ตัวอย่างที่ 1 ฉลากเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ที่ผลิตภายในประเทศ เพื่อจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)

ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” หรือกลุ่มหน้าที่ (functional classes) ในอาหารกำกับไว้ด้วย และตรงกับชื่อที่ยื่นคำขอ

อาจแสดงคำว่า “เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร (Food Enzyme)” กำกับไว้ด้วยก็ได้

ส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร แสดงชื่อ, INS (ถ้ามี) และแสดงปริมาณเป็น % เรียงจากมากไปน้อย ตามด้วยส่วนประกอบอื่น ๆ เรียงจากมากไปน้อย

ระบุวัตถุประสงค์การใช้, ชนิดอาหาร และปริมาณที่แนะนำ

คำแนะนำในการเก็บรักษา

ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตตามใบอนุญาต

น้ำหนักสุทธิ

รุ่นที่ผลิต

เดือนและปีที่หมดอายุ

เลขสารบบอาหาร

จัดทำโดย กองอาหาร 2 มกราคม 2567

ตัวอย่างที่ 2 ฉลากเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

ที่นำเข้าจากต่างประเทศ เพื่อจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค รวมถึงผู้ปรุง ผู้แบ่งบรรจุ ผู้จำหน่าย (แสดงภาษาไทยแต่จะมีภาษาอังกฤษก็ได้)

ชื่ออาหาร โดยมีคำว่า “วัตถุเจือปนอาหาร” หรือกลุ่มหน้าที่ (functional classes) ในอาหารกำกับไว้ด้วย และตรงกับชื่อที่ยื่นคำขอ

อาจแสดงคำว่า “เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร (Food Enzyme)” กำกับไว้ด้วยก็ได้

ส่วนประกอบที่เป็นวัตถุเจือปนอาหาร แสดงชื่อ, INS (ถ้ามี) และแสดงปริมาณเป็น % เรียงจากมากไปน้อย ตามด้วยส่วนประกอบอื่น ๆ เรียงจากมากไปน้อย

*ข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มี .....” กรณีมีการใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร หรือ “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : อาจมี .....” กรณีมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต แล้วแต่กรณี

ระบุวัตถุประสงค์การใช้, ชนิดอาหาร และปริมาณที่แนะนำ

คำแนะนำในการเก็บรักษา

น้ำหนักสุทธิ

ชื่อและประเทศของผู้ผลิตตามใบรับรองสถานที่ผลิต

รุ่นที่ผลิต

ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าตามใบอนุญาต

เดือนและปีที่หมดอายุ

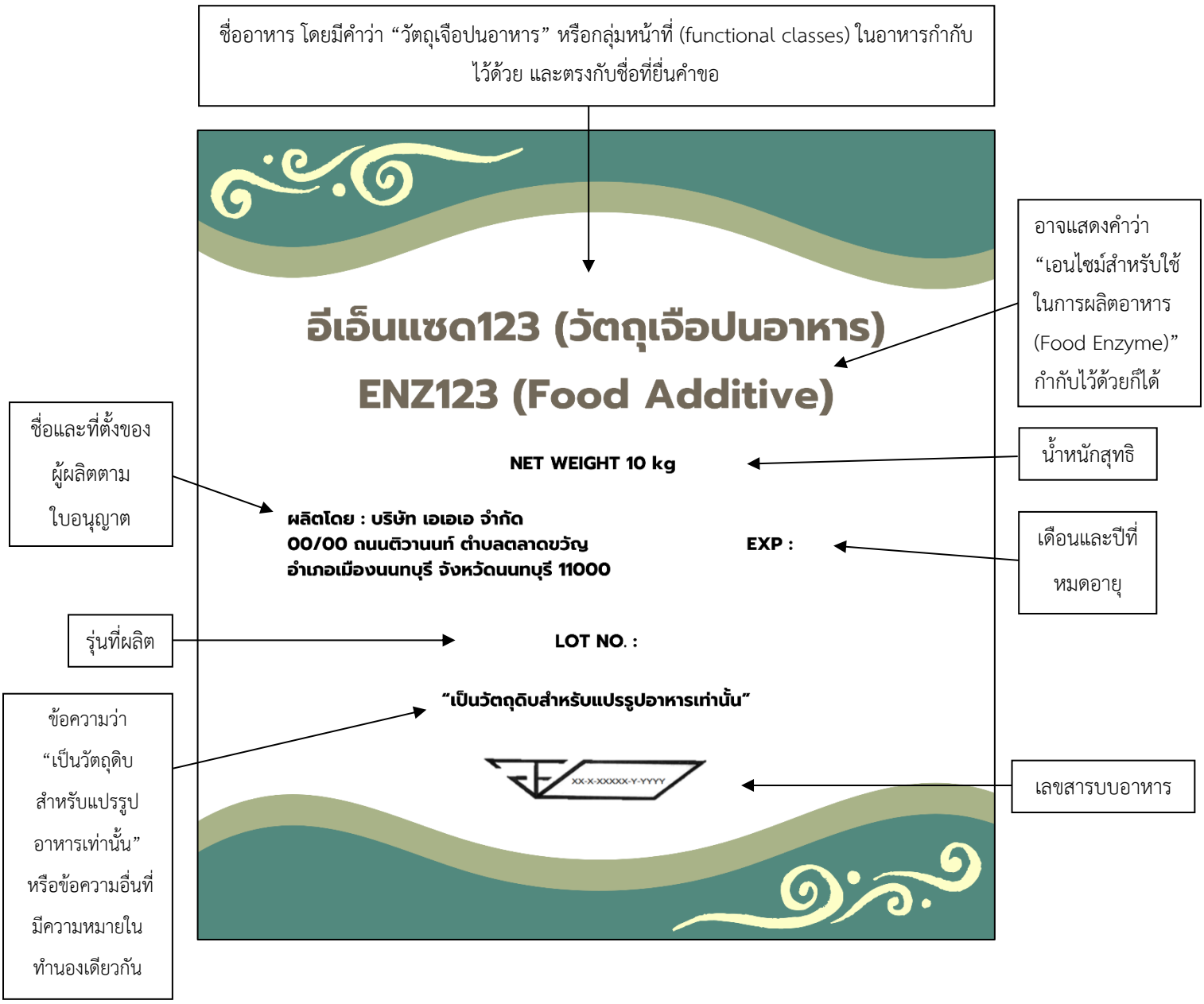
กรณีใช้เกลือบริโภคไม่เสริมไอโอดีนเป็นส่วนประกอบตั้งแต่ร้อยละ 1 หรือมีปริมาณคงเหลือในผลิตภัณฑ์สุดท้ายตั้งแต่ร้อยละ 1 ของน้ำหนักอาหาร

*แสดงข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร (ถ้ามี)

เลขสารบบอาหาร

จัดทำโดย กองอาหาร 2 มกราคม 2567

ตัวอย่างที่ 3 ฉลากเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร
ที่ผลิตภายในประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย
ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)



*แนบคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย ตามตัวอย่างที่ 3 คู่มือประกอบการจำหน่ายเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารที่ผลิตภายในประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

ตัวอย่างที่ 3 คู่มือประกอบการจำหน่ายเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ที่ผลิตภายในประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร เพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

เอกสารคู่มือประกอบการจำหน่าย

อาจแสดงคำว่า “เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร (Food Enzyme)” กำกับไว้ด้วยก็ได้

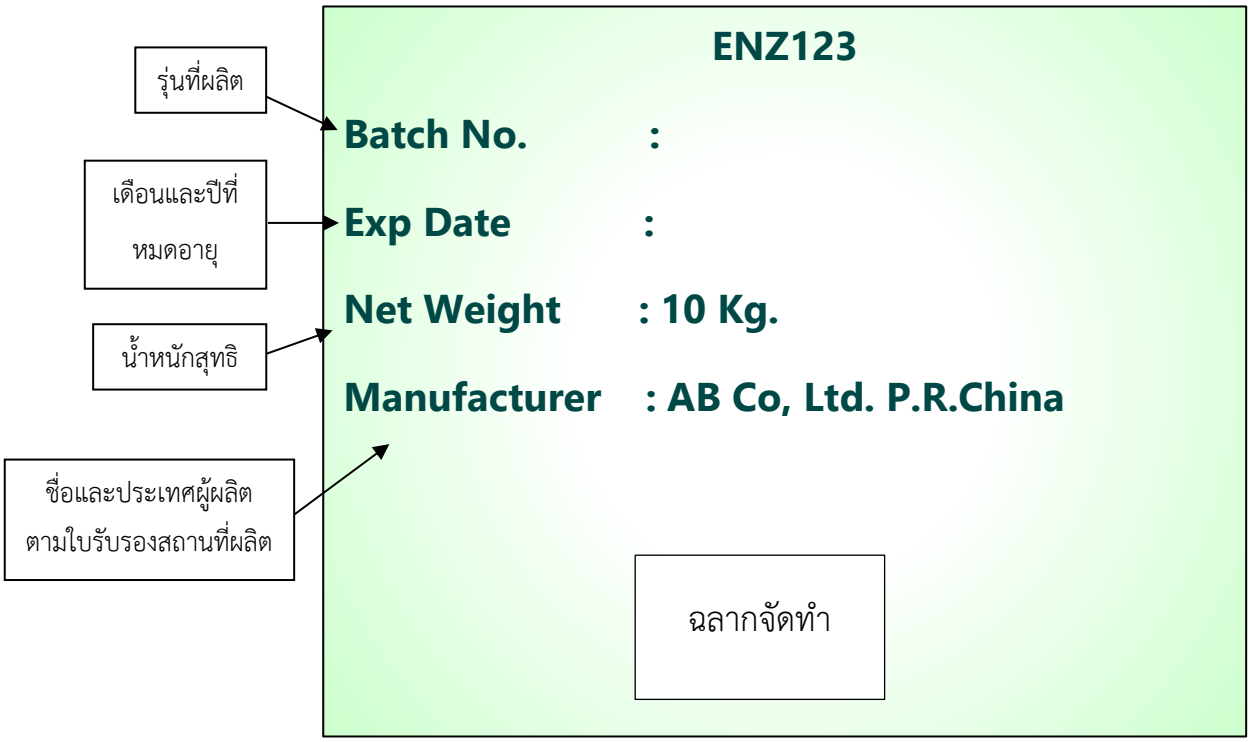
1. **ชื่ออาหาร** : อีเอ็นแซด123 (วัตถุเจือปนอาหาร)
2. **เลขสารบบอาหาร** : ระบุบนฉลาก
3. **ผลิตโดย** : บริษัท เอเอเอ จำกัด 00/00 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000
4. **รุ่นที่ผลิต (Lot no)** : ระบุบนฉลาก
5. **น้ำหนักสุทธิ** : ระบุบนฉลาก
6. **เดือนและปีที่หมดอายุ** : ระบุบนฉลาก
7. **สูตรส่วนประกอบ** : มอลโทเดกซ์ทริน (CAS 9050-36-6) ...%
   ทรานส์กลูตามิเนส
   จากสเตรปโทเวอร์ทิซิลเลียม มอบารีนส์ วาร์. (EC 2.3.2.13) ...%
   โซเดียมเคซิเนต
   เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน
8. **วิธีการใช้:**

วัตถุประสงค์การใช้	ชนิดอาหาร	ปริมาณที่แนะนำ
สารช่วยในกระบวนการผลิต	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน เช่น ลูกชิ้น และไส้กรอก	ร้อยละ 2.0

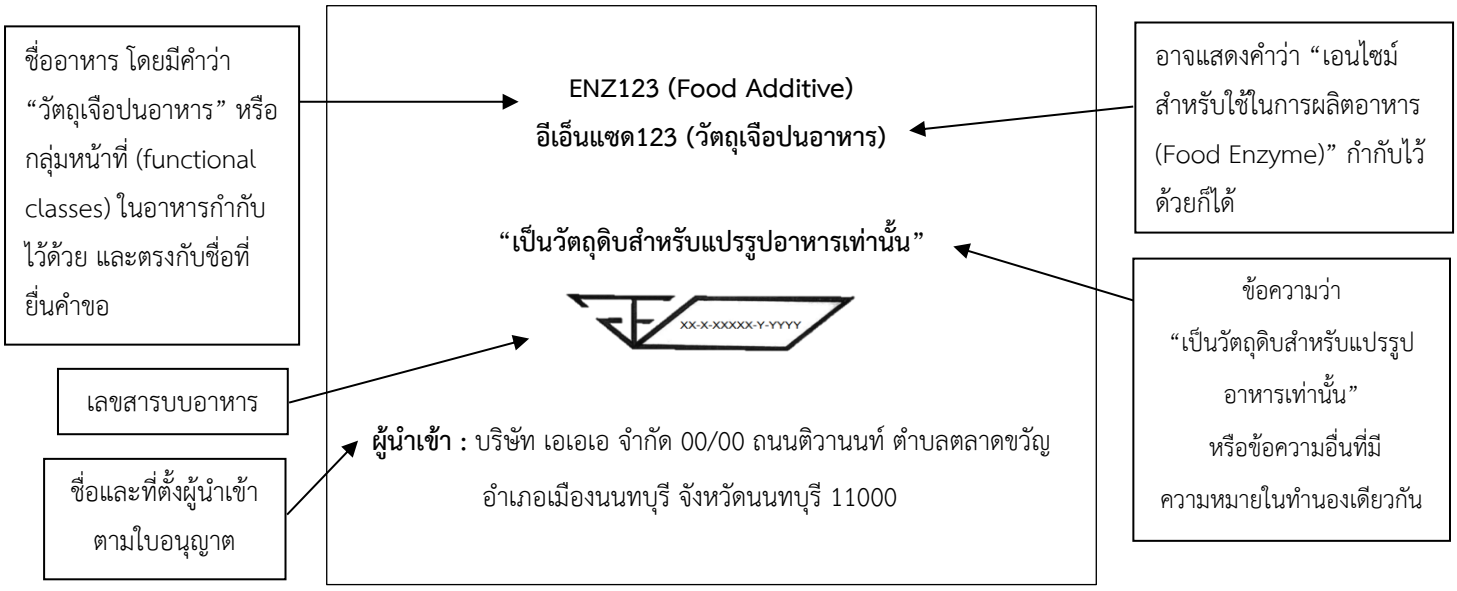
“การใช้ อีเอ็นแซด123 (วัตถุเจือปนอาหาร) นอกเหนือจากวิธีการใช้ข้างต้นให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร”

9. **คำแนะนำในการเก็บรักษา :** เก็บในที่แห้งและเย็น

ตัวอย่างที่ 4 ฉลากเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร
ที่นำเข้าจากต่างประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย
ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน (แสดงภาษาอังกฤษได้)



ฉลากจัดทำ



*แนบคู่มือหรือเอกสารประกอบการจำหน่าย ตามตัวอย่างที่ 4 คู่มือประกอบการจำหน่ายเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

จัดทำโดย กองอาหาร 2 มกราคม 2567

ตัวอย่างที่ 4 คู่มือประกอบการจำหน่ายเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ที่นำเข้าจากต่างประเทศ กรณีที่จำหน่ายให้แก่ผู้ผลิตอาหารเพื่อนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่าย ทั้งที่เข่าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงาน

เอกสารคู่มือประกอบการจำหน่าย

1. **ชื่ออาหาร** : อีเอ็นแซด123 (วัตถุเจือปนอาหาร)

อาจแสดงคำว่า “เอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร (Food Enzyme)” กำกับไว้ด้วยก็ได้

2. **เลขสารบบอาหาร** : ระบุบนฉลาก
3. **ชื่อและประเทศผู้ผลิต** : บริษัท เอบี จำกัด ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

   ชื่อและที่อยู่ผู้นำเข้า : บริษัท เอเอเอ จำกัด 00/00 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000
4. **รุ่นที่ผลิต** : ระบุบนฉลาก
5. **น้ำหนักสุทธิ** : ระบุบนฉลาก
6. **เดือนและปีที่หมดอายุ** : ระบุบนฉลาก
7. **สูตรส่วนประกอบ** : มอลโทเดกซ์ทริน (CAS 9050-36-6) ...%

   ทรานส์กลูตามิเนส

   จากสเตรปโทเวอร์ทิซิลเลียม มอบารีนส์ วาร์. (EC 2.3.2.13) ...%

   โซเดียมเคซิเนต

   เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน
8. **วิธีการใช้:**

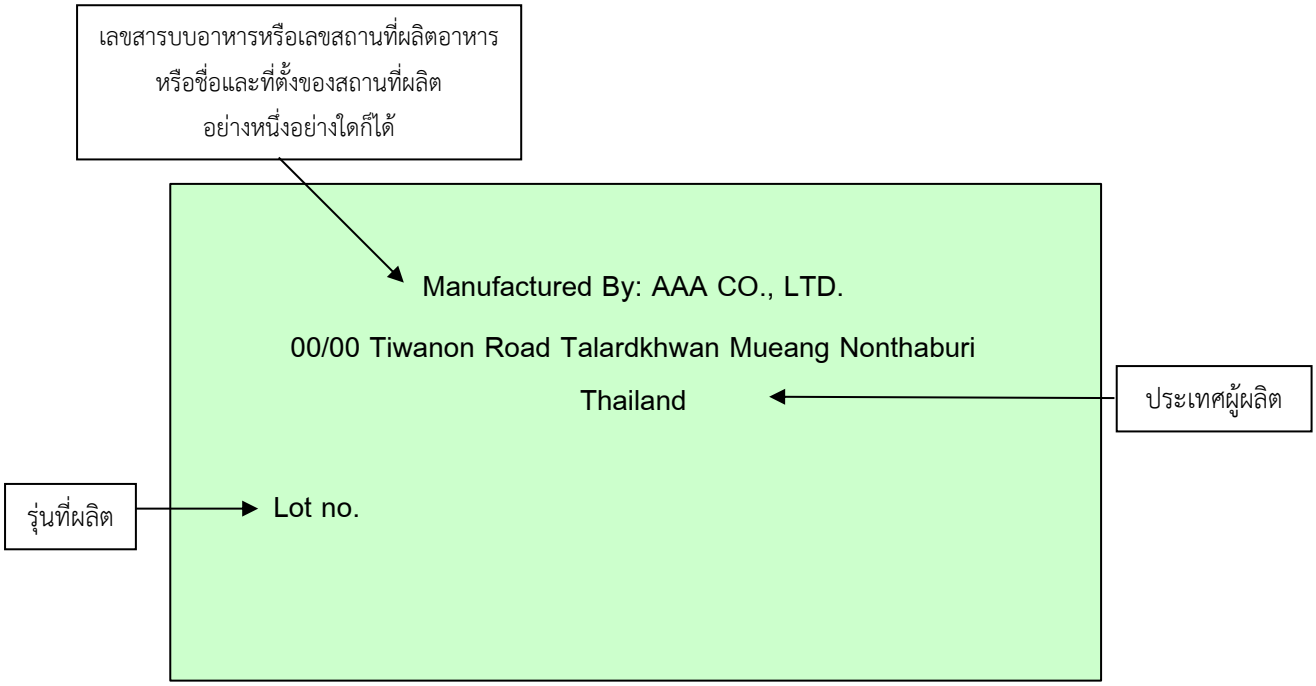
วัตถุประสงค์การใช้	ชนิดอาหาร	ปริมาณที่แนะนำ
สารช่วยในกระบวนการผลิต	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน เช่น ลูกชิ้น และไส้กรอก	ร้อยละ 2.0

“การใช้ อีเอ็นแซด123 (วัตถุเจือปนอาหาร) นอกเหนือจากวิธีการใช้ข้างต้นให้ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร”

9. **คำแนะนำในการเก็บรักษา :** เก็บในที่แห้งและเย็น

ตัวอย่างที่ 5 ฉลากเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

กรณีผลิตเพื่อการส่งออกเท่านั้น (แสดงภาษาใดก็ได้)



จัดทำโดย กองอาหาร 2 มกราคม 2567