- ผักตัดแต่งสำหรับทำสลัด เช่น ฟักทองหั่นชิ้น แดงกวางหั่นชิ้น เป็นต้น</li> </ul>
04.2.2	<p>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป</p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้)</p> <p>สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิวตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3</p>	

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.1	<p><b>ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ซึ่งอาจผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น ล้าง หั่น ลวก หรือให้ความร้อน ก่อนทำการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวโพดต้มแช่เยือกแข็ง</li> <li>- มันฝรั่ง (เฟรนช์ฟราย) แช่เยือกแข็ง</li> <li>- ถั่วแช่เยือกแข็ง สหรัยแช่แข็ง</li> <li>- มะเขือเทศลวกแช่เยือกแข็ง แครอทลวกแช่เยือกแข็ง</li> </ul>
04.2.2.2	<p><b>ผัก สหรัยทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำผักมาทำแห้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มะเขือเทศผง</li> <li>- มันฝรั่งแห้งชนิดเกล็ด (dried potato flakes)</li> <li>- ถั่วเลนทิลแห้ง</li> <li>- เม็ดเจียแห้ง</li> <li>- เม็ดแมงลักแห้ง</li> <li>- สหรัยทะเลแห้ง</li> <li>- สหรัยทะเลแห้งปรุงรส สำหรับประกอบอาหาร</li> </ul>
04.2.2.3	<p><b>ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักกาดดองในน้ำเกลือ, แตงกวาดองในน้ำเกลือ, มะกอกดองในน้ำเกลือ</li> <li>- เห็ดในน้ำมัน, มะกอกในน้ำมัน</li> <li>- ผักดองในโคจิ, ผักดองในมิโซะ, ผักดองในซีอิ๊ว, ผักกาดดองเผ็ดหวาน</li> <li>- กระเทียมดองในน้ำเกลือและน้ำส้มสายชู แต่งรสด้วยน้ำตาล</li> <li>- พริกดองในน้ำส้มสายชู</li> </ul>
04.2.2.4	<p><b>ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สหรัยทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหลเติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอร์ไรส์ หรือ สเตอริไรส์</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวโพดอ่อนต้มในน้ำบรรจุกระป๋อง</li> <li>- หน่อไม้ฝรั่งลวกในน้ำเกลือบรรจุในขวดแก้ว</li> <li>- มะเขือเทศลวกบรรจุกระป๋อง</li> <li>- มะกอกในน้ำมันบรรจุในขวดแก้ว</li> <li>- ผักกาดในซีอิ๊วบรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.5	<p><b>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มะเขือเทศบด (tomato puree),</li> <li>- เนยถั่วชนิดอื่นๆ เช่น เนยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนยถั่ว (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วลิสงคั่วบดและเติมน้ำมันจากถั่วลิสงที่ใช้ทาหรือป้ายขนมอบ)</li> <li>- แยมวุ้นหางจระเข้</li> </ul>
04.2.2.6	<p><b>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้ายตามหมวด 04.2.2.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำมันฝรั่งบด</li> <li>- ซัลซ่า (ทำจากมะเขือเทศสับ หัวหอมใหญ่ พริกไทย เครื่องเทศ)</li> <li>- ถั่วแดงกวนที่ใช้ทำไส้ขนมหวาน</li> <li>- เม็ดกาแฟกวน (เพื่อใช้สอดไส้)</li> <li>- เนื้อมะเขือเทศบด (tomato paste)</li> <li>- งามบดในน้ำมันพืช (เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการทำสลัด ซอส)</li> </ul>
04.2.2.7	<p><b>ผัก สาหร่ายทะเลดอง</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กิมจิ</li> <li>- กะหล่ำปลีดอง</li> <li>- แดงกวาดอง</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
04.2.2.8	<p><b>ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด</b></p> <p>ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้)</p> <p>สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ถั่วนึ่ง</li> <li>- มันฝรั่งทอด เพื่อบริโภคเป็นอาหารหลัก</li> <li>- ผักต้มซีอิ๊ว</li> <li>- เส้นแก้ว (ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นทำจากสารที่ได้จากสาหร่าย)</li> <li>- เส้นบุก</li> <li>- สาหร่ายทะเลปรุงสุก สาหร่ายทะเลทอดปรุงรส</li> <li>- ถั่วต้มน้ำตาล ถั่วต้มปรุงรสพะโล้</li> <li>- ผักต้มปรุงรส ผักต้มจิ้มน้ำพริก</li> <li>- มันฝรั่งอบซีส (กราแตง)</li> <li>- เห็ดหอมต้มปรุงรส</li> </ul>
05.0	<b>ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน</b>	
05.1	<p><b>ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต</p>	
05.1.1	<p><b>โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก</b></p> <p>โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่</p> <p>(1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก</li> <li>- เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<p>(2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส</p> <p>(3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)</p> <p>(4) โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว</p> <p>(5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส</p> <p>(6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4</p>	<p>- โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)</p> <p>- โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว</p> <p>- โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง เช่น โกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มทำจากโกโก้ชั้นเหลวหรือโกโก้ผงผสมน้ำตาลและอาจมีการแต่งกลิ่นรส เช่น กลิ่นวนิลา</p> <p>- โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาล</p>
05.1.2	<p><b>โกโก้ไชรป์</b></p> <p>โกโก้ไชรป์ได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว <u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตพัตจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4</p>	<p>- โกโก้ไชรป์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตนมรสช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มช็อกโกแลตร้อน</p>



รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.1.3	<p><b>ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)</li> <li>- ไส้ลูกอมหรือช็อกโกแลต</li> <li>- ไส้พายช็อกโกแลต</li> <li>- ช็อกโกแลตผสมถั่วสำหรับทาหรือป้ายขนมปัง</li> </ul>
05.1.4	<p><b>ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต</b></p> <p>ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บดโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะมีเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ช็อกโกแลตชนิดต่างๆ เช่น ช็อกโกแลตขาว, ช็อกโกแลตนม, ช็อกโกแลตชนิดหวาน, ช็อกโกแลตชนิดขม, ช็อกโกแลตชิพ</li> <li>- ครีมช็อกโกแลต</li> <li>- ช็อกโกแลตสอดไส้ต่างๆ</li> <li>- ช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี</li> </ul>
05.1.5	<p><b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คอมพาวนด์ช็อกโกแลต (Compound chocolate)</li> <li>- คอมพาวนด์ช็อกโกแลตที่มีการแต่งสีและกลิ่นรส</li> <li>- อัลมอนต์เคลือบผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลต</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ขนมหวานเลียนแบบช็อกโกแลตสำหรับใช้เป็นไส้ของลูกกวาด ลูกอม</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีส่วนประกอบของไขมันพืชอื่นที่ไม่ใช่ไขมันโกโก้ มากกว่าร้อยละ 5</li> </ul>
05.2	<p>ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</p> <p>ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.2.1	<p><b>ลูกกวาดชนิดแข็ง</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้เติมสี กลิ่นรส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม้ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลูกอมชนิดแข็ง</li> <li>- พาสติลส์ (Pastilles)</li> <li>- ลอเซนจ์ (Lozenges)</li> <li>- ลูกอมสอดไส้ต่างๆ เช่น ช็อกโกแลต</li> <li>- เม็ดอมสมุนไพรชนิดแข็ง</li> </ul>
05.2.2	<p><b>ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แครร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม้ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลูกกวาดแบบเยลลี่ เช่น เยลลี่ปั่นขนมกัมมี่</li> <li>- เยลลี่ผลไม้บดเคลือบน้ำตาลที่ทำจาก เจลาติน เพกทิน สี และกลีนิรส</li> <li>- ลูกอมเคี้ยวหนึบเช่น ลูกอมคาราเมล ลิคอร์ิช (licorice)</li> <li>- มาร์ชเมลโลว์ (Marshmallow)</li> <li>- ขนมวุ้นจากอะการ์ (Agar)</li> <li>- ขนมโมจิหยดน้ำ ซึ่งไม่มีน้ำผลไม้เป็นองค์ประกอบหลัก</li> <li>- เฉาก๊วย</li> <li>- เม็ดไข่มุกจากสาหร่าย</li> </ul>
05.2.3	<p><b>นูกัตและมาร์ซิแพน</b></p> <p>- นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำตาลที่คั่วบดมาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล และโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> <p>- มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นูกัต (Nougats)</li> <li>- มาร์ซิแพน (Marzipans)</li> <li>- ตูบตีบ (ถั่วบด)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
05.3	<b>หมากฝรั่ง</b> ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง	- หมากฝรั่ง
05.4	<b>ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน</b> ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคน้ำตาลและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปังและผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้ <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส และผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนมซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลหรือไซรัปเท่านั้น โดยอาจปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2	- ผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำตาลหรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลักใช้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตกแต่งหน้าเค้ก - ช็อกโกแลตพัตช์สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ขนมอบ - ซอสหวานชนิดต่างๆ เช่น ซอสสตอเบอร์รี่ - ซอสบัตเตอร์สกอตที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีมชั้นเดีย - ซอสเลียนแบบสังขยาที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลักใช้แต่งหน้า หรือสอดไส้ขนมก็ได้
06.0	<b>ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ<sup>1</sup></b>	
06.1	<b>ธัญชาติ</b> ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป	- ข้าวบาร์เลย์, ข้าวโพด, ดอกฮอพ (สำหรับทำเบียร์), ข้าว, ข้าวโอ๊ต, ข้าวฟ่าง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี - ข้าวเสริมวิตามิน ข้าวกล้องสำเร็จรูป
06.2	<b>แป้งและสตาร์ช</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร	

<sup>1</sup> อาจอ้างอิงชนิดธัญชาติได้จากรายชื่อในบัญชี Codex Commodity: Cereal Grains

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.2.1	<p><b>แป้ง</b></p> <p>แป้งที่แปรรูปจากการโม้เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไล์ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งข้าวสาลี</li> <li>- แป้งข้าวเจ้า</li> <li>- แป้งข้าวโพด</li> <li>- แป้งมันสำปะหลัง</li> <li>- แป้งถั่วเขียว</li> <li>- แป้งถั่วเหลืองอบ</li> <li>- แป้งที่ได้มาจากต้นสาคุ (Sago flour)</li> <li>- แป้งจากหัวบุก</li> <li>- แป้งชั้นเหลว (flour pastes) สำหรับทำขนมปัง</li> <li>- แป้งสำหรับทำลูกกวาดหรือขนมหวาน</li> <li>- แป้งสำหรับทำผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยว/พาสต้า</li> <li>- แป้งเอนกประสงค์ที่มีการผสมผงฟูแล้ว (Self-rising flour)</li> <li>- แป้งผสมสำเร็จ (แป้งจากธัญชาติหลายๆชนิดที่นำมาผสมกันด้วยวิธีทางกายภาพ)</li> <li>- แป้งเสริมคุณค่าสารอาหาร เช่น วิตามิน แร่ธาตุ</li> </ul>
06.2.2	<p><b>สตาร์ช</b></p> <p>สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วย การเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สตาร์ชข้าวโพด</li> <li>- สตาร์ชข้าวสาลี</li> <li>- สตาร์ชมันสำปะหลัง</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.3	<p><b>ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมือเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารเช้าจากธัญชาติลักษณะเม็ดกลมพอง</li> <li>- ข้าวโอ๊ตบดทั้งเมล็ดสำเร็จรูป</li> <li>- โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป</li> <li>- ฟารินา (ข้าวสาลีบดอย่างหยาบ)</li> <li>- ข้าวสาลีพองหรือข้าวพอง (Puffed wheat or rice)</li> <li>- อาหารเช้าจากธัญชาติผสม (เช่น ข้าว ข้าวสาลี และข้าวโพด)</li> <li>- อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ</li> <li>- อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals)</li> </ul>
06.4	<p><b>พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แผ่นเกี๋ยว แผ่นเกี๋ยวซ่า</li> <li>- เส้นจันท์เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่ ขนมหุ้น</li> <li>- เส้นราเมง เส้นอุด้ง เส้นโซบะ</li> <li>- เส้นสลิม</li> <li>- พาสตา บะหมี่</li> <li>- วุ้นเส้น เส้นเซี่ยงไฮ้</li> </ul>
06.4.1	<p><b>พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือ แช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง</p>	

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.4.1.1	<p>พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บะหมี่</li> <li>- แผ่นเกี้ยว</li> <li>- พาสตา</li> <li>- เส้นก๊วยจั๊บน้ำเย็น (เส้นข้าวเป็ยก)</li> <li>- เส้นโซบะ</li> <li>- เส้นราเมง</li> <li>- เส้นอูด้ง</li> </ul>
06.4.1.2	<p>พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทีไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมจีน</li> <li>- แผ่นปอเปี๊ยะ</li> <li>- เส้นก๊วยเตี้ยชนิดต่างๆ เช่น เส้นใหญ่, เส้นหมี่, วั่นเส้น, เส้นเซี่ยงไฮ้, เส้นเกี๊ยมอี, เส้นสลิม</li> <li>- บะหมี่ลวกแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เส้นเล็กลวกแช่เยือกแข็ง</li> </ul>
06.4.2	<p>พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๊วยเตี้ยน้อยกว่า 14 %</p>	
06.4.2.1	<p>พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พาสตาอบแห้ง</li> <li>- มะกะโรนีอบแห้ง</li> <li>- บะหมี่อบแห้ง</li> <li>- แผ่นเกี้ยวซ่าอบแห้ง</li> <li>- เส้นก๊วยจั๊บน้ำเย็น (เส้นข้าวเป็ยก) อบแห้ง</li> <li>- เส้นโซบะอบแห้ง</li> <li>- เส้นราเมงอบแห้ง</li> <li>- เส้นอูด้งอบแห้ง</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมจีนอบแห้ง</li> <li>- เส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดต่างๆ อบแห้ง เช่น เส้นใหญ่อบแห้ง, เส้นหมี่อบแห้ง, เส้นเล็ก, เส้นเกี๊ยมอีกรอบแห้งเส้นก๋วยจั๊บอบแห้ง, วุ้นเส้นอบแห้ง, เส้นเซี่ยงไฮ้อบแห้ง</li> <li>- แผ่นแป้งอบแห้งสำหรับแหนมเนือง</li> </ul>
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาติไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด นี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดย ผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles) จากหมวด 06.4.1 และ 06.4.2</li> <li>- เส้นใหญ่กึ่งสำเร็จรูป</li> <li>- พาสต้ากึ่งสำเร็จรูป</li> <li>- สปาเก็ตตี้กึ่งสำเร็จรูป</li> </ul>
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ไข่ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์หนึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พุดดิ้งข้าว</li> <li>- ข้าวต้มมัด ข้าวหลาม ข้าวหมาก</li> <li>- ขนมแข่ง ขนมเทียน</li> <li>- ขนมดั่งโงะ ชิราทามะ (แป้งโมจิญี่ปุ่น)</li> <li>- ขนมกระยาสารท</li> <li>- เม็ดแป้งปั้นบัวลอย</li> <li>- เม็ดสาकु (ทำจากแป้งมันสำปะหลัง)</li> <li>- เม็ดไข่มุก (จากแป้ง)</li> <li>- ขนมไทยที่มีแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก เช่น ขนมชั้น ขนมตาล ขนมเปียกปูน ขนมขี้หนู ขนมน้ำตาลดอกไม้ กาละแมร์ ขนมลื้มกลืน ขนมถั่วฝู ขนมน้ำตาลดอกไม้ ขนมจุกก้วย ฯลฯ</li> <li>- ขนมโก๋ ขนมโก๋อ่อน ขนมคอเป็ด</li> <li>- โรตีสี</li> <li>- ปุยฝ้าย สาลี</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.6	<p><b>แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ซุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับซุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และหมวด 07.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งซุบทอด</li> <li>- แป้งซุบทอดสำหรับทำแฮมประ</li> </ul>
06.7	<p><b>ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสถานะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร เช่น ข้าวเสริมวิตามิน</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ข้าวกึ่งสำเร็จรูปบรรจุในกระป๋องหรือบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouches)</li> <li>- ขนมแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก เช่น ขนมโมจิจากญี่ปุ่น, ขนมตุ๊ก (teuck) จากเกาหลี</li> <li>- ข้าวจี (ข้าวเหนียวชุบไข่)</li> <li>- ข้าวสวยสำเร็จรูป / ข้าวสวยหุงสุกแช่เยือกแข็ง</li> <li>- ข้าวคั่ว</li> </ul>
06.8	<p><b>ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9</p>	
06.8.1	<p><b>เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง</b></p> <p>เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรองหรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำนมถั่วเหลือง</li> <li>- เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองรสชาติต่างๆ เช่น รสหวาน</li> <li>- เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมธัญชาติ เช่น ลูกเดือย งาดำ</li> <li>- เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองชนิดผง</li> </ul>



รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<p>สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองที่เตรียมจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean)</li> <li>- นมหมักจากน้ำนมถั่วเหลือง</li> <li>- น้ำนมถั่วเหลืองจากอนุพันธ์ถั่วเหลือง (เช่น Soy protein isolate, soybean powder, soybean flour, soybean concentrate, defatted soya ตาม Codex St. 322R-2015)</li> <li>- โยเกิร์ตจากนมถั่วเหลือง</li> </ul>
06.8.2	<p><b>ฟองเต้าหู้</b> ฟองเต้าหู้ได้จากผ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้ว ทำให้อาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปรหรืออาหารอื่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฟองเต้าหู้</li> <li>- ฟองเต้าหู้ทอด</li> </ul>
06.8.3	<p><b>เต้าหู้</b> เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เต้าหู้ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง</li> </ul>
06.8.4	<p><b>เต้าหู้กึ่งแข็ง</b> เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วน ระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น</p>	
06.8.4.1	<p><b>เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอส</b> เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
06.8.4.2	<b>เต้าหู้กึ่งแข็งทอด</b> เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาทอด
06.8.4.3	<b>เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ</b> เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2	- เต้าหู้กึ่งแข็ง (มีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น) นำมาผ่านกระบวนการอื่นๆ นอกจากต้ม/เคี้ยวกับซอสชั้นหรือทอด เช่น ย่าง หรือ บด
06.8.5	<b>เต้าหู้แห้ง</b> เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส	
06.8.6	<b>ถั่วเหลืองหมัก</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ	- เต้าซี่ หรือเต้าเจี้ยว (จิ้น) - นัตโตะ (natto) (ญี่ปุ่น) - เทมเป้ (อินโดนีเซีย)
06.8.7	<b>เต้าหู้หมัก</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว	- เต้าหู้ยี้
06.8.8	<b>ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก</b> ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก	- โปรตีนเกษตรจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - โปรตีนถั่วเหลืองเข้มข้น - โปรตีนจากถั่วเหลืองสกัด (Isolated soybean protein)

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว	
07.1.1	ขนมปังและโรล ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู	
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมปังขาว</li> <li>- ขนมปังจากข้าวไรย์</li> <li>- ขนมปังจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโฮลวีต)</li> <li>- ขนมปังฝรั่งเศส</li> <li>- ขนมปังจากมอลต์</li> <li>- ขนมปังโรลแฮมเบอร์เกอร์</li> <li>- ขนมปังโรลจากข้าวสาลีทั้งเมล็ด (ขนมปังโรลโฮลวีต)</li> <li>- ขนมปังจากแป้งข้าวไรย์ผสมแป้งโฮลวีต (Pumpernickel bread)</li> <li>- ขนมปังสำหรับทำฮอตดอก</li> <li>- ขนมปังหัวกะโหลก</li> <li>- ขนมปังฟอกซ์ช่า</li> <li>- ขนมปังเชียบัตต้า</li> <li>- ขนมปังปาเน็ตโตน</li> <li>- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยยีสต์</li> </ul>
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งนาน (Naan) ขึ้นฟูด้วยผงฟู</li> <li>- แป้งตอตีญา (Tortilla)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.1.2	<p><b>แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน</b></p> <p>แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แครกเกอร์กรอบจากข้าวไรย์</li> <li>- ขนมปังกรอบแบบแท่ง เช่น ขนมปังบุหรี</li> <li>- แมตโซ</li> <li>- แครกเกอร์ที่ใช้ผงฟู</li> </ul>
07.1.3	<p><b>ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกีหรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมปังจากข้าวโพด (cornbread)</li> <li>- เบเกิล (Bagel)</li> <li>- ขนมปังพิตา (Pita)</li> <li>- อิงลิช มัฟฟิน (English muffins))</li> </ul>
07.1.4	<p><b>ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ โดเตรียมสำเร็จ และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ครูดอง (Croutons)</li> <li>- เกล็ดขนมปังสำหรับชุบแป้งทอด (Bread crumbs),</li> <li>- โด (dough) เตรียมสำเร็จสำหรับทำบิสกิต</li> </ul>
07.1.5	<p><b>หมั่นโถว ซาลาเปา</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนี้ ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หมั่นโถว</li> <li>- ซาลาเปาไส้ต่างๆ</li> <li>- ฮูเจิน มั่นจู มาไหลโก้ว</li> </ul>
07.1.6	<p><b>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5</b></p> <p>ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนย สด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังฝรั่งเศส</li> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมปังจากพิมพ์โลหะ,</li> <li>- ปาเน็ตโทน</li> <li>- เชียบัตต้า</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1- 07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3	
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เค้กต่างๆ เช่น เค้กเนยสด ชีสเค้ก เค้กกล้วยหอม ชิฟ</li> <li>ฟอนเค้ก เค้กปอนด์ เค้กสปันจ์</li> <li>- บาร์ทำจากรัษฎชาติผลไม้</li> <li>- ขนมไหว้พระจันทร์</li> <li>- พายผลไม้ (เช่น พายไส้แอปเปิล) พายกรอบ</li> <li>- คุกกี้ต่างๆ เช่น คุกกี้น้ำตาล และบิสกิตแบบอังกฤษ (คุกกี้ หรือเครกเกอร์รสหวาน)</li> <li>- ทาร์ตต่างๆ เช่น ทาร์ตบลูเบอร์รี่ (blueberry tart)</li> <li>- นามากาชิ</li> <li>- พัพ คริวซอง</li> <li>- แยมโรล, คีช (Quiche)</li> <li>- ขนมเปียะ ขนมเปียะลูกเต๋า</li> <li>- โมจิแปงเค้ก</li> <li>- ขนมผิง ขนมหน้านวล คุกกี้สิงคโปร์</li> <li>- กระทิงพัพ พัพสติ๊ก ปั้นสับ/ปั้นคลิบ</li> <li>- ขนมไข่มุกรอบราวน</li> </ul>
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเข้า และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แพนเค้ก</li> <li>- วาฟเฟิล (waffle) ขนมรังผึ้ง</li> <li>- ขนมปังสอดไส้ (หวาน/เค็ม) เช่น เอแคลร์ขนมปังไส้ สังขยา ขนมปังไส้กรอกซุว์ครีม เป็นต้น</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เดนนิชเพสตรี (Danish pastry)</li> <li>- เวเฟอร์หรือโคนสำหรับไอศกรีม</li> <li>- มัฟฟิน (muffins)</li> <li>- ไตรเพอร์ (trifles)</li> <li>- โดนัท เช่น โดนัทคลุกน้ำตาล โดนัทไส้แยมสตรอเบอร์รี่</li> <li>- แครปและแครปกรอบ เพรสเซล</li> <li>- ขนมปังกรอบทานโยยน้ำตาล</li> <li>- ขนมปังเนยสด (แบบทานโยยน้ำตาล)</li> <li>- ขนมปังกรอบสอดไส้ (เช่น Koala march)</li> <li>- บิสกิตแท่ง (เช่น pocky)</li> <li>- ขนมปังขาไก่ (Breadsticks)</li> </ul>
07.2.3	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2</p> <p>ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อขนาดเป็นโด (Dough) รวมถึงโตเตรียมสำเร็จ สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2</p> <p>ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำเค้ก</li> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานจากแป้ง</li> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำแพนเค้ก</li> </ul>
08.0	<b>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</b>	
08.1	<p><b>เนื้อสัตว์สด</b></p> <p>เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล้างเพื่อการกิน และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังคงจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อกวาง, นกกระจอกเทศ, นกฟิราบ, นกกระทา, แพะ, แกะ, กระจ่าย, หมูป่า ฯลฯ</li> <li>- เนื้อจระเข้ กบ ตะพาบน้ำ ชนิดสด</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.1.1	<p><b>เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง</b></p> <p>เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น วัว หมู แกะ แพะ หัวหมู</li> <li>- เนื้อสัตว์ปีก ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ที่ยังสด เช่น ไก่ เป็ด นก</li> <li>- เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งตัวหรือตัดแต่งที่ยังสด เช่น กระต่าย</li> <li>- อวัยวะรวมถึงเครื่องในสัตว์ เช่น หัวใจ ไต ฝ่าขี้ริ้ว นมหมู, หางหมู, คากิ, ขาไก่, ขาเป็ด, เอ็นข้อไก่, ปากเป็ด, ลิ้นวัว, ลิ้นหมู, ไส้หมู</li> <li>- เลือดสดจากสัตว์ทุกชนิด</li> </ul>
08.1.2	<p><b>เนื้อสัตว์สดบด</b></p> <p>เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีกระดูกหรือผิวหนังหรือซุบแป้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties))</li> <li>- ไส้กรอกที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการหมักที่ยังดิบ</li> <li>- เนื้อหมูสดบดเนื้อไก่บด</li> <li>- ชิ้นส่วนของหมูที่ผ่านการถอดกระดูกซึ่งอาจมีการเคลือบผิวหนังหรือซุบแป้ง</li> <li>- ชิ้นส่วนของเนื้อสัตว์ปีกที่ผ่านการถอดกระดูก, บดและขึ้นรูป ซึ่งอาจมีหรือไม่มีกระดูกหรือผิวหนังหรือซุบแป้ง</li> </ul>
08.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งตัวหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2</p>	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.2.1	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษาโดยยังไม่ผ่านความร้อน</p>	
08.2.1.1	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดยาเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เบคอน</li> <li>- เนื้อสัตว์หมักซอสต่างๆ เช่น หมักน้ำมันหอย, หมักซอสพริกไทยดำ, หมักน้ำมันงา, หมักซอสเกาหลี, หมักซอสปรุงรส</li> <li>- อาหารพื้นเมืองทางเอเชียตะวันออก เช่น เนื้อหมักเต้าเจี้ยว เนื้อหมักซอสถั่วเหลือง</li> <li>- ไก่วงทั้งตัวฉีดยาเกลือ</li> <li>- เนื้อสัตว์หมักน้ำมันหอย</li> <li>- เนื้อสัตว์หมักน้ำมันงา</li> <li>- เนื้อสัตว์หมักซอสพริกไทยดำ</li> <li>- เนื้อสัตว์หมักซอสเกาหลี</li> <li>- เนื้อสัตว์หมักนมสด</li> <li>- เครื่องในและอวัยวะที่หมักปรุงรส (Marinated)</li> </ul>
08.2.1.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หมูเค็มตากแห้ง เนื้อแห้ง</li> <li>- ไอบีเรียนแฮม (ขาหมูเค็มตากแห้ง)</li> <li>- เนื้อสันยัดไส้ตากแห้ง</li> <li>- แฮมแบบพรอสคิวโต (Prosciutto-type ham)</li> <li>- หมูแดดเดียว, เนื้อแดดเดียว โดยผ่านการให้ความร้อน แต่ยังไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นสุกบริโภคได้</li> </ul>



รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.2.1.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แหนมซีโครงหมู</li> <li>- แหนมเอ็นไก่</li> </ul>
08.2.2	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แฮม (สุก)</li> <li>- เนื้อไก่กระป๋อง</li> <li>- เนื้อต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง)</li> <li>- แคปหมู แคปวัว</li> <li>- หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อแดดเดียว หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อเป็นชิ้น)</li> <li>- หมูหยอง</li> <li>- เครื่องในสัตว์สุก</li> <li>- เลือดสัตว์ต้มสุก</li> <li>- แมลงบริโภคได้ (Edible insect) ทอด</li> <li>- ไช้มัดแดงกระป๋อง</li> </ul>
08.2.3	<p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง</p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไก่ทั้งตัวหรือชิ้นส่วนไก่แช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อสติกแช่เยือกแข็ง</li> <li>- แมลงบริโภคได้ สดแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อสัตว์ปรุงรสแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อไก่/หมูชุบ แป้ง/บัตเตอร์ ทอด/ให้ความร้อนแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อไก่/หมูชุบ เกล็ดขนมปัง แช่เยือกแข็ง</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.3	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งนี้ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.2</p>	
08.3.1	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)</p>	
08.3.1.1	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไส้กรอกสดชนิดต่างๆ เช่น ซาลามิ (Salami), โทซิโน (Tocin), เป็ปโปโลนี (Pepperoni) และไส้กรอกรมควัน</li> <li>- ไส้เบอร์เกอร์จากเนื้อสัตว์บด (ที่ปรุงรสหรือไม่ปรุงรส)</li> </ul>
08.3.1.2	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กุนเชียงหมู กุนเชียงไก่</li> <li>- เนื้อแผ่น (Beef jerky)</li> <li>- ไส้กรอกโซบราซาดา</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
08.3.1.3	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แหนมหมู แหนมเนื้อ</li> <li>- ไส้กรอกอีสาน</li> <li>- หม่ำหมู หม่ำวัว</li> </ul>
08.3.2	<p><b>เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หมูยอ ไก่ยอ</li> <li>- ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นเนื้อหมูลูกชิ้นเนื้อไก่</li> <li>- ไส้กรอกชนิดต่างๆ ที่ทำจากเนื้อสัตว์บด เช่น ไส้กรอกไก่ เวียนนา ไส้กรอกหมูรมควัน กุนเชียงฝรั่ง (Salami-type products) ไส้อั่ว</li> <li>- ตับห่านบด</li> <li>- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties))</li> <li>- คอนปี้ฟกระป๋อง</li> <li>- เนื้อบดต้มซีอิ๊ว (ทซี่คุดัง)</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกที่ผ่านการปรุงแต่งและทำให้แห้ง เช่น หมู/เนื้อเค็ม หมู/เนื้อสวรรค์ (เนื้อบด)</li> </ul>
08.3.3	<p><b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อบดสำหรับทำแฮมเบอร์เกอร์ (แพตตี้ (Patties)) ที่ปรุงรส (เนื้อสัตว์บดที่มีการเติมส่วนผสมประกอบอื่นๆ เช่น เกลือ, พริกไทย, ซอสปรุงรส, ผัก ฯลฯ) แล้วแช่แข็ง</li> <li>- เนื้อไก่บดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง</li> </ul>
08.4	<p><b>ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก</b></p> <p>ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร</li> <li>- ไส้จากธรรมชาติ เช่น ไส้หมู หรือไส้แกะ</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.0	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ	
09.1	<b>สัตว์น้ำสด</b> สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำ หรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย	
09.1.1	<b>ปลาสด</b> เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด	- ปลาทุกชนิดที่ยังสด เช่น วาฬ ปลาคอด ปลาแซลมอน ปลาเทราต์ - ไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด ตัวอย่างเช่น คาร์เวียร์ เป็นต้น
09.1.2	<b>สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา</b> สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด	- สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ที่ยังสด เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น - สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ที่ยังสด เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น - สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง ที่ยังสด เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น
09.2	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี</b> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน(Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค	

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.2.1	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังคง รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชิ้นปลาแช่เยือกแข็ง</li> <li>- ปูแช่เยือกแข็ง</li> <li>- กุ้งแช่เยือกแข็ง</li> <li>- ไช้ปลาแช่เยือกแข็ง</li> <li>- ซูริมิแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อวาทแช่เยือกแข็ง</li> </ul>
09.2.2	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุก หรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กุ้งชุบแป้งแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อปลาชุบแป้งแช่เยือกแข็ง</li> <li>- ไข่เบอร์เกอร์กุ้งแช่เยือกแข็ง</li> </ul>
09.2.3	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดจนมีลักษณะเป็นครีม (cream-type sauce) แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เนื้อกุ้งดิบบด แช่เยือกแข็ง</li> <li>- เนื้อปลาดิบบด แช่เยือกแข็ง</li> </ul>
09.2.4	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค</p>	
09.2.4.1	<p><b>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก</b></p> <p>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไข่กรอกปลา</li> <li>- ลูกชิ้นปลา/ปลาเส้น (ฮ็อกไกว)/ลูกชิ้นรักบี้</li> <li>- ปลาหนึ่งหรือต้มซีอิ๊ว (ทซึคุดัง)</li> <li>- ไช้ปลาสุก</li> <li>- ผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาบดหรือผลิตภัณฑ์ซูริมิต่างๆ ปรุงสุก เช่น ปูอัด คามาโอะโกะ (<i>kamaboko</i>) หรือ คานิคะมะ (<i>kanikama</i>) หรือจิกุวะ (<i>chikuwa</i>)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.2.4.2	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง และมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลูกชิ้นกุ้ง</li> <li>- ปลาหมึกนึ่ง</li> </ul>
09.2.4.3	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคน้ำที่ เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วนอาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ซูริมิทอด</li> <li>- ปูนึ่งทอด</li> <li>- เหมประทอด</li> <li>- หอยลายทอดบรรจุกระป๋อง</li> <li>- ปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง</li> <li>- กุ้งแช่อ๊อม (กุ้งทอดสุกแล้วเชื่อมด้วยน้ำตาล)</li> </ul>
09.2.5	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ซี่เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง</li> <li>- สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้</li> <li>- สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์(Marinated) ตามหมวด 09.3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) เช่น ปลาแมคเคอเรลรมควัน ปลาแซลมอนรมควัน เป็นต้น</li> <li>- สัตว์น้ำแห้ง (Drying) เช่น กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ปลาเค็มต่างๆ (เช่น ปลาอินทรีเค็ม ปลาเกลือเค็ม ปลาคอดเค็ม ปลาโบนิโตะเค็ม ปลาริวกิว (ปลาทูหวาน) ปลาแดดเดียว) เป็นต้น</li> <li>- สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ตัวอย่างเช่น กุ้งหมักเกลือ ปลาแอนโชวีหมักเกลือ ปลาเค็มแช่น้ำเกลือ เป็นต้น</li> <li>- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ตัวอย่างเช่น ปลาหมักรมควัน กุนเชียงปลา เป็นต้น</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน</li> <li>- สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ตัวอย่างเช่น แหนมปลา ปลาสาม เป็นต้น</li> </ul>
09.3	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น</p>	
09.3.1	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination)</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือหนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุดิบเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หอยแมลงภู่ดอง</li> </ul>
09.3.2	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง (Pickle or Brine)</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายต่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลาดองด้วยโคจิ (โคจิซูเกะ)</li> <li>- ปลาดองซีอิ๊วหรือซอสถั่วเหลือง</li> <li>- ปลาดองด้วยมิโซะ</li> <li>- เนื้อวาฬดอง</li> <li>- ปลาแฮริงดอง</li> <li>- ปลาหมึกกรอบ (แช่สารละลายระหว่างน้ำและต่าง)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
09.3.3	<p><b>คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีสผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่เยือกแข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คาร์เวียร์(ไข่ปลาสายพันธุ์สเตอร์เจียน (Sturgeon species))</li> <li>- ไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด (เช่น ปลาคอด, ปลาแฮริง เป็นต้น)</li> <li>- ไข่ปลาแปรรูปต่างๆ เช่น ไข่ปลาแซลมอนเค็ม, ไข่ปลาแซลมอนเค็มแปรรูป, ไข่ปลาคอด, ไข่ปลาคอดเค็ม เป็นต้น</li> </ul>
09.3.4	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาหร่ายข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กะปิจากกุ้งหรือเคย</li> <li>- ปลาร้า</li> <li>- ปลาจ่อม/กุ้งจ่อม</li> <li>- ไตปลา (ฟุงปลา)</li> </ul>
09.4	<p><b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง</b></p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปลาซาตินในซอสมะเขือเทศบรรจุกระป๋อง</li> <li>- ปลาทูน่าในน้ำมันบรรจุกระป๋อง</li> <li>- ปูบรรจุกระป๋อง</li> <li>- ไข่ปลาบรรจุกระป๋อง</li> <li>- หอยเป่าฮื้อบรรจุกระป๋อง</li> <li>- หน่อไม้ทะเลบรรจุกระป๋อง</li> </ul>



รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
10.0	<b>ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่</b>	
10.1	<b>ไข่สดทั้งฟอง</b> ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อมหรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น	- ไข่ไก่สดทั้งฟอง - ไข่เป็ดสดทั้งฟอง - ไข่นกกระทาสดทั้งฟอง
10.2	<b>ผลิตภัณฑ์จากไข่</b> ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง	
10.2.1	<b>ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว</b> ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ	- ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แดงเหลว, ไข่แดงผง, ไข่ขาวเหลว, ไข่เหลวพาสเจอร์ไรซ์ (มีไข่แดงและไข่ขาวรวมกัน), ไข่แดงเหลวพาสเจอร์ไรซ์, ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์
10.2.2	<b>ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง</b> ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง	- ไข่แช่เยือกแข็ง
10.2.3	<b>ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง	- ไข่ผงหรือแห้ง, ไข่แดงผง, ไข่ขาวผง
10.3	<b>ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร</b> ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเซียตะวันออกเฉียง	- ไข่เค็ม - ไข่เยี่ยวม้า - ไข่ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
10.4	<p><b>ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คัสตาร์ด (Custard)</li> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำคัสตาร์ด</li> <li>- ใส้คัสตาร์ดสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ</li> <li>- ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา</li> <li>- เมอแรงค์ (Meringue)</li> <li>- ใส้ทาร์ตไข่</li> </ul>
10.5	<p><b>ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนอาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไข่ไก่ต้มสุกปอกเปลือกในน้ำเกลือ</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนและปรุงรสพร้อมบริโภค เช่น เต้าหู้ไข่, ลูกรอก, ไข่หวานสำหรับใช้ทำซูชิ เป็นต้น</li> </ul>
11.0	<b>สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง</b>	
11.1	<p><b>น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว</b></p> <p>สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5</p>	
11.1.1	<p><b>น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรตและฟรุกโตส</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชัน ไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล</li> <li>- เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ</li> <li>- เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล</li> <li>- ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายขาว</li> <li>- เด็กซ์โทรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous)</li> <li>- เด็กซ์โทรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate)</li> <li>- ฟรุกโตส (Fructose)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
11.1.2	<p><b>น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้</li> <li>- เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮเดรต (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายผงหรือน้ำตาลทรายไอซิ่ง (Icing sugar)</li> <li>- เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose)</li> </ul>
11.1.3	<p><b>น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียดกลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์</li> <li>- น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์</li> <li>- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์ (Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์</li> <li>- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน</li> <li>- น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด</li> <li>- น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar)</li> <li>- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)</li> <li>- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup)</li> <li>- น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)</li> </ul>
11.1.3.1	<p><b>กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร</b></p> <p>กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup)</li> <li>- น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar)</li> <li>- น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar)</li> <li>- น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
11.1.3.2	<p><b>กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร</b></p> <p>กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่นกระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup)</li> </ul>
11.1.4	<p><b>แลกโตส</b></p> <p>แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุลหรือทั้งสองชนิดผสมกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แลกโตส (Lactose)</li> </ul>
11.1.5	<p><b>น้ำตาลขาวชนิดผลึก</b></p> <p>น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar)</li> </ul>
11.2	<p><b>น้ำตาลทรายแดง</b></p> <p>น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัปกลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลอ้อย</li> <li>- น้ำตาลมะพร้าว</li> <li>- น้ำตาลโตนด</li> <li>- น้ำตาลปีป/น้ำตาลปึก</li> <li>- น้ำตาลกรวด</li> <li>- น้ำตาลงบ (มาจากการเคี่ยวน้ำตาลอ้อย)</li> </ul>
11.3	<p><b>น้ำเชื่อมและไซรัป</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses)</li> <li>- น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) ทั้ง fully inverted and partially inverted</li> <li>- ไซรัปจากข้าวโพด (Corn syrup)</li> <li>- ไซรัปจากข้าวโพดที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose corn syrup)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
	<p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัปกลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไซรัปจากน้ำตาลอินนูลินที่มีฟรุกโตสปริมาณสูง (High fructose inulin syrup)</li> <li>- น้ำตาลจากข้าวโพด (Corn sugar)</li> <li>- ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด</li> </ul>
11.4	<p><b>น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น</b> น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนม ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลหรือไซรัปเท่านั้น โดยอาจปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้</p> <p>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนม ซึ่งมีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากน้ำตาลหรือไซรัป ตามหมวด 05.4 ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล (Maple syrup), น้ำตาลไซโลส (Xylose)</li> <li>- น้ำเชื่อมที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม เช่น น้ำเชื่อมคาราเมล น้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส น้ำเชื่อมรสส้มและมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นมินต์ เป็นต้น</li> <li>- น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าขนม เช่น ผลึกน้ำตาลแต่งสีต่างๆสำหรับแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ เค้ก โดนัท</li> </ul>
11.5	<p><b>น้ำผึ้ง</b> น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำผึ้งจากดอกไม้ป่าหรือดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกลิ้นจี่ ดอกลำไย ดอกทานตะวัน</li> </ul>
11.6	<p><b>สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค (table-top sweeteners)</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล</p> <p>ไม่รวมถึง สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด เช่น อะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (Acesulfame potassium)</li> <li>- น้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) ตัวอย่างเช่น ซอร์บิทอล (Sorbitol)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.0	เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน	
12.1	เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร	
12.1.1	เกลือ เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เกลือโซเดียมคลอไรด์</li> <li>- เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่มีการเติมแร่ธาตุ เช่น ไอโอดีน ฟลูออไรด์ เป็นต้น</li> <li>- เกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt)</li> </ul>
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เกลือโปแตสเซียมคลอไรด์</li> </ul>
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</li> </ul>
12.2.1	เครื่องเทศ เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูป ผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กะเพรา โหระพา พริก พริกป่น เม็ดยี่หระ ออริกานโน และ ผงกระหรี่</li> <li>- น้ำพริกแกงได้จากเครื่องเทศแห้ง</li> <li>- น้ำพริกแกงชนิดต่างๆ สำหรับประกอบอาหาร เช่น น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงเขียวหวาน น้ำพริกแกงเหลือง น้ำพริกแกงส้ม หรือเครื่องเทศแห้งผสมสำหรับคลุกเนื้อสัตว์หรือปลา เป็นต้น</li> <li>- เครื่องเทศประเภทสำเร็จรูป</li> <li>- กระเทียมเจียว</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.2.2	<p><b>เครื่องปรุงรส</b></p> <p>เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผงหมักเนื้อ</li> <li>- ผงที่ใช้สำหรับโรยข้าวหรืออาหาร (ที่มีส่วนผสมของสาหร่ายทะเล งา และเครื่องเทศอื่นๆ)</li> <li>- เกลือผสมหอมใหญ่ หรือเกลือผสมกระเทียม</li> <li>- น้ำพริกสำหรับคลุกข้าว เช่น น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกปลาย่าง</li> <li>- เครื่องปรุงรสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</li> <li>- ผงปรุงรสอาหารต่างๆ เช่น ผงปรุงเมื่อน้ำมันหอย ผงปรุงน้ำยำ ผงปรุงลาบ ผงหมูแดง ผงหมูเตี๊ยะ ผงคั่วกลิ้ง รวมถึง ผงปรุงรสอื่นๆ เช่น ผงรสหมู ผงปรุงรสสาหร่าย ผงปรุงรสไส้กรอก</li> <li>- น้ำมันเครื่องเทศ เช่น น้ำมันงาพริก น้ำมันกระเทียมเจียว น้ำมันพริกเผา</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหาร ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว (paste)</li> <li>- ผงมะนาวสำหรับปรุงรสอาหาร</li> <li>- น้ำพริกกะปิ</li> <li>- ผลิตภัณฑ์เกลือผสมส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร เช่น เกลือผสมสาหร่าย</li> </ul>
12.3	<p><b>น้ำส้มสายชู</b></p> <p>น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำส้มจากแอปเปิ้ล (Cider vinegar)</li> <li>- น้ำส้มจากไวน์ หรือจากลูกเกดหรือผลไม้</li> <li>- น้ำส้มจากธัญชาติ</li> <li>- น้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำส้มจากมอลต์หรือสุรากลั่น น้ำส้มจากอ้อย (Spirit vinegar)</li> <li>- น้ำส้มสายชูหมัก</li> <li>- น้ำส้มสายชูกลั่น</li> </ul>
12.4	<b>มัสตาร์ด</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มัสตาร์ด</li> </ul>
12.5	<b>ซूप</b> ผลิตภัณฑ์ซूप (Soups) และซूपใส (Broths) ที่พร้อมบริโภคน้ำ อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิหรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)	
12.5.1	<b>ซूपพร้อมบริโภคน้ำ</b> ผลิตภัณฑ์ซूपและซूपใสพร้อมบริโภคน้ำที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่มีก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคั้นรูป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ซุปเนื้อ (บูล'เยิน (bouillon))</li> <li>- ซุปเนื้อน้ำใส (คอนซอมเม่ (consommés))</li> <li>- ซุปใส</li> <li>- ซุปข้นและซूपครีมเช่น ซूपครีมเห็ด ซूपครีมไก่</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ราดสปาเก็ตตี้บรรจุกระป๋อง รสชาติต่างๆ เช่น คาบอนาล่า (carbonara) เป็นต้น</li> <li>- น้ำก๋วยเตี๋ยว, ซุปผักกะโรนี</li> <li>- น้ำแกงต่างๆ</li> <li>- ซุปไก่สกัด ซุปไก่สกัดรสช็อกโกแลต ซุปไก่สกัดผสมวิตามินและแร่ธาตุ ที่ไม่มีวัตถุประสงคืบริโภคน้ำเฉพาะทางหรือเป็นเสริมอาหาร</li> </ul>



รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.5.2	<p><b>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุพ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ซุพสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนม เพื่อให้ได้ซุพพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่มีก็ได้มีทั้งในรูปแบบขัณฑ์ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ซุพกึ่งสำเร็จรูป (Instant soup) เช่น ซุพเห็ดกึ่งสำเร็จรูป</li> <li>- ผงซุพก๋วยเตี๋ยว</li> <li>- ผงสำหรับทำเมนูแกงต่างๆ ที่ปรุงรสแล้ว แค่เติมน้ำหรือกะทิหรือนม</li> <li>- เครื่องแกงสำเร็จรูปชนิดผง (เช่น เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูปชนิดผง, เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปชนิดผง เป็นต้น)</li> <li>- ผงซุพสำหรับทำเมนูชามน้ำ (โดยเฉพาะ)</li> <li>- ซุพเข้มข้น หรือ ซุพผง</li> <li>- ครีมซุพผง, ซุพก้อนกึ่งสำเร็จรูป, ซุพต้มยำ ชนิดเข้มข้น</li> <li>- ซุพใสชนิดเข้มข้น (Stock or Concentrated broth)</li> <li>- เครื่องแกงสำเร็จรูป ชนิดกึ่งแข็งกึ่งเหลว</li> <li>- ผงแกงกระหรี่สำเร็จรูป</li> <li>- เครื่องแกงกระหรี่สำเร็จรูป</li> <li>- ซุพไก่สกัดชนิดผง</li> </ul>
12.6	<p><b>ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4</p>	
12.6.1	<p><b>ซอสอิมัลชัน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟเลอร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำเกรวี่ (Gravies)</li> <li>- มายองเนส (ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดงให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ เช่น น้ำสลัดชนิดต่างๆ(เฟรนช์สลัด อิตาลีสลัด กรีกสลัด ซีซาร์สลัด Thousand Island salad น้ำสลัดครีม)</li> <li>- ซอสที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นส่วนผสม</li> <li>- เครื่องจิ้มสำหรับขนมขบเคี้ยว</li> </ul>
12.6.2	<p><b>ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมัน จากพืช(Creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อยอาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ซอสมะเขือเทศ</li> <li>- สลัดซีอิ๊วญี่ปุ่น</li> <li>- ซอสพริก</li> <li>- ซอสบาร์บิคว</li> <li>- น้ำจิ้มต่างๆ (เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มอาหารทะเล, น้ำยำ, น้ำส้มตำปรุงสำเร็จ, ซอสจิ้มก๊วยช่า)</li> <li>- ซีสซอส (Cheese sauce)</li> <li>- ครีมซอส (Cream sauce)</li> <li>- น้ำปลาหวาน</li> <li>- ซอสผัดสไตล์ญี่ปุ่นซอสเทอริยากิ</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากถั่วชนิดอื่นๆ ที่ไม่ใช่ถั่วเหลือง (Blackbean seasoning)</li> <li>- ซอสสำหรับหมักเนื้อสัตว์</li> <li>- ซอสมะขามเปียกเข้มข้น (สำหรับปรุงอาหาร)</li> <li>- เครื่องปรุงรสที่มีส่วนผสมของ Alcohol เช่น มิริน</li> <li>- ซอสเหาะจิ้ม หรือ ซอสปรุงรส ที่มีซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบและมีการปรุงรสเพิ่มเติม นอกเหนือจาก 12.9.2.3</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.6.3	<p>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่</p> <p>ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ชั้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ใน หมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำชีสซอส</li> <li>- ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้น้ำสลัด</li> </ul>
12.6.4	<p><b>ซอสใส</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นมครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำปลา</li> <li>- ซอสหอยนางรม(แบบใส)</li> <li>- น้ำบูดู น้ำปลาร้า น้ำไตปลา</li> <li>- น้ำเกลือปรุงรส</li> <li>- น้ำกระเทียมดอง</li> </ul>
12.7	<p><b>สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืชหรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร</li> </ul> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตาม หมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สลัด เช่น สลัดมักกะโรนี สลัดมันฝรั่ง สลัดกะหล่ำปี (โคลสลอว์ (Coleslaw) สลัดทูน่า สลัดแฮม สลัดข้าวโพด สลัดเห็ด เป็นต้น</li> <li>- แซนวิชสเปรด (Sandwich spread)</li> <li>- น้ำสลัดอิมัลชันที่มีส่วนผสมอื่น เช่น เนื้อ หรือ ผัก เป็นต้น</li> </ul>
12.8	<p><b>ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</b></p> <p>ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุดิบอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Single cell protein จาก <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>- Whole cell yeast ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
12.9	<b>เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส	
12.9.1	<b>ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุ๊ป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น	- มิโซะ (ญี่ปุ่น) - เต้าเจี้ยวสำหรับผัด
12.9.2	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง</b> ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง	
12.9.2.1	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก</b> ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ	- ซี้ว
12.9.2.2	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง ที่ไม่ผ่านการหมัก</b> ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่น ด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง	- ซอสปรุงรส
12.9.2.3	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2</b> ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่อาจเติมน้ำตาลหรือเกลือ และ/หรือผ่านกระบวนการเคียวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้	- ซี้วดำ - ซี้วหวาน - ซอสปรุงรส
12.10	<b>ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง</b> ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง ไม่รวมถึง โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีนเนตตามหมวด 01.5.1	- โปรตีนเกษตรที่ไม่ได้ทำจากโปรตีนจากถั่วเหลือง - ฟู (fu) (ส่วนผสมของกลูเทน (โปรตีนจากพืช)) - ผลิตภัณฑ์โปรตีนใช้ทดแทนเนื้อและปลา

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- โปรตีนจากนม ยกเว้นเคซีนและเคซีนเต (ตามหมวด 01.5.1)</li> <li>- โปรตีนจากรัฐชาติ</li> <li>- โปรตีนจากพืชอื่นสำหรับทดแทนเนื้อสัตว์</li> </ul>
<b>13.0</b>	<b>อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ</b>	
13.1	<b>อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก</b> ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3	
13.1.1	<b>นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก</b> นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมผงดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน</li> <li>- นมดัดแปลงสำหรับทารก/อาหารทารกชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน</li> <li>- นมผงดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน</li> <li>- นมพร้อมดื่มดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน</li> <li>- นมดัดแปลง/อาหารสำหรับทารก สูตร hydrolyzed milk protein</li> <li>- อาหารทารกสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ</li> <li>- อาหารทารกสูตรปราศจากแลคโตส</li> <li>- อาหารทารกสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.1.2	<p><b>นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</b></p> <p>นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลักโดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นมผงดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี</li> <li>- นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องชนิดพร้อมบริโภค สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี</li> <li>- นมดัดแปลง/อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก สูตร hydrolyzed milk protein</li> <li>- อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากพืช เช่น ถั่วเหลือง ข้าว และอื่นๆ</li> <li>- อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรปราศจากแลคโตส</li> <li>- อาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กสูตรโปรตีนจากสัตว์ เช่น แพะ กระบือ และอื่นๆ</li> </ul>
13.1.3	<p><b>อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก</b></p> <p>อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารสำหรับทารกที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ</li> <li>- อาหารทารกสูตรพิเศษสำหรับภูมิแพ้หรือลดความเสี่ยงภูมิแพ้</li> <li>- นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ colic condition</li> <li>- นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ preterm/ low birth weight/post discharge</li> <li>- นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malnutrition (e.g. high energy completed formula)</li> <li>- นมดัดแปลง/อาหารทารกสูตรสำหรับ malabsorption/maldigestion</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.2	<p><b>อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</b></p> <p>อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารเสริมฟักทองผสมนมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</li> <li>- ข้าวโพดและมันฝรั่งบด สำหรับทารกและเด็กเล็ก</li> <li>- ตับไก่ซอสส้ม อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</li> <li>- สตูโก้และมะเขือเทศ อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</li> <li>- ขนมหขเคี้ยว/ขนมอบกรอบสำหรับทารกและเด็กเล็ก</li> <li>- พาสต้า หรืออาหารที่เป็นเส้นสำหรับเด็กเล็ก</li> <li>- อาหารพร้อมบริโภคหรืออาหารที่ต้องมีการเตรียมหรือผสมก่อนบริโภค โดยที่บนฉลากระบุอายุหรือรูปภาพหรือข้อความที่สื่อว่าใช้สำหรับทารกและเด็กเล็ก เช่น ผลไม้อบแห้ง/ผลไม้ในน้ำเชื่อม, เนื้อสัตว์อบแห้ง/เนื้อสัตว์บดพร้อมบริโภค โยเกิร์ต/โยเกิร์ตอบกรอบที่มีกลุ่มผู้บริโภคเป็นทารกและเด็กเล็ก</li> </ul>
13.3	<p><b>อาหารทางการแพทย์</b></p> <p>อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึมกระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับผู้ที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารสูตรกรดอะมิโนและภาวะแพ้โปรตีนสำหรับเด็ก</li> <li>- อาหารสำหรับเด็กที่มีระบบการย่อยผิดปกติและแพ้นมวัว</li> <li>- อาหารสำหรับเด็กที่รับประทานอาหารได้น้อยหรือที่มีภาวะเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร</li> <li>- อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก (6เดือน-3 ปี) ที่มีวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์</li> <li>- อาหารสำหรับผู้ที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ</li> <li>- อาหารสำหรับผู้ที่มีภาวะขาดสารอาหารหรือเสี่ยงต่อการขาดสารอาหาร</li> <li>- อาหารสำหรับผู้ป่วยโรคมะเร็ง/โรคเบาหวาน/โรคไต/โรคลมชัก/โรคตับ/ผู้ป่วยที่มีความผิดปกติด้านเมตาบอลิซึม</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
13.4	<p><b>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก</b></p> <p>อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารพร้อมบริโภคที่มีสูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก</li> <li>- อาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ</li> <li>- อาหารที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ทดแทนมื้ออาหาร</li> <li>- อาหารที่ลดน้ำตาล และ/หรือมีไขมันต่ำ</li> <li>- อาหารที่ใช้สารทดแทนน้ำตาลและ/หรือสารทดแทนไขมัน</li> </ul>
13.5	<p><b>อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ</b></p> <p>อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งในรูปของเหลวและของแข็ง</li> <li>- อาหารสำหรับมารดามีครรภ์และให้นมบุตร</li> <li>- อาหารที่เหมาะสมสำหรับช่วงอายุ เช่น อาหารสำหรับวัยรุ่น/ วัยผู้สูงอายุ</li> <li>- อาหารสูตรครบถ้วน</li> </ul>
13.6	<p><b>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์ที่รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มีใช้รูปแบบอาหารตามปกติ เช่น รูปแบบของแข็ง (แคปซูล แคปซูลแบบนิ่ม เม็ด เม็ดฟู เม็ดอม ผง) หรือรูปแบบของเหลว หรือรูปแบบเคี้ยว (chewable form) เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลิตภัณฑ์น้ำมันปลาชนิดแคปซูล</li> <li>- ผลิตภัณฑ์วิตามินรวมแบบน้ำเชื่อม</li> <li>- ผลิตภัณฑ์โปรตีนสกัดแบบผง</li> <li>- ผลิตภัณฑ์แคลเซียมชนิดเม็ด</li> </ul>



รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.0	<b>เครื่องดื่ม</b>	
14.1	<b>เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์</b> เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และกาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5	
14.1.1	<b>น้ำ</b> น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภครวมถึงน้ำโซดา	
14.1.1.1	<b>น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ</b> น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่างๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติ แหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ	- น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ
14.1.1.2	<b>น้ำบริโภคและน้ำโซดา</b> น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มีได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <u>ไม่รวมถึง</u> น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4	- น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท - น้ำแข็ง - น้ำโซดา - น้ำบริโภคที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เช่น สปาร์กลิงวอเตอร์ (Sparkling water) - น้ำบริโภคที่มีการเติมก๊าซออกซิเจน - น้ำเพียวริฟายน์ (Purified water)

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.2	<p><b>น้ำผลไม้และน้ำผัก</b></p> <p>ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด14.1.4</p>	
14.1.2.1	<p><b>น้ำผลไม้</b></p> <p>น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น</li> <li>2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้ น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต</li> <li>3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคั้นรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คั้นรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำส้ม น้ำมะนาวน้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะพร้าว น้ำมะม่วง น้ำแอปเปิ้ล น้ำส้มผสมน้ำมะม่วง โดยกระบวนการบีบคั้น เป็นต้น</li> <li>- น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นเช่นน้ำส้มจากน้ำส้มเข้มข้น</li> <li>- น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ หรือผลไม้แห้ง เช่น น้ำบ๊วย น้ำลูกพรุน (ทำจากลูกพรุนแห้ง) น้ำลำไย (ทำจากลำไยแห้ง)</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.2.2	<p><b>น้ำผัก</b></p> <p>น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น</li> <li>2. น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำอ้อย</li> <li>- น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้น เช่น น้ำแครอท จากน้ำแครอทเข้มข้น</li> </ul>
14.1.2.3	<p><b>น้ำผลไม้เข้มข้น</b></p> <p>น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำส้มเข้มข้นแช่แข็ง</li> <li>- น้ำมะนาวเข้มข้น</li> <li>- น้ำสตอเบอรี่เข้มข้น</li> <li>- น้ำแบล็คเคอร์แรนต์เข้มข้น</li> <li>- น้ำทับทิมเข้มข้น</li> </ul>
14.1.2.4	<p><b>น้ำผักเข้มข้น</b></p> <p>น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p>	<p>น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ เช่น น้ำแครอทเข้มข้น เป็นต้น</p>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.3	<p><b>น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า</b></p> <p>น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือน้ำผักน้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2</p>	
14.1.3.1	<p><b>น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า</b></p> <p>น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหารรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำโดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาตรของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า(Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพีชชนิดเนคต้า</li> <li>- น้ำแพร์ชนิดเนคต้า</li> <li>- น้ำแอปเปิ้ลผสมน้ำสับปะรด</li> <li>- น้ำกีวีผสมน้ำแอปเปิ้ลและน้ำองุ่น</li> </ul>
14.1.3.2	<p><b>น้ำผักชนิดเนคต้า</b></p> <p>น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำผักรวม</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.3.3	<p><b>น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น</b></p> <p>น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดัดน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำลูกแพร์ชนิดเนคต้าเข้มข้น</li> <li>- น้ำพีชชนิดเนคต้าเข้มข้น</li> </ul>
14.1.3.4	<p><b>น้ำผักเนคต้าเข้มข้น</b></p> <p>น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดัดน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำผักรวมชนิดเข้มข้น</li> </ul>
14.1.4	<p><b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส</b></p> <p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีส่วนผสมคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลวเข้มข้นหรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น</p>	
14.1.4.1	<p><b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ</b></p> <p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่นเป็นส่วนประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เช่น น้ำอัดลมชนิดต่างๆ น้ำโซดาแต่งกลิ่น เครื่องดื่มอัดลมผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว น้ำหวานอัดก๊าซกลิ่นรสต่างๆ เครื่องดื่มผสมโซดา เครื่องดื่มรุตเบียร์ เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มเกลือแร่ที่มีการอัดก๊าซ (Electrolyte Beverage) สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลเกลือแร่ (Isotonic Drink)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูง และมีส่วนประกอบอื่นตามที่กฎหมายกำหนด (เช่น คาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน) เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก ผลไม้ หรือสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น น้ำรส...(ผลไม้, ผัก).....% อัดก๊าซ, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มชา/กาแฟ แต่งกลิ่นรส อัดก๊าซ</li> </ul>
14.1.4.2	<p><b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ</b></p> <p>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน,แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส เช่น เครื่องดื่มกลิ่นโคล่า กลิ่นส้ม กลิ่นกุหลาบ, น้ำหวานแต่งกลิ่นรส (เช่น น้ำแต่งกลิ่นรส มะนาวหรือส้ม), เครื่องดื่มผสมนมเปรี้ยวหรือกลิ่นรสนมเปรี้ยว เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มที่มีพืช ผัก หรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ เช่น เครื่องดื่มน้ำรส... (ผลไม้, ผัก) ...%, น้ำผลไม้แต่งกลิ่นรส, น้ำแครอตแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มผักผสม..., น้ำผักแต่งกลิ่นรส, น้ำเก็กฮวย, น้ำกระเจี๊ยบ, เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผสมแมงลัก เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มที่มีจุลินทรีย์กลุ่มแลคติก (lactic acid beverage)</li> <li>- เครื่องดื่มชาหรือกาแฟ พร้อมดื่มที่มีการปรุงแต่งรส เช่น กาแฟกระป๋องพร้อมดื่ม (แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดเหลว, ชาปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (แต่งกลิ่น) เป็นต้น</li> </ul>

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มที่มีสมุนไพรเป็นส่วนประกอบ เช่น iced tea, ชา แต่งกลิ่นรสผลไม้, เครื่องดื่มผสมชาแต่งกลิ่นรสผลไม้, chilled canned cappuccino drink, น้ำสมุนไพรแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่มตรีผลา, ชาสมุนไพรปรุงสำเร็จชนิดเหลว เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มเกลือแร่ (Electrolyte Beverage), เครื่องดื่ม สำหรับผู้ที่เสียเหงื่อ, เครื่องดื่มสำหรับผู้ออกกำลังกาย (Sport Drink), เครื่องดื่มปรับสมดุลย์เกลือแร่ (Isotonic Drink) เป็นต้น</li> <li>- เครื่องดื่มให้พลังงาน (Energy Drink) ที่ไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และมีสารอาหารในปริมาณสูง และมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่นคาเฟอีน ทอรีน คาร์นิทีน)</li> <li>- เครื่องดื่มน้ำอัลมอนต์</li> </ul>
14.1.4.3	<p><b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง</b></p> <p>เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แห้งแข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำหวานชนิดเข้มข้น (fountain syrup) เช่น น้ำหวานเข้มข้นกลิ่นโคล่า เป็นต้น</li> <li>- น้ำหวานชนิดเข้มข้นแต่งกลิ่นผลไม้หรือรสผลไม้</li> <li>- น้ำหวานรสผลไม้ชนิดแห้งหรือแห้งแข็ง</li> <li>- เครื่องดื่มเข้มข้นหรือหัวเชื้อเครื่องดื่มแต่งกลิ่นหรือรสชนิดผงหรือแช่เยือกแข็ง</li> <li>- เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดผงมีคาเฟอีนจากธรรมชาติและทอรีน</li> <li>- ชาปรุงสำเร็จชนิดผง ชาผงแต่งกลิ่นผลไม้</li> <li>- เครื่องดื่มกลิ่นผลไม้ชนิดผงผสมอะมิโน</li> <li>- กาแฟเข้มข้นผสมนม</li> <li>- กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (แต่งกลิ่น)</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.1.5	<p>กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และ เครื่องดื่มจากรัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้</p> <p>ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่ว สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคขงร้อน (infusion)</p> <p>ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตาม หมวด 05.1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องดื่มสมุนไพรหรือพืชชนิดขงดื่ม หรือชาขงสมุนไพร เช่น Chicory-based hot beverage (postum) ชาข้าว ชา</li> <li>- กาแฟไม่ปรุงแต่ง เช่น กาแฟพร้อมดื่ม กาแฟผง กาแฟบด 100 % กาแฟปรุงสำเร็จชนิดพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น</li> <li>- ชาใบ, ชาขง, Infusion, Herbal infusion, Concentrate coffee extract, ชา+ข้าวคั่ว (Rice tea), กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จชนิดผง (ไม่แต่งกลิ่น), ชาปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ไม่แต่งกลิ่น) เป็นต้น</li> <li>- ชาผงสำเร็จรูป (instant tea) ผสมข้าวคั่ว</li> <li>- เครื่องดื่มธัญญาพืช 100% เช่น ถั่วแดง ถั่วดำ ลูกเดือย ข้าวกล้องงอก เป็นต้น</li> </ul>
14.2	<p><b>เครื่องดื่มแอลกอฮอล์</b></p> <p>เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มี แรงแอลกอฮอล์ต่ำ</p>	
14.2.1	<p><b>เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์</b></p> <p>เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอป (hops) ยีสต์ และน้ำ</p>	
14.2.2	<p><b>ไซเดอร์และเพอร์รี่</b></p> <p>ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ โดยส่วนใหญ่ได้จากแอปเปิ้ล</p> <p>เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์</p> <p>รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ</p>	



รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.2.3	<b>ไวน์องุ่น</b> เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น	
14.2.3.1	<b>ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง</b> ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)	
14.2.3.2	<b>ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง</b> ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด	
14.2.3.3	<b>ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ตีไฟต์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น</b> ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวานหรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน	
14.2.4	<b>ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น</b> ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ	
14.2.5	<b>สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง</b> เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้	
14.2.6	<b>สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี</b> เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือ เบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย	

รหัสหมวด อาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
14.2.7	<p><b>เครื่องตีเมล็ดอัลทอลล์ที่แต่งกลิ่นรส</b></p> <p>เครื่องตีเมล็ดอัลทอลล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตรสชาติโดยส่วนใหญ่มีแรง แอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตรสชาติท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี</p>	
15.0	<b>ขนมขบเคี้ยว</b>	
15.1	<p><b>ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก</b></p> <p>ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็น ส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มันฝรั่งทอดหรืออบกรอบ</li> <li>- ขนมอบพองรูปทรงต่างๆ ผ่านกระบวนการ Extrusion</li> <li>- ข้าวโพดคั่ว (Popcorn)</li> <li>- แครกเกอร์ข้าว หรือ ข้าวเกรียบ (Rice crackers)</li> <li>- ข้าวแต่น ข้าวตัง ข้าวซอยตัด ทงม้วนกรอบ</li> <li>- ธัญชาติทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งรส เช่น ลูกเดือยทอดหรืออบกรอบปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นต้น</li> <li>- ขนมขาไก่ปรุงแต่งรส</li> <li>- ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปปรุงรส</li> </ul>
15.2	<p><b>ขนมขบเคี้ยวที่มี ถั่ว เป็นส่วนประกอบหลัก หรือเมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก</b></p> <p>ผลิตรสชาติทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และ ผลิตรสชาติจากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือ กระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตรสชาติสัตว์น้ำ เพื่อ บริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตรสชาติ เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อัลมอนต์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาดีเมีย พืชฮาซิโอ</li> <li>- เมล็ดถั่วเคลือบด้วยโยเกิร์ต- ธัญชาติ/ธัญพืช- และน้ำผึ้ง</li> <li>- ถั่วทอดกลอย ถั่วตัด</li> <li>- เมล็ดฝักทอง เมล็ดดอกทานตะวัน เมล็ดแตงโม</li> <li>- ถั่วลิสงปรุงรสต้มยำ</li> <li>- อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของผลไม้แห้ง เมล็ดถั่ว และธัญชาติ เช่น ส่วนผสมเทรล (Trail mixes) เป็นต้น</li> </ul>

รหัสหมวดอาหาร	คำอธิบายประเภทและชนิดอาหาร	ตัวอย่างชนิดอาหาร*
15.3	<p>ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ปลาแห้งปลาหมึกอบ/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้าวเกรียบปลา/ข้าวเกรียบกุ้ง</li> <li>- ปลาเส้น</li> <li>- ปลาแผ่นอบกรอบ</li> </ul>
16.0	<p><b>อาหารเตรียมสำเร็จ</b></p> <p>ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating) ทั้งนี้การใช้วัตถุดิบอาหารให้พิจารณาแยกตามวัตถุดิบแต่ละรายการที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภคหรือมีการเตรียมก่อนบริโภคเล็กน้อย เช่น พิซซ่าแช่เยือกแข็ง ข้าวผัดแช่เยือกแข็ง แกงเขียวหวานพร้อมบริโภคในถุง pouch พะโล้หมูสามชั้นพร้อมไข่ ไช้ทรงเครื่อง (ประกอบด้วยไข่ ผัก เนื้อสัตว์) ไช้ลูกเขยราดซอสมะขาม เป็นต้น</li> </ul>

หมายเหตุ: \* รายละเอียดที่กำหนดไว้ เป็นเพียงการยกตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ง่ายขึ้น ทั้งนี้ ให้พิจารณาคำอธิบายในแต่ละชนิดอาหารเป็นสำคัญ