

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑  
เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๑) (๒) (๔) (๕) (๖) (๗) (๘) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้แทน

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙

ข้อ ๓ ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารซึ่งผลิตภัณฑอาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแตกต่างจากบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้ อยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับให้ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้แล้วแต่กรณี ดังนี้

(๑) อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งข้อกำหนดการใช้ได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับจากวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ลงวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๙ มีผลใช้บังคับ

(๒) อาหารที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารซึ่งข้อกำหนดการใช้ได้รับการรับรองค่ากำหนดในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามบัญชีหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๔ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซึลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950

ชื่ออื่น: Acesulfame K

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	188,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	188	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	1000	188	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	350	188	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	188	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	800	188	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	188	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	188	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	200	188	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	350	188	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	188	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	188	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	350	188	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	350	188	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	188	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	144,188	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่น ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	350	188	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่น นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	188	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่น นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	188	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่น ดอง	1000	188	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	350	97,188	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188,XS86	2559

## ACESULFAME POTASSIUM (แอสซึลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	188,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	188	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	500	156,188	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1000	157,188,XS309R	2561
05.2.3	นูกัดและมาร์ชชีแพน	1000	188	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	188	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	188	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1200	188	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	188	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1000	165,188	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	200	144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	144,188	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1000	159,188	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	188	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	2000	188	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	2000	188	2559
12.4	มัสดาร์ต	350	188	2559
12.5	ซูป	110	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	188	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	188	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	188	2559

## ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	188	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	450	188	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	188	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	350	188	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	350	127,188	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	425	127,188,TH3	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160,188	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	188	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	350	188	2559

## ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอสติติก)

INS: 260 ชื่ออื่น: Acetic acid; Ethanoic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดต ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดต แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดต ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดต ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดต ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ประงสุทหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก้วยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุทหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ประงสุทหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a

ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพเรซเซชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุเติม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559



ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซิติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซิทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิลเทคไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขมนหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขมนหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นึง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทิลเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทตออกซิไดซ์ดิสตาร์ช)

INS: 1451

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิลเลเทออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยททะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยททะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยททะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทีเลเทดออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

INS: 1401

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

## ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ADIPATES (กลุ่มอะดิเพต)

INS: 355 Adipic acid (กรดอะดิปิก)      หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด  
ชื่ออื่น: -

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	1	2559

## AGAR (อะการ์)

INS: 406      ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar;  
Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass;  
Chinese Isinglass; Japanese  
Isinglass; Laylor Carang      หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา,  
อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว,  
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้  
ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

## AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.2	ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปปิ้งครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่นิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

INS: 400 ชื่ออื่น: -  
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

## ALGINIC ACID (กรดแอลจีนิค)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใส้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	40	TH1	2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559

ALITAME (แอลิแทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม	300		2559
11.4	และซอสหวาน น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	200	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	40	XS117	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127,TH3	2559

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทสตา์ช)

INS: 1402

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพเรซซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ที่รีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

## ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ที่รีเทสตาซ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

INS: 129 ชื่ออื่น: CI Food Red 17; FD&C Red  
No.40; CI (1975) No.16035

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559

## ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสซีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	300		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	300		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์สหวาน	300		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	300		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	300		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559

ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	382	2561
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	100	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	300	337	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

ALPHA AMYLASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

INS: 1100(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



ALPHA AMYLASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

INS: 1100(iv)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS MEGATERIUM* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส เมกกาทีเรียม* ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

INS: 1100(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์มอฟิลัส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(v)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์มอฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS* EXPRESSED IN *BACILLUS SUBTILIS*

(เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส สตีโรเทอร์โมฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

INS: 1100(iii)

ชื่ออื่น: Glycogenase

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALPHA-AMYLASE FROM *BACILLUS SUBTILIS* (เอนไซม์แอลฟา-แอมิเลสจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทีลิส*)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)

INS: 523 ชื่ออื่น: Ammonium alum หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมันน้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296,XS66	2561
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	300	6,247	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รชหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200	6,250	2559

**AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)**

INS: 403 ชื่ออื่น: Ammonium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาล แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรักษาและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

INS: 503(i) ชื่ออื่น: - หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 503(ii) ชื่ออื่น: Ammonium bicarbonate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

INS: 527

ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong  
ammonia solution; Aqueous  
ammonia

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติก)

INS: 442 ชื่ออื่น: Ammonium phosphatides; หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์  
Emulsifier YN; Mixed  
ammonium salts of  
phosphorylated glycerides

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	231	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	10000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2559

## ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีบิกซิน)

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean; หน้าที: สี  
Terre orellana; L. Orange; CI  
(1975) 75120 (Natural Orange 4)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	8,52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	8,TH13	2561
02.2.1	เนย	20	8	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	8	2561

## ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; หน้าที: สี  
Orlean; Terre orellana; L.  
Orange; CI (1975) 75120  
(Natural Orange 4)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	10	52,185	2561

## ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมิลีตค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	25	185	2561
01.6.2	เนยแข็งป่ม	50	185	2561
01.6.4	โพรเซสชีส	50	185	2561
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50	185	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	185,TH13,TH29	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10	185	2561

## ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

INS: 300

ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid,  
Ascorbic acidหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด  
ออกซิเดชัน, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,  
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	500	262	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	110	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สหาย่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหาย่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหาย่ายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอบอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	200		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	307,392,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	72,242,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	242	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

INS: 304	Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต) ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
INS: 305	Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต) ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	80	10,15	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	500	10,15	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	80	10,15	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	500	10,15,112	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสไมล์แคปต์ และกี้	500	10,15,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	500	10,15	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	500	10,15	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	500	10,15	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	10,15	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	80	10,15	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	10,15	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	80	10,15	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	80	10,15	2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	10,15	2559

## ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	10,15,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	10,15	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	10,15	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	1000	10,15,392,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	1000	10,15	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	200	10,15	2559
12.2	สมุนไพรร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	500	10,15	2559
12.4	มีสตาร์ด	500	10,15	2559
12.5	ซूप	200	10,15	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	200	10,15	2559
12.6.4	ซอสใส	200	10,15	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	10,15	2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	15,72,187	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	15,72,187,315	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	10,15,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	100	10,15	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	500	10,15	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	500	10,15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	10,15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	10,15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559

## ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951

ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM)

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	191,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	191	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	191	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2000	191	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	191	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	191	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	191	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000	191	2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	2000	191	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000	191	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	300	144,191	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำ	1000	191	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	191	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	2000	191	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	191	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	191	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	191	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1000	191	2559
04.2.2.1	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	1000	191	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	191	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	144,191	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่น้ำ	1000	191	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	191	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	191	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	2500	191	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	191	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้คั่ว	2000	97,191,XS141	2559

## ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรป์	1000	191	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	3000	191,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	3000	37,191,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	191	2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	3000	148	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	3000	148,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	3000	191	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	191	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000	191	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	1000	191	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	191	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1700	165,191	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	300	144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	300	144,191	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	191	2559
11.4	น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	3000	159,191	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	191	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2000	191	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	3000	191	2559
12.4	มัสตาร์ด	350	191	2559
12.5	ซूप	1200	188,XS117	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	350	191	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000	191	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	800	191	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	1000	191	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5500	191	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	600	191	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	600	127,191	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	600	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127,191,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600	191	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	500	191	2559

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม)

INS: 962

ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	113,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	350	113	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	113	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	113	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1000	77,113	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113	2559

## ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึลเฟม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	113	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	113	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	113	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	450	113	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	113	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	113	2559

## AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)

INS: 927a

ชื่ออื่น: Azobisformamide;  
Azodicarboxylic acid diamide

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
06.2.1	แป้ง	45		2559

## AZORUBINE (เอโซรูบิน)

INS: 122

ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine,  
CI (1975) No. 14720

หน้าที่: สีย้อม

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559

## AZORUBINE (เอโซรูบิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยเล ดอง	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ด	300		2559
12.5	ซูป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559





## BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162

ชื่ออื่น: Beetroot Red

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพสเชชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## BEET RED (สีแดงหัวบีต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)**

INS: 210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 212	Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 213	Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	13,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	1000	13	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13,TH4	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	13	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	13	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	13	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	13	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	13	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	13	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	13	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2000	13	2559

## BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000	13	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	1000	13	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	500	13	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1500	13,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	13	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	1000	13,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	13	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1500	13	2559
06.4.1.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	1000	13	2559
06.4.2.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	1000	13	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	500	13	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	1000	3,13	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	1000	13,82	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	2000	13,120	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	13	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	13	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1000	13	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	13	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	13	2559

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	1000	13	2559
12.5	ซูป	500	13,338,339, TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	13	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	13	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	13	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	13	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	1000	13	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	13	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	13,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	13,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	13,91, 122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	200	13	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	13,127,301	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	13,127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	1000	13,124	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	1000	13	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	1000	13	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	13	2559

BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)

INS: 928 ชื่ออื่น: Benzoyl superoxide; Dibenzoyl peroxide  
หน้าที่: สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	100	74	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	100	147	2559
06.2.1	แป้ง	75		2559

## BLEACHED STARCH (ปลีเซตสตาร์ช)

INS: 1403 ชื่ออื่น: -

หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

INS: 133 ชื่ออื่น: CI Food Blue 2; FD&C Blue No.1; CI (1975) No. 42900      หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งป่ม	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	250		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559

## BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนด์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับรายละเอียด ดอก	100	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	100	4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98	2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	500	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559

## BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนด์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.4	มัสดาร์ต	100		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

## BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไซท์ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลไฮดรอกซีแอนนิโซล)

INS: 320	ชื่ออื่น: BHA	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี	175	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

## BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีแอนนิโซล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซูป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีแอนนิโซล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซไฮดรอกซีโทลูอิน)

INS: 321

ชื่ออื่น: BHT

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,196	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แพต และกี้	75	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	200	15,197	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89, XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	200	15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซะไฮดรอกซีโทลูอีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแข็ง แช่เยือกแข็ง	200	15,180,XS166	2561
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	15,196,XS311	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	200	15,180	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซूप	200	15,130,340	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

INS: 629 ชื่ออื่น: Calcium guanylate; Calcium  
guaosine-5'-monophosphate หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพเรสเซชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่างทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่างทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่างทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

## CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินซิเนต)

INS: 633 ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium inosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

INS: 634 ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (แคลเซียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสซีเตต)

INS: 263

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid หน้าที: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ALGinate (แคลเซียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

## CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	70,72,315	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	239,317	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt  
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

INS: 509

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดที่แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559

## CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	58	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

INS: 623

ชื่ออื่น: Calcium glutamate;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Monocalcium di-L-glutamate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไโด-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไโด-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

INS: 578

ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate  
monohydrateหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,  
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 526 ชื่ออื่น: Slaked lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดัดตั้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดัดตั้งแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

INS: 327	ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว
----------	--	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดัดตั้งที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัดตั้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	10000	58	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

## CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

INS: 352(ii) ชื่ออื่น: DL-Monocalcium malate; หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด  
 Calcium DL-malate; Calcium-l-  
 hydroxysuccinate;  
 Hydroxybutanedioic acid  
 calcium salt

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทำหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้ออาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529

ชื่ออื่น: Lime

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 282

ชื่ออื่น: Calcium propanoate

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1, TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

INS: 552	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสฟง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

INS: 516

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,  
สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CANDELILLA WAX (แคนเดลิลาแว็กซ์)

INS: 902

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559



## CAMEL I - PLAIN CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a

ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel

หน้าที่: ซี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

INS: 150b ชื่ออื่น: Class II: Sulfite caramel หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	2000	52,400	2561

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 - แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	7500	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	250		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	100		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559

## CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	25000	76	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	25000		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	25000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	25000		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	25000		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	25000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	25000	189	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	15000		2561
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	25000		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	25000		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	750		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก	10000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	15000		2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	15000		2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	15000		2561
07.1.5	หมั้นโถว ซาลาเปา	15000		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000		2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	15000		2561
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559

## CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.1	สัตว์น้ำสด	15000	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS311,XS312, XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	250	50	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	25000	100	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	500	78	2559
12.4	มันสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซूप	12500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000	89	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	10000	207	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	750		2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	9,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127,160	2559

## CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอรัตีไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และ ไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559

## CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

INS: 150d ชื่ออื่น: Class IV: Sulfite ammonia caramel หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52	2559
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มี การปรุงแต่ง	75	12	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	500		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25000	201	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25000	201	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	25000		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	25000	72	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000	201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	250	214	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	3750		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	3750		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	750		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	3750		2559

## CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3750		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดชนิดแปรรูป	25000	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1250		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	25000	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1250		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	1250		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	1250		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก	10000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	25000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	25000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	600		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS190,XS191, XS292,XS311, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95	2559

## CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	15000	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	10000		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	600	213	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	5000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	25000		2559
12.4	มันสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซूप	12500	212	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดพอร์ตไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และ ไวน์หวานจากองุ่น	25000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	500		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25000		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	5000		2559



CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรตจากเชื้อบациลลัสไลเคนิฟอร์มิส)

INS: 1100(vi) ชื่ออื่น: Diastase; Ptyalin; Glycogenase หน้าที: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคเน็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อบациลลัสไลเคนิฟอร์มิส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

INS: 290

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขั้บตัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	59,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.1.2	น้ำบริโภคและน้ำโซดา	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม	69	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	69,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม	60	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARMINES (คาร์มีน)

INS: 120 ชื่ออื่น: Cochineal carmine; Carmine; หน้าที่: สี  
CI Natural Red 4; CI (1975) No.  
75470

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมนเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	112	52	2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	125		2559
01.6.4.2	โพรเชสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3,178	2559
01.7	นมหวานที่มีนมนเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	500	178	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	178	2559
02.4	นมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

## CARMINES (คาร์มิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	500	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	178	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	300		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	178	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153,178	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	500		2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	178	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	178	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	500	178	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	500	4,16	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16,117	2559

## CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	500	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	200	118	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	100		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	XS88,XS89, XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	500	4,16,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	95,178,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,178, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	500		2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16,95,178	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มันสตาร์ท	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลีนิรส	100	127,178	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	100		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส	200	178	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลีนิรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	200	178	2559

CARNAUBA WAX (คาร์เนอบาแว็กซ์)

INS: 903

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น  
ก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือ  
ช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	400	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	3,XS87	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	4000		2559



## CARNAUBA WAX (คาร์เนบาแวกซ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญชาชนิดชงดื่มต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127,108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	3	2559

## CAROB BEAN GUM (คารอบบินกัม)

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559

CAROB BEAN GUM (คารอบป็นกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

CAROB BEAN GUM (คารออบปีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

INS: 160a(ii) ชื่ออื่น: Natural  $\beta$ -carotene; Carotenes- หน้าที่: สี  
 natural; CI Food Orange 5,  
 Mixed carotenes; CI (1975) No.  
 75130; CI (1975) No. 40800  
 ( $\beta$ -Carotene)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	52,401	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	1000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	600		2559
01.6.2.1	เนยแข็งป่มรวมทั้งเปลือก	600		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งป่ม	1000		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	1000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	1000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
02.2.1	เนย	600		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	1000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559

## CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	1000		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1320		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	200		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	1000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	20000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	400		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	1000	211	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	1000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	1000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1000		2559

## CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	20	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	5000	16,XS96,XS97	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	20	118	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	5000	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000		2559
09.1.1	ปลาสด	100	4,16,50	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	100	304	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	1000	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	1000	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	1000		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	1000		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	1000	16	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ด	1000		2559
12.5	ซूप	1000	341	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2000		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	600		2559

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	600		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	600		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดัดแปลงกลั่นรส	2000	127	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดัดแปลง	600		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	600		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	600		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	600		2559
14.2.7	เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส	600		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลั่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	20000	3	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี		
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, <i>Blakeslea trispora</i> (บีตา-แคโรทีนจากราบลาคีสเลีย ไทรสปอรา) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี		
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (บีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี		
INS: 160f	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี		

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดัดแปลงที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,402	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัดแปลง	100		2559

## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100	209	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	500		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	25	232	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25		2559
02.2.1	เนย	25	146,291	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	35		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	500		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	50		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	50		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	50		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559



## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	500		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	116	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	100	216	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	100	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	16, XS88, XS89, XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100		2559
09.1.1	พลาสติก	300	4	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	100	4, 16, XS292, XS312, XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95, 304, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315	2561

CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	50	217	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ต	300		2559
12.5	ซูป	300	341	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	50		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

INS: 407	ชื่ออื่น: Irish moss gelose (from Chondrus spp.); Eucheuman (from Eucheuma spp.); Iridophycan (from Iridaea spp.); Hypnean (from Hypnea spp.); Furcellaran or Danish agar (from Furcellaria fastigiata)	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
----------	---	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	รหัสของหมวด อาหาร
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	300	378,381	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	300	72,151,328,329	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	379,381	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรรวม ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมม็อกโก	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

INS: 427

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,  
สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)**

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย  
หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	XS87	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	2100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		2559

**CHLORINE (คลอรีน)**

INS: 925 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	2500	87	2559

**CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)**INS: 140 ชื่ออื่น: Magnesium chlorophyll;  
magnesium phaeophytin;  
CI Natural Green 3; C.I. (1975)  
No. 75810

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i) Chlorophylls, copper complexes      หน้าที่: สี  
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์)  
ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3;  
C.I. (1975) No. 75810

INS: 141(ii) Chlorophyllin copper complexes,      หน้าที่: สี  
potassium and sodium salts  
(เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน)  
ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin;  
Potassium copper chlorophyllin;  
C.I. (1975) No. 75815

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52,190	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	50		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	15		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	75		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	50		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	50		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	62	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	100	62	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	150		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	250		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	62,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	62	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	62	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	100	62	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	62	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับทะเล ดอง	100	62	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับทะเล ปรุงสุกหรือทอด	100	62	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	6.4	62	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	6.4	62,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	700	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	700		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	700		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100	XS309R	2561

## CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	700		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี้ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	75		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6.4	62	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	75		2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แห่เยือกแข็ง	40	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	30	62,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	40	95	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	200	XS311	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	40	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	40	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	200		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	75	95	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	500	95	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300	2	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	64	62	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ด	500		2559
12.5	ซูป	400	342	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid  
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมลโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แพต และกี	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	15,277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.1.1	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	242,262, 264,265	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	15,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315	2561

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	61	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	3000	122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	3000	122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	5000		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	5000	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

INS: 472c ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM  
หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	100	277	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	322	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก	9000	380,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญญาชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

INS: 468 ชื่ออื่น: Cross-linked carboxymethyl Cellulose; Cross-linked sodium CMC; Crosslinked CMC; Croscarmellose sodium; Cross-linked cellulose gum  
 หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

INS: 100(i) ชื่ออื่น: Turmeric yellow, Kurkum      หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561

**CURCUMIN (เคอร์คูมิน)**

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10		2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	1000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	480		2559
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	480		2559
05.3	หมากฝรั่ง	480		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	480		2559
12.5	ซูป	50	99	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	480		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	300		2559

**CURDLAN (เคิร์ดแลน)**

INS: 424      ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan      หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

INS: 952(i)	Cyclamic acid (กรดซัยคลาไมก) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(ii)	Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 952(iv)	Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	250	17,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559



## CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	250	17	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	1000	17	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	2000	17	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	250	17	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	250	17,127	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	500	17,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	17,TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	17	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	500	17,156,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	3000	17	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	17	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1600	17,165	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
11.4	น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	500	17,159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	17	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	17	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	500	17	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400	17	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	400	17	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	400	17	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1250	17	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	400	17,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	400	17	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	400	17,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	400	17,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	350	17,127,TH3	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	17	2559

## CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 457

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**CYCLODEXTRIN, BETA- (บีตา-ไซโคลเดกซ์ทริน)**

INS: 459 ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; βCD; BCD; β-Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose  
 หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559

**CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)**

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl- (1→6)-nigerose; cycloalternan; cycloalternanotetraose  
 หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	นมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเทตระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเทตระกลูโคสไซรัป)

INS: 1504(ii) ชื่ออื่น: Cyclotetraglucose syrup; Cyclic nigerosyl-(1→6)-nigerose syrup; Cycloalternan syrup; Cycloalternanotetraose syrup

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชข้าว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรีนจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรีนจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	90,160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดอะซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

INS: 472e	ชื่ออื่น: Diacetyltartaric acid esters of mono- and diglycerides; DATEM; Tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol; mixed; Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว
-----------	---	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	10000		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	10000		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	10000		2559

## DIACETYL TARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	5000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2500		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2500		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	2500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	10000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	50000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	10000		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	5000		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	20000		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	16000		2559
12.4	มัสดาร์ด	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	1000		2561
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	5000		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	5000		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10000		2559

**DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไตคาร์บอเนต)**

INS: 242 ชื่ออื่น: DMDC; Dimethyl pyrocarbonate หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	18,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	250	18,127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	250	18	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	18	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	250	18	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	18	2559

**DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE (ไดออกทิล โซเดียม ซัลโฟซัคซินเนต)**INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	15	383,384,385	2561

**DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)**INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate;  
Potassium 5'-guanylate;  
Dipotassium guanosine-5'-  
monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

INS: 627 ชื่ออื่น: Sodium 5'-guanylate; Sodium guanylate; GMP; Disodium guanosine-5'-monophosphate  
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

INS: 631 ชื่ออื่น: Sodium 5'-inosinate; Sodium inosinate; IMP; Disodium inosine-5'-monophosphate  
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซินेट)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไนด์)

INS: 635

ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Sodium ribonucleotides

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ดและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ดและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและ ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM SUCCINATE (ไดโซเดียมซัคซิเนต)

INS: 364(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412 ชื่ออื่น: -

หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DL-ALANINE (ดีแอลแอลอะนีน)

INS: -

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที: สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

INS: 315

ชื่ออื่น: Isoascorbic acid;  
D-araboascorbic acid;  
D-Erythro-hex-2-enoic acid  
delta-lactone; Isoascorbic acid;  
D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

INS: 968 ชื่ออื่น: Meso-erythritol; Erythrite tetrahydroxybutane; 1,2,3,4-Butanetetrol  
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้อาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**ERYTHRITOL (อีริทริทอล)**

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)**

INS: 127 ชื่ออื่น: CI Food Red 14; FD&C Red No. 3; หน้าที่: สี  
C.I. (1975) No. 45430

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200	54	2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	30		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	30	4,16,XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	30	4,290,XS88	2559

**ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)**

INS: 462 ชื่ออื่น: Cellulose ethyl ether; Ethyl ether of cellulose หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา,  
สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

INS: 467      ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose;      หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
2-hydroxyethyl ether of ethyl      เหนียว  
cellulose

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ เมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**ETHYL MATOL (เอทิลมอลตัล)**

INS: 637

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2561

**ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)**

INS: 385

Calcium disodium  
ethylenediaminetetraacetate  
(แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระ  
แอสีเตต)ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA;  
Calcium disodium edetateหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,  
สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ

INS: 386

Disodium  
ethylenediaminetetraacetate  
(ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)  
ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium  
edetate; Disodium dihydrogen  
ethylenediaminetetraacetateหน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี,  
สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	21	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	265	21	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	21	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	130	21	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	100	21	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	250	21	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	650	21	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่แช่เยือกแข็ง	100	21,110	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่แห้ง	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250	21	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	365	21	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	21	2559

## ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเทตระแอะซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	80	21	2559
04.2.2.7	ผัก สหาย่ายทะเล ดอก	250	21	2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	250	21	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	50	21,XS86	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	315	21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	35	21,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	75	21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	75	21,XS166	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	50	21	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	250	21	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	340	21,310	2561
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	200	21,47	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	21,96	2559
12.2	สมุนไพรร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	70	21	2559
12.4	มัสตาร์ด	75	21	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100	21	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	75	21	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100	21	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	150	21	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	35	21,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	35	21,127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25	21	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	25	21	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	25	21	2559

## FAST GREEN FCF (พลาสติก กรีน เอฟซีเอฟ)

INS: 143 ชื่ออื่น: CI Food Green 3; FD&C Green 3; หน้าที่: สี  
CI (1975) No. 42053

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	2	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	400		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่น ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่น ดอง	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	290	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	100		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	100	3,4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	100	3,4,XS96,XS97	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100	3,4	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	100		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	100	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	100		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559

FERRIC AMMONIUM CITRATE (เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเตรต)

INS: 381 ชื่ออื่น: Iron ammonium citrate; Ammonium ferric citrate; Ammonium iron citrate; Ammonium iron (III) citrate  
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแข็ง	10	23	2559

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์)

INS: 535 Sodium ferrocyanide (โซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์)  
 ชื่ออื่น: Yellow prussiate of soda; Hexacyanoferrate of sodium; Sodium hexacyanoferrate (II)  
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 536 Potassium ferrocyanide (โพแทสเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์)  
 ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)  
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

INS: 538 Calcium ferrocyanide (แคลเซียมเฟอร์โรไซยาไนด์)  
 ชื่ออื่น: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II)  
 หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## FERROCYANIDES (กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.1	เกลือ	14	24,107	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	20	24	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20	24	2559

## FERROUS GLUCONATE (เฟอรัสกลูโคเนต)

INS: 579 ชื่ออื่น: Iron (II) di-D-gluconate      หน้าที่: สารคงสภาพของสี  
dihydrate; Ferrous gluconate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

## FERROUS LACTATE (เฟอรัสแล็กเตต)

INS: 585 ชื่ออื่น: Ferrous lactate; Iron (II) lactate;      หน้าที่: สารคงสภาพของสี  
Iron (II) 2-hydroxypropanoate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

## FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

INS: 297 ชื่ออื่น: trans-Butenedioic acid; trans-      หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด  
1,2-Ethylene-dicarboxylic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	700		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

INS: 418

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

## GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

INS: 575

ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone;  
Gluconolactone; delta-  
gluconolactone; GDL; D-  
Glucono-1,5-lactone, D-  
gluconic acid delta-lactoneหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วย  
จับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

INS: 1102 ชื่ออื่น: Glucose oxyhydrase; Glucose aerodehydrogenase; Notatin; Aeroglucose dehydrogenase

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้อาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

INS: 620 ชื่ออื่น: Glutamic acid; L(+)-Glutamic acid, L-2-Amino-pentanedioic acid; L-alpha-aminoglutaric acid  
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแกลล(+)-กลูตามิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLYCEROL (กลีเซอรอล)

INS: 422 ชื่ออื่น: Glycerin; 1,2,3-Propanetriol; Trihydroxypropane หน้าที: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	150	127	2559

GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้อาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania, Eno

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100	181	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500	181	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	500	181	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	500	181	2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1700	181, XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500	181	2559

## GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	181	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	1000	4,16,94	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16,95	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1500	16	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่ไม่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	181	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	160	127,181,TH23	2561
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300	181	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300	181	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300	181	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	300	181	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	181	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	400		2559

## GUAIAIC RESIN (ไกวแอกร์เรซิน)

INS: 314

ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac;  
Gum guaiacum; Guaiacum

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	1000		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	1000		2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15	2559



## GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

INS: 626

ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-  
5'-monophosphoric acid

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**GUAR GUM (กัวร์กัม)**

INS: 412

ชื่ออื่น: Gum cyamopsis, Guar flour

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	14,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	14,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**GUM ARABIC (กัมอะราบิก)**

INS: 414

ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal);  
Gum arabic (Acacia seyal);  
Acacia gum; Arabic gumหน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา,  
อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไซท์ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซท์ชนิดอื่นที่ใช้อัดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



**HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)**

INS: 239

ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก	25	66,298	2559

**HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)**

INS: 507

ชื่ออื่น: Muriatic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ปรม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งปรม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตด พอลิ-1-ดีซีเนส)

INS: 907 ชื่ออื่น: Hydrogenated polydec-1-ene; Hydrogenated poly- $\alpha$ -olefin  
 หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000		2559
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	2000	XS309R	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate หน้าที่: สารกันเสีย  
 (เอทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)  
 ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl  
 p-oxybenzoate; Ethyl ester of  
 p-hydroxybenzoic acid

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate หน้าที่: สารกันเสีย  
 (เมทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)  
 ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl  
 p-oxybenzoate; Methyl ester of  
 p-hydroxybenzoic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	300	27	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500	27	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	120	27, TH4, TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	300	27	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300	27	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	800	27	2559

## HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	27	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	250	27	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	27	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	27	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	800	27	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	800	27	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	800	27	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	800	27	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	27	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่น นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่น นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	27	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่น ดอง	300	27	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	27,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	27	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	1000	27,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1500	27	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300	27	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	300	27	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	36	27	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	100	27	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	27	2559
12.4	มัสดาร์ด	300	27	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	27,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	450	27,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	27	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	27	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	27	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	1000	27,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

INS: 463 ชื่ออื่น: Cellulose hydroxypropyl ether; Modified cellulose; Hydroxypropyl ether of cellulose  
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพเรซซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

## HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สาร  
ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย้ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย้ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้อาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

INS: 464 ชื่ออื่น: 2-hydroxypropyl ether of methyl cellulose  
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

## HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	60000	237,276	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ICE STRUCTURING PROTEIN PRODUCED FROM GENETICALLY MODIFIED YEAST

## (โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม)

INS: - ชื่ออื่น: Ice Structuring Protein type III      หน้าที่: ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว  
HPLC 12; ISP Type III HPLC 12

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559

## INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

INS: 132      ชื่ออื่น: CI Food Blue 1; FD&C Blue No. 2;      หน้าที่: สี  
Indigo Carmine; CI (1975) No.  
73015

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559



## INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	150		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	300		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	450	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
09.1.1	ปลาสด	300	4,16,50	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	300	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	300		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มันสตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอโนซินิก)

INS: 630 ชื่ออื่น: Inosinic acid; IMP; Inosine-5'-  
monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไนโอซินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอน์ซินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)**

INS: 172(i)	Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(ii)	Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide, Anhydrous ferric oxide, Anhydrous iron (III) oxide	หน้าที่: สี
INS: 172(iii)	Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide, Hydrated iron (III) oxide	หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7500	3	2561

**ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเตรต)**

INS: 384	ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2- propanol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ
----------	---	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	200		2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	200		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

## ISOMALT (ไอโซมอลต์)

INS: 953

ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความเข้มข้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KARAYA GUM (คารายากัม)

INS: 416

ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*;  
Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo;  
Kullo; Kuterraหน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	200	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559



## KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92 XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสรัวดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

INS: 425 ชื่ออื่น: Konjac mannan; Konjac; Konnyaku  
หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559

## KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

## KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

INS: 270 ชื่ออื่น: 2-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropionic acid หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสูกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559

LACTIC ACID, L-, D- and DL- (กรดแลค-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	83,238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

INS: 472b ชื่ออื่น: Lactic acid esters of mono- and diglycerides; lactoglycerides  
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปปิ้งครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559

## LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่แข็ง			
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
	แต่งหน้าขนม			
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	โดยตรงต่อผู้บริโภค			
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	ถั่วเหลือง			
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	โภชนาการ			
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
	ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม			
	จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้			
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit, lactositol, lactobiosit หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินเนตเอทิลเอสเตอร์)

INS: 243      ชื่ออื่น: Lauric arginate ethyl ester;      หน้าที่: สารกันเสีย  
 lauramide arginine ethyl ester;  
 LAE

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	200		2559
01.6.2.1	เนยแข็งป่มรวมทั้งเปลือก	200		2559
01.6.3	เวย์ชีส	200		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	200		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	170,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	214,215	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	200		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	200		2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	200		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	200	XS86	2559
05.3	หมากฝรั่ง	225		2559

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินेटเอทิลเอสเทอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS96, XS97	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง	200	3,374	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	315		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	200	XS88, XS89, XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	315	3,374	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	200		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200		2559
12.5	ซูป	200	XS117, TH6	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	200		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	200		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	50	127	2559

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

INS: 920 ชื่ออื่น: L-2-Amino-3-mercaptopropanoic acid Monohydrochloride; L-Cysteine monohydrochloride  
 หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	90		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	90		2559

LECITHIN (เลซิทีน)

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LECITHIN (เลซิทีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,28	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

## LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	271,274	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

INS: 1104

ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Tributyrase, Lipase from Animal

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องตี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมมอ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**Lutein, *Tagetes erecta* L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)**

INS: 161b(i) ชื่ออื่น: Vegetable lutein; Vegetable luteol; Bo-Xan (lutein) หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	75	TH14	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	75	TH15	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	40	127	2559

**LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)**

INS: 160d(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคพีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่างทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, *Blakeslea trispora* (ไลโคปีนจากรา บลาเคสเลีย ไทรสปอรา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคปีนสังเคราะห์)

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

INS: 160d(ii) ชื่ออื่น: Lycopene (tomato)

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์นมไขมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

LYSOZYME (ไลโซไซม์)

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	500		2559

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

INS: 504(i) ชื่ออื่น: - หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารคงสภาพของสี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับทะเล ดอง	5000	36	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสฟง	15000	56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

INS: 511

ชื่ออื่น: Magnesium chloride  
hexahydrate

หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตามेट)

INS: 625 ชื่ออื่น: Magnesium glutamate; Monomagnesium di-L-glutamate tetrahydrate  
หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมดี-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

INS: 580

ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น,  
สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สำหรับวัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับวัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับวัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับวัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 528

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)**

INS: 504(ii)	ชื่ออื่น: Magnesium subcarbonate (light or heavy); Hydrated basic magnesium carbonate; Magnesium carbonate hydroxide; Magnesium carbonate hydroxide hydrated	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารคงสภาพของสี
--------------	--	--

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแลคเตต-แล็กเตต)

INS: 329 ชื่ออื่น: DL-Lactic acid magnesium salt, Magnesium di-DL-lactate; Magnesium DL(-)-2-hydroxypropionate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

INS: 530

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

INS: 553(i) ชื่ออื่น: Magnesium silicate      หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)**

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

INS: 518

ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate)

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติม ในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ประกอบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

INS: 296

ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid;  
Hydroxysuccinic acid; dl-Malic  
acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	265	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	115	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	115,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL (มัลติทอล)

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose  
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL (มัลติทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL (มัลติทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



**MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)**

INS: 965(ii) ชื่ออื่น: Hydrogenated high maltose-content glucose syrup; Hydrogenated glucose syrup; Dried maltitol syrup; Maltitol syrup powder

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTODEXTRIN (มอลโตเดกซ์ทริน)

INS: -

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว,  
สารเพิ่มปริมาณ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTOL (มอลทอล)

INS: 636

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	150	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	150		2561

## MANNITOL (แมนนิทอล)

INS: 421

ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ,  
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้  
ความหวาน, สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561

MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสรัวดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MANNITOL (แมนนิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

INS: 461 ชื่ออื่น: Cellulose methyl ether; Methyl ether of cellulose  
หน้าที: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้อวดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญญาชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมม็อกโก	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

INS: 460(i) ชื่ออื่น: Cellulose gel; Cellulose หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

## MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

## MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปาอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



**MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แว็กซ์)**

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	30000		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
04.2.1.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000	3	2559

**MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)**INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid  
petrolatum; Food grade  
mineral oil; White mineral oil

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน ช็อกโกแลต	2000	3,XS86,XS87, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	2000	3,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2000	3	2559
06.1	ธัญชาติ	800	98	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	3000	125	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	950	3	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	950	3	2559

**MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)**INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid  
petrolatum; Food grade  
mineral oil; White mineral oil

หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	5000		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	2000	3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141	2561
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000	36,126	2559

**MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)**

INS: 471 ชื่ออื่น: Glyceryl monostearate; Glyceryl monopalmitate; Glyceryl monooleate, etc; Monostearin; Monopalmitin; Monoolein, etc.; GMS (for glyceryl monostearate) หน้าที: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS (มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	4000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	4000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	4000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	268,275	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมมโกลี	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 624

ชื่ออื่น: Ammonium glutamate;

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

Monoammonium L-glutamate  
monohydrate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 622 ชื่ออื่น: Potassium glutamate, MPG; หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ  
Monopotassium L-glutamate  
monohydrate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ฟูอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เทรต)

INS: 336(i) ชื่ออื่น: Cream of tartar; Potassium acid tartrate; Potassium bitartrate  
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	45	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45	2559

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

INS: 621 ชื่ออื่น: Sodium glutamate; MSG; Monosodium L-glutamate monohydrate; Glutamic acid monosodium salt monohydrate  
 หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

## MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,313	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมมโหโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1410

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี canning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MONOSTARCH PHOSPHATE (มอนอสตาร์ซฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**NATAMYCIN (นาทาไมซิน)**

INS: 235

ชื่ออื่น: Pimaricin

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	40	3,80	2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	40	3,80	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	40	3,80	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	40	3,80	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	40	3,80	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	6		2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	3,81	2559

**NEOTAME (นีโอแทม)**

INS: 961

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	65		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	33		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	65		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	33		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	100		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	33		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	65		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	65		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559

## NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	65		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	33		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	33		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10	144	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	33		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	33		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	33		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	33		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	33		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	33	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	80	XS87,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	330	158,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	160		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	33		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	80	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	10		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
11.4	น้ำตาลและไซรป์ชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	70	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	32		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	12		2559



## NEOTAME (นีโอแทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	12		2559
12.5	ซูป	20	XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	65		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	70		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	12		2559
12.6.4	ซอสใส	12		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	33	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	33		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	33		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	65		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	90		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	65		2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	65	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	33	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	50	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	33		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	32		2559

## NISIN (ไนซิน)

INS: 234

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	12.5	233	2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	12.5		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	12.5		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	12.5		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	12.5	233,362	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	6.25	233	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	25	233,330, XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	25	233,377	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	7	233	2559

**NITRITES (กลุ่มไนไตรต์)**

INS: 249	Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไตรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
INS: 250	Sodium nitrite (โซเดียมไนไตรต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH7,TH21	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH21	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,288,TH7,TH9, TH21	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH10,TH21	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	80	32,TH8,TH11, TH21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	80	32,286,287,TH12, TH21	2559

**NITROGEN (ไนโตรเจน)**

INS: 941	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้บดิน
----------	-------------	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## NITROGEN (ไนโตรเจน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	59,160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**NITROUS OXIDE (ไนตรัสออกไซด์)**

INS: 942

ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขั้วบัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## NITROUS OXIDE (ไนโตรัสออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390,XS312, XS315	2561
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

NITROUS OXIDE (ไนโตรัสออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	อีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ORTHO-PHENYLPHENOLS (กลุ่มออร์โท-เฟนิลฟินอล)

INS: 231	ortho-Phenylphenol (ออร์โท-เฟนิลฟินอล) ชื่ออื่น: Orthoxenol; 2-Hydroxydiphenyl; o-Hydroxydiphenyl	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 232	Sodium ortho-phenylphenol (โซเดียมออร์โท-เฟนิลฟินอล) ชื่ออื่น: Sodium o-phenylphenate; Sodium ophenylphenolate	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	12	49	2559

OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซ์พอลิเอทิลีน)

INS: -	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารเคลือบผิว
--------	-------------	-----------------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

INS: 1404 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซ์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูบ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PAPAIN (เอนไซม์ปาเปน)

INS: 1101(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PAPAIN (เอนไซม์ปาเพน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสูกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PAPAIN (เอนไซม์ปาเปน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)**

INS: 160c(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	4400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	3000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	2000		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	TH16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	500	TH16	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	10000		2559
12.5.1	ชุปพร้อมบริโภค	300		
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำชุบ	10000		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	100		

**PECTINS (เพ็กทิน)**

INS: 440 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว,  
สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งข่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	แคนนิ่ง			
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PECTINS (เพ็กทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	10000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	273, 282,283	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม	35	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	35,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1413

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559



## PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

INS: 338	Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก) ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 339(i)	Sodium dihydrogen phosphate (โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho- phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 339(ii)	Disodium hydrogen phosphate (ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 339(iii)	Trisodium phosphate (ไตรโซเดียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูล โลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(i)	Potassium dihydrogen phosphate (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogenorthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(ii)	Dipotassium hydrogen phosphate (ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สาร ทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สาร ปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่ม ชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ข้นเหนียว

INS: 341(iii)	Tricalcium phosphate (ไตรแคลเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; precipitated calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำ ให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิด ความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สาร ให้ความชื้นเหนียว
INS: 342(i)	Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic ammonium phosphate; Monoammonium phosphate; Acid ammonium phosphate; Primary ammonium phosphate; Ammonium dihydrogen tetraoxophosphate; Monoammonium monophosphate; Ammonium dihydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพ แป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ชื้นเหนียว
INS: 343(i)	Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate, Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความชื้นเหนียว
INS: 343(ii)	Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้ คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(i)	Disodium diphosphate (ไดโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เตตระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate, monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; magnesium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว
INS: 450(v)	Tetrapotassium diphosphate (เตตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว
INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับ อนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลือ อิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สาร ทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.1	นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	500	33,227	2561
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	33,227,397	2561
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	33,364,398	2561
01.2	นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	33	2559
01.3.1	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)	880	33	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	13000	33	2559
01.4	ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2200	33	2559

## PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	4400	33	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	4400	33,88	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ปน	4400	33	2559
01.6.4	โพรเซสชีส	9000	33	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000	33	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	880	33,228	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	4400	33	2559
02.2.1	เนย	880	33,34	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	2200	33	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	2200	33	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	7500	33	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	2200	33	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1100	33	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	10	33	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	33	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500	33	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2200	33	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1500	33	2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	1760	16,33	2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	5600	33,76	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	5000	33,76	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	33,76	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นเตล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2200	33	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นเตล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	2200	33	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	2200	33,76	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นเตล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	2200	33	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นเตล ดอง	2200	33	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นเตล ปรุงสุกหรือทอด	2200	33,76	2559



## PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	1100	33,97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	880	33,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	1100	33	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2200	33	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2200	33,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	44000	33	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1500	33	2559
06.2.1	แป้ง	2500	33,225	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2200	33	2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	2500	33,211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	900	33,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	33,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3500	33	2561
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	5600	33	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	1000	33	2561
06.8.3	เต้าหู้	100	33	2559
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	6000	33,229	2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	6000	33,229	2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	6000	33,229	2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6000	33,229	2561
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	6000	33,229	2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	6000	33,229	2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	6000	33,229	2561
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูป โดยไม่ใช้ความร้อน	2200	33	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	1320	33,289	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2200	33,302,XS88	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1100	33	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	2200	33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	2200	33,299	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	2200	33	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	2200	33	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	2200	33	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	2200	33	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	2200	33	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	2200	33	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	2200	33,193	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	2200	33	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	4400	33,67	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1290	33	2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	1000	33	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1400	33	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรอสฟง	6600	33,56	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1320	33	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	33	2559
12.1.1	เกลือ	8800	33	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	4400	33	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2200	33,226	2559
12.5	ซूप	1500	33,343	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	2200	33	2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	1200	33	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	4400	33,230	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	2200	33	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	2200	33	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	2200	33	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2200	33	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	1000	33,40,122	2559

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (mg/kg)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	1000	33,40,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	1000	33,40,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	1000	33, 40,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	33,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	33,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	880	33	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	440	33,88	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	440	33,88	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	2200	33	2559

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses  
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิด  
 ความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
 เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)**

INS: 900a

ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane);  
Dimethylpolysiloxane;  
Dimethylsilicone fluid;  
Dimethylsilicone oil;  
Dimethicone

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง,  
อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย	10	152	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	10		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	30		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	10		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	110		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	10	15	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	10		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	10		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	10		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	10		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	10	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50	153	2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	10		2559
12.5	ซูป	10		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	50		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	127	2559

## POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมมอลต์	10		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	10		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10		2559

## POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)

INS: 1521

ชื่ออื่น: PEG; Macrogol

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือ  
ช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้  
ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	70000		2559
14.1.4	เครื่องตีแต่งกลิ่นรส	500	127	2561

## POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475

ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters;  
Glycerin fatty acid esters

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	5000	352, XS250, XS252	2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	8000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	5000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	354, XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	5000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	20000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000		2559

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	5000	97,XS141	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	2000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	2000	367,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2000	368	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	10000	369	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	10000	372	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	10000		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	10000		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอริไฟด์)

INS: 476 ชื่ออื่น: Glyceran esters of condensed castor oil fatty acids; Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids from castor oil  
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1500	XS243	2561



## POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID

(พอลิกลีเซอร์ออลเอสเทอร์ของกรดริซินอเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอร์ไฟด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	4000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	5000	97	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	3000	366	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	500		2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	2000		2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2561

## POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)

INS: 430 Polyoxyethylene (8) Stearate หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

(พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต)

ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate

INS: 431 Polyoxyethylene (40) Stearate หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

(พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต)

ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate;

Polyoxyethylene (40)

monostearate

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	200		2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	2,194	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	3000		2559

## POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

INS: 964

ชื่ออื่น: Hydrogenated starch  
hydrolysate; Polyglucitol

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)**

INS: 432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 20	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 80	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: Polysorbate 40	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 60	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: Polysorbate 65	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	1000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	4000		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	80	38	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5000	102	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5000	102	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	360,364	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	102	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	154	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1500		2561

## POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	500		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ซิแพน	1000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	3000		2559
06.4.2	พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	2500		2561
06.4.3	พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2500	153	2561
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1500		2561
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	5000	2	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	3000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	3000	11	2559
07.1.5	หมั้นโถว ซาลาเปา	3000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	3000	11	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	3000		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	2500	XS96,XS97	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	2500	XS88,XS89,XS98	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	1500		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
12.1.1	เกลือ	10		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	2000		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	5000		2559
12.5	ซูป	1000		2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	3000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	3000		2561

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	5000	127	2559
12.6.4	ซอสใส	5000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	2000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	25000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	120		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	120		2559

POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)

INS: 1203 ชื่ออื่น: Vinyl alcohol polymer; PVOH; Ethenol homopolymer  
 หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	45000		2559

POLYVINYLPIRROLIDONE (พอลิไวนิลพิร์โรลิโดน)

INS: 1201 ชื่ออื่น: Povidone; PVP  
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	3000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	40		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	500		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	10	36	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	2	36	2559

## POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพิร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

INS: 1202 ชื่ออื่น: Crospovidone; Cross linked polyvidone; Insoluble PVP; Polyvinylpolypyrrolidone; Cross linked homopolymer of 1-ethenyl-2- pyrrolidone, insoluble cross linked homopolymer of N-vinyl-1-pyrrolidone

หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลไพร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

INS: 124 ชื่ออื่น: CI Food Red 7; Cochineal Red A; หน้าที: สี  
New Coccine; Brilliant Scarlet; CI  
(1975) No. 16255

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4.2	โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	300		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	500		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2559

## PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (กก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	30	395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	500	16,95,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	500		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	500	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	300	159	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ต	300		2559
12.5	ซูป	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127	2559

## PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

## POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

INS: 632 ชื่ออื่น: Potassium inosinate; Dipotassium 5'-inosinate;  
Dipotassium inosine-5'-  
monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอินซินเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

INS: 261(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจีเนต)

INS: 402 ชื่ออื่น: Potassium salt of alginic acid  
หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพ่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

INS: 501(i) ชื่ออื่น: Potassium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	11000		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้สำหรับอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	230,266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

INS: 508

ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและ ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและ น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและ ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและ ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559

## POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 332(i) ชื่ออื่น: Monopotassium citrate; Potassium citrate monobasic  
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลออตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559



## POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

INS: 525

ชื่ออื่น: Caustic potash, Potassium hydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสต้า ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

INS: 283

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

INS: 515(i)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose หน้าที: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขมมอ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิวมาแปรรูป)

INS: 407a	ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
-----------	--	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิมาแปรรูป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูคิมาแปรรูป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปงแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรับชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สำหรับทะเลยูซิมาแปรรูป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรวมและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

INS: 310	ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,75,196	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แพต และกี	100	15,133,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559

## PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	50	15,76,196	2559
05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทน ช็อกโกแลต	200	15,130,303,XS86, XS105,XS141	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1000	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.1	ธัญชาติ	100	15	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	15,130	2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	200	15,196	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,XS88, XS89,XS98	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	15,196,XS311	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	90	2,15	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.5	ซูป	200	15,127,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีไขมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559



**PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)**

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240, XS314R	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	10000	194	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ	1000	XS86	2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	5300		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	4500	XS309R	2561
05.2.3	นูกัดและมาร์ชชีแพน	1000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2561
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1500		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1500		2559

**PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)**INS: 405 ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of  
alginate acid; Hydroxypropyl  
alginate; Propane 1,2- diol  
alginate หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา,  
อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล,  
สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1300	XS243	2561
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234, 235	2561
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	234	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	XS250, XS252	2559
01.4.3	คลออตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	5000	XS262	2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	16000	353	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	9000		2559

## PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	3000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	6000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	6000	386,XS38,XS260	2561
05.1.2	โกโก้ไซรป์	10000		2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	XS86	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	10000	370,TH24	2561
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	5000	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	5000	194,371	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	4000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	2000		2561
07.1.5	หมั้นโถว ซาลาเปา	500		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	20000	11	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	3000		2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	2000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	10000	11	2561
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	3000	XS88,XS89,XS98	2559

**PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเทอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)**

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000		2561
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	86	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	30000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	40000		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	5000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	40000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	5000		2561
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	5000	11,72	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2561
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	5000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559

**PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)**

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ปม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โปรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งขี้ผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โปรทีเอสจากเชื้อแอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PULLULAN (พัลลูลาน)

INS: 1204

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PULLULAN (พัลลูลาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## PULLULAN (พัลลูลาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

PULLULAN (พัลลูลาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลาเยา)

INS: 999(i)	Quillaja extract type I (สารสกัดควิลลาเยา แบบชนิด 1) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง
INS: 999(ii)	Quillaja extract type II (สารสกัดควิลลาเยา แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract	หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	50	127,132,293	2559



**QUINOLINE YELLOW (ควิโนลีนเยลโลว์)**

INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) หน้าที่: สี  
No. 47005

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	50	99	2559

**RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)**

INS: 101(i) Riboflavin, synthetic หน้าที่: สี  
(ไรโบเฟลวินสังเคราะห์)  
ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin

INS: 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium หน้าที่: สี  
(ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม)  
ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester  
monosodium salt; Vitamin B2  
phosphate ester monosodium salt

INS: 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis หน้าที่: สี  
(ไรโบเฟลวินจากเชื้อบาซิลลัส ซับทีลิส)  
ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100		2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	70		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	70		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	70		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	70		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	70	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	70		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	70		2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชิแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559

## RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	70		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	70		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	70	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	70		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100		2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม	70		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	70		2559
12.4	มันสตาร์ด	70		2559
12.5	ซूप	70	344	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	70		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	70		2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	30		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	100		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	100		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	70		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	30	127	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	300		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	300		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	70		2559

**SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)**

INS: 954(i)	Saccharin (แซ็กคาริน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(ii)	Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iii)	Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 954(iv)	Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน) ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	80	TH1	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	100		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	160	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	200		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	160		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	500		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	160	144	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	160	144	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	160		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	200		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	160	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	100	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	80		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	200	XS86	2559

## SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	500	163,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	1200		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	170	165	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500		2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์	160	144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	160	144	2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	160	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	100	144	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	300	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1500		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	300		2559
12.4	มัสดาร์ด	320		2559
12.5	ซูป	110	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	160		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200	166	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	200		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	500		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	200		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	300		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	200		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1200		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	80		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	80	127	2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	200	TH3	2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง	200	127, TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	127, 160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	80		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	100		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมติก และสเตียริก)

INS: 470(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM  
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,71,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	71,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	71,29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29,71	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM  
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	71,258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	71	2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM  
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

## (กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

INS: 470(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

## SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอเลอิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)**

INS: 904

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	79	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.3	หมากฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

**SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)**

INS: 551

ชื่ออื่น: Silica

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิด  
ฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559

## SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสฟง	15000	56	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สเม็นไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	65,318	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	321	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

INS: 262(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,  
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	6000		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559

## SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	210,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

INS: 541(i)	Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด) ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 541(ii)	Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง) ชื่ออื่น: Kasal	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	1600	6,251	2559
06.2.1	แป้ง	1600	6,252	2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	1000	6	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	100	6,246	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100	6,244,246	2559
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	40	6,246,248	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559

**SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)**

INS: 554

ชื่ออื่น: Sodium silicoaluminate

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	60	6,253	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	570	6,260	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	265	6,259	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	570	6,259	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	1140	6	2559
05.3	หมากฝรั่ง	100	6,174	2559
12.1.1	เกลือ	1000	6,254	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	1000	6,255	2559
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป	570	6,XS117	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	570	6	2559

**SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)**

INS: 301

ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.3	ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดต ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือน้ฝอย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นน้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ช้พอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นน้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	314	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	70,72,315,316	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	317,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid  
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่อยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.2	สตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	10000		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไซท์ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซท์เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,243,295, 319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)**

INS: 466 ชื่ออื่น: Sodium cellulose glycolate; Na CMC; Cellulose gum; Sodium CMC; Sodium salt of carboxymethyl ether of cellulose  
 หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	37,332	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300,332	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed  
 หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดอะซิเตต)

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย,  
สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	1000	XS253	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	1000	XS309R	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	1000	XS96, XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1000	XS88, XS89, XS98	2559

## SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium  
citrate monobasicหน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์,  
เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

## SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.2	ครีมสเตอร์ไรส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปปิ้งครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แฟต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ตอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๋ยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559

## SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

รหัสของ	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
หมวดอาหาร		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

INS: 316

ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium  
D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	280	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมเอริทอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	304,305,242	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	308	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate;  
Monosodium trans-butenedioic acid; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate;  
Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid  
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับย้ายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แชนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แชนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากัญชาชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

INS: 576

ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate

หน้าที่: สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งขี้ผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate  
 หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและนึ่งปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt  
หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลออตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด  
Sodium bisulfate; Sulfuric acid,  
Monosodium salt

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

INS: 524

ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate  
หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267,333	2559

## SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

INS: 281

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH1,TH4	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	70	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4,TH5	2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH4	2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

INS: 500(iii)

ชื่ออื่น: Sodium

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู

monohydrogendicarbonate;

Sodium salt of carbonic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber's salt (decahydrate form) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องตีแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

INS: 200	Sorbic acid (กรดซอร์บิก) ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid; 2-propenylacrylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 201	Sodium sorbate (โซเดียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Sodium salt of trans, trans-2,4- hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 202	Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans- 2,4-hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 203	Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต) ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4- hexadienoic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	42,220,TH1,TH5	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	1000	42	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	200	42	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	1000	42,223	2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	3000	42	2559
01.6.3	เวย์ชีส	1000	42	2559
01.6.4	โพรเชสชีส	3000	42	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	3000	3,42	2559
01.6.6	เวย์โปรตีนชีส	3000	42	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4,TH5	2559

## SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	2000	42	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	42	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42,TH4	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	42	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	42	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	42	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	42	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	42	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	42	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	1000	42	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	1000	42	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	1200	42	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1000	42	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	42	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	42	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	1000	42	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	42,221	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	1000	42	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	1000	42,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	42	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	1500	42	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500	42	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000	42	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	42,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	2000	42	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	1000	42	2559
08.2.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559

## SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน การทำแห้ง	2000	3,42	2559
08.2.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่าน กระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน	200	3,42,TH20	2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	200	3,42,XS96,XS97, TH20	2559
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	200	3,42	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	1500	42,XS88,XS89, XS98,TH20	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	10000	42,222,365	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	2000	42	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	2000	42,82	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	42	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	42	2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	5000	42	2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	1000	42	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	1000	42	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรืดหรือ แต่งหน้าขนม	1000	42	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	1000	42,192	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	1000	42	2559
12.4	มัสดาร์ด	1000	42	2559
12.5	ซูป	1000	42,338,339,TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	42,127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1500	42	2559
12.9.1	ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก	1000	42	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	1000	42	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	1000	42	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	42	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	42	2559



SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	1500	42	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	42	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	200	42,91,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	200	42,91,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	200	42,91,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	42,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธรรมชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	42,127,160	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500	42	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	200	42	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	500	42	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	42	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	500	42,224	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	42	2559

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 491	Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 492	Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 493	Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 494	Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	4000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	349	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	4000	XS251	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2500	XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	359	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	5000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2561
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	5000		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,123, XS141	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	10000	101	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	10000		2561
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	10000		2561
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	10000	XS309R	2561
05.2.3	นุกัดและมาร์ชชีแพน	10000		2561
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	10000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	3000		2561
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	5000	11	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	11	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000	11	2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	10000	11	2559
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	5000	TH26	2561

**SORBITOL (ซอร์บิทอล)**

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol, D-sorbitol, Sorbit, Sorbol

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุ้บอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง	40000	TH27	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SORBITOL (ซอร์บิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หั่นชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate  
 หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	20	43	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	25	43	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	20	43,127	2559

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

INS: 1420 ชื่ออื่น: -  
 หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

INS: 1450

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

รหัสของ	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
หมวดอาหาร		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	20000	376,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซัคซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ตรีเทตสตาร์ช)

INS: 1405

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ตรีเทตสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559

## STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ที่รีเทคสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิลเลต)**

INS: 481(i)	Sodium stearoyl lactylate (โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิลเลต) ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate; Sodium stearoyl lactate; Sodium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว
INS: 482(i)	Calcium stearoyl lactylate (แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิลเลต) ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate, Calcium stearoyl lactate; Calcium di-2-stearoyl lactate	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	3000	XS250, XS252	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	5000	2	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	2000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	3000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	5000	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2000	XS240, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	2000		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	5000	76	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	3000	XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	2000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	2000		2559
06.2.1	แป้ง	5000	186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	5000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	3000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	5000		2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	3000	388	2561
07.1.1.2	ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู	3000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	3000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	5000		2559

## STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิลเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.1.5	หมั่นโถว ซาลาเปา	3000		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	5000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	4000		2559

## STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเตรต)

INS: 484

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารช่วยจับอนุภาคลิโหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	15	2559
05.3	หมากฝรั่ง	15000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

## STEVIOLE GLYCOSIDES (สติวอลไกลโคไซด์)

INS: 960

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	26,201,TH1	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	330	26,201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	270	26	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	26	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	330	26	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	330	26	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	40	26	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	330	26	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	26	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	115	26	2559



## STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียอลไกลโคไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	330	26	2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	40	26	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	40	26	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	330	26	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนึ่ง	70	26	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	330	26	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	165	26	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	200	26	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	40	26	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	700	26,199	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1100	26	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	350	26	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	165	26	2559
06.8.1	เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง	100	26	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	100	26,202,XS88, XS89,XS98	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	100	26,144	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	165	26	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	100	26	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนึ่ง	100	26	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	330	26	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	26	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	30	26	2559
12.4	มัสดาร์ด	130	26	2559
12.5	ซูป	50	26,XS117	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	350	26	2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	350	26,127	2559
12.6.4	ซอสใส	350	26	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	115	26	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	30	26	2559

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียออลไกลโคไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	165	26	2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	165	26	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	350	26	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	270	26	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	660	26,198,294	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500	26,203,TH28	2561
14.1.3	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า	200	26	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	115	26,127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	200	26,127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200	26	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	170	26	2559

SUCCINIC ACID (กรดซัคซินิก)

INS: 363

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955

ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	300	TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใส่เติมในเครื่องดื่ม	580		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	580		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	320		2559

## SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	400		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	1500		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	180	144	2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	400		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	400		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	800		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	400		2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	400		2559
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	150		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	150		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	580		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	400		
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	580		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	400	169	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	400		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	580		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	150	144	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้คั่ว	500	97,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	400	97	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	400	169,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	800	TH2	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	800		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	1800	164	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	1000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	400		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	200	72	2559
06.8.1	เครื่องดื่มที่มึนเมาถั่วเหลือง	400		2559

## SUCRALOSE (ซูคราโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	650		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	700	165	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	120	144	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	120	144	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	400		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	1500	159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	400		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	700		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	400		2559
12.4	มีสตาร์ด	140		2559
12.5	ซूप	600	XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	450	127	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1250	169	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	320		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	400		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2400		2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	300		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	300	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	300	127,160	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	700		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	1000		2559

## SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรต์)

INS: 474

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพ่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ขูดอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561

## SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	5000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS88, XS89,XS98	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
12.5	ซูป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2500		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,219	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญญาชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	1000	127,176	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000		2559

## SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเตตไอโซบิวทิเรต)

INS: 444

ชื่ออื่น: SAIB

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559

## SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 473

ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง,  
สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348,XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2561
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	350	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,XS243	2561

## SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	348,360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348,XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	348	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2000		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348,TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348,TH26	2561
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,373, XS97	2559
12.5	ซูป	2000	345	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	5000		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	700	TH30	2561

## SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

INS: 473a ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (high-esterified); Sucrose oligoesters (high-esterified); Sucrose oligoesters (high-esterified)  
 Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	10000	348, XS250, XS252	2561
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348, XS243	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000	348, 360	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102, 363	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000	348	2561
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	348, XS314R	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	5000	348, XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	348, 387	2561
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194, 348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	10000	348	2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	10000	348	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000	348	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	348, TH25	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	5000	348	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	5000	348, TH26	2561



**SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)**

INS: 220	Sulfur dioxide (ซัลเฟอร์ไดออกไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 221	Sodium sulfite (โซเดียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Disodium sulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 222	Sodium hydrogen sulfite (โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium bisulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย
INS: 223	Sodium metabisulfite (โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 224	Potassium metabisulfite (โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์) ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย
INS: 225	Potassium sulfite (โพแทสเซียมซัลไฟต์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย
INS: 539	Sodium thiosulfate (โซเดียมไทโอซัลเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมูล โลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	44,155	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	44,135,218	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	44	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100	44	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100	44	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	44,206	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100	44	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	100	44	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100	44	2559
04.2.1.3	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	50	44,76,136	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	50	44,76,136,137	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500	44,105	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	100	44	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	50	44	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	500	44,138	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	300	44,205	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	100	44	2559
06.2.1	แป้ง	200	44	2559
06.2.2	สตาร์ช	50	44	2559
06.4.1.2	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	35	44,TH19	2559
06.4.2.2	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	45	44	2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	20	44	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50	44	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	100	44,139	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	150	44	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	30	44,XS311	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	150	44,140	2559
11.1.1	น้ำตาลทรายขาว เด็กซีโตรสแอนไฮดรัส เด็กซีโตรสโมโนไฮเดรต และฟรุ๊กโตส	15	44	2559
11.1.2	น้ำตาลผงและเด็กซีโตรสผง	15	44	2559
11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทราย แดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัป ชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย	20	44,111	2559
11.1.5	น้ำตาลขาวชนิดผลึก	70	44	2559
11.2	น้ำตาลทรายแดง	40	44	2559
11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป	70	44	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	40	44	2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ	150	44	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	200	44	2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	100	44	2559
12.4	มัสตาร์ด	250	44,106	2559

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	150	44	2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	50	44,122	2559
14.1.2.2	น้ำผัก	50	44,122	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.2.4	น้ำผักเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.2	น้ำผักชนิดเนคต้า	50	44,122	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.3.4	น้ำผักเนคต้าเข้มข้น	50	44,122,127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	70	44,127,143	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	50	44	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	44	2559
14.2.3	ไวน์องุ่น	350	44,103	2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200	44	2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	200	44	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200	44	2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	250	44	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	50	44	2559

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange      หน้าที่: สี  
Yellow S; CI (1975) No. 15985

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559

## SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ดชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แห่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แห่เยือกแข็ง	300	95	2559

## SUNSET YELLOW FCF (ชั้นเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	300	95	2559
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มันสตาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

## TALC (ทัลก์)

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว,  
สารให้ความชื้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TALC (ทัลก์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TALC (ทัลก์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TARA GUM (ทารากัม)

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ  
ข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอไรไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่อยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่อยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่อยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่อยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	73,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559

## TARA GUM (ทารากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

**TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)**

INS: 334	L(+)-Tartaric acid (กรดแอล(+)-ทาร์ทริก) ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 337	Potassium sodium L(+)-tartrate (โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	2000	45,230	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1500	45,351	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000	45,XS243	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	100	45,361	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100	45	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	45	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	2000	45	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	3000	45	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	20000	45	2561
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000	45	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	10000	45	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมันน้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	15000	45,XS38, XS115	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นึ่ง	1300	45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297	2561
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	5000	45,97,128	2559

## TARTRATES (กลุ่มทาร์เตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.2	โกโก้ไซรป์	2000	45	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุเติม	2000	45,XS86	2561
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	5000	45,128	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	5000	45	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ซิแพน	2000	45,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	30000	45	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	8000	45	2559
06.2.1	แป้ง	5000	45,186	2559
06.2.2	สตาร์ช	2000	45	2561
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	5000	45,128,TH24	2561
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	7500	45,128,194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	2860	45	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	4000	45,388	2561
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	5000	45	2561
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	500	45	2561
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.2.1-07.2.2	8000	11,45	2561
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน	500	45	2561
08.3.2	เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	500	45,XS88, XS89,XS98	2561
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง	500	45	2561
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	2000	45,365	2561
14.1.2.1	น้ำผลไม้	4000	45,128,129	2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	4000	45,127,128,129	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	4000	45,128	2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	4000	45,127,128	2559

## TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4, FD&C Yellow No. 5, CI (1975) No. 19140

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	300	3	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	300		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	200	3	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	300	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	50		2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	300		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.1.2	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	300	4,16	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับหยาทะเล ดอง	200	92	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์ขี้โก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	400	183	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชิแพน	300		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	300		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	300	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	300	4,16	2559

TARTRAZINE (ตารัตราซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	300	16,XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้แล้วและทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	135		2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	300	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	300	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	300	16	2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
09.1.2	สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	300	4,16	2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	300	95	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	300	16	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	300	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	250		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	300	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	382	2561
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	300	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	300	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แค้นึ่ง	300	95	2559
10.1	ไขสดทั้งฟอง	ปริมาณที่เหมาะสม	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสดาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300		2559

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

INS: 319

ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone, t-Butylhydroquinone

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	15,130	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	15,130	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	200	15,195	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	200	15,130,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	400	130	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	200	15,130	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็นเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.1.1	ขนมปังและโรล	200	15,195	2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	200	15,195	2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	200	15,130	2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	15,195	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559

## TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ดิบและผ่านกรรมวิธี	100	15,130,162, XS88,XS89,XS98	2559
12.2	สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส	200	15,130	2559
12.4	มันสตาร์ด	200	15	2559
12.5	ซูป	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	15,130	2559

## THAUMATIN (ทอมาทิน)

INS: 957

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THAUMATIN (ทอมาทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS  
(น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

INS: 479

ชื่ออื่น: TOSOM

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	5000		2559

THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอดิโพรพิโอเนต)

INS: 388

Thiodipropionic acid  
(กรดไทโอดิโพรพิโอนิก)

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid;  
Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid;  
Thiodihydracrylic acid

INS: 389

Dilauryl thiodipropionate  
(ไดลอริลไทโอดิโพรพิโอเนต)

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	200	46	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	200	46	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	200	46	2559

## THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอดิโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	200	15,46,XS166	2561
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	1000	15,46,127	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	200	46	2559

## TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; หน้าที่: สี  
CI (1975) No. 77891

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha - tocopherol, 5,7,8- trimethyltolcol, (+)- alphaTocophero	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8- Trimethyltolcol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	400		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	XS243	2559
01.8	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส	200		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แฟต และกี้	500	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	300	356,357	2559
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	300	358	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	500		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	900		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	500	15	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	XS240, XS314R	2559

## TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.2	ผัก สหายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	XS38	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	500	15	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	750	15,168	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	15	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชชีแพน	500	15,XS309R	2559
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	500	15	2559
06.2.1	แป้ง	5000	15,186	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	500	15,211	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	500	15	2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	100		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและ ผ่านกรรมวิธี	300	XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	300	XS88,XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000	365	2559
12.5	ซูป	50	346	2559
16.0	ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ	200		2561

## TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

INS: 413

ชื่ออื่น: -

หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559

## TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหั่นและเมล็ด ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายนึ่ง และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขมอมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose      หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม	TH13	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH22	2559
07.1.1.1	ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.2.1	เค้ก คุกกี้ และพาย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.2.1-07.2.2	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แขนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แขนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แขนเยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	TH17	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

TRIACETIN (ไตรแอซีทิน)

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIACETIN (ไตรแอสีทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIACETIN (ไตรแอซีทีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

INS: 380

ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt;  
Ammonium citrate tribasic

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับหยาบทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับหยาบทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับหยาบทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับหยาบทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIAMMONIUM CITRATE (ไตรแอมโมเนียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

INS: 333(iii)

ชื่ออื่น: Calcium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สาร  
ทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## TRICALCIUM CITRATE (ไตรแคลเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIETHYL CITRATE (ไตรเอทิลซิเตรต)

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate หน้าที: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	2500	47	2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	2500	47	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127	2559

## TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

## TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRIPOTASSIUM CITRATE (ไตรโพแทสเซียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์,  
เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสมีลค์แฟต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ดล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยวล และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม	253,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315	2561

## TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,316	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238,240,319,320	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

## TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีนมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องตีนมแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

INS: 415

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องตี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	391,XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315	2561
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559



## XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241,327	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	300	2559
09.3	ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือน้ำตาล แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรรสและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีนมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิตอล)

INS: 967

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหาย่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหาย่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	สมุนไพรและเครื่องเทศ (เฉพาะเครื่องเทศ)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

XYLITOL (ไซลิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

คำอธิบายบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (เลขที่ ๓๘๙) พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๙ พ.ศ. ๒๕๖๑ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๕)

ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร

01.0	<b>ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม</b>
	นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก <u>หมายเหตุ</u> คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรสผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช
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
01.1.2	<b>นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคั้นรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส แต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2
01.1.3	<b>บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization)

01.1.4	<b>เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)</b>
	ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนผสมของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์โกโก้ผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1
01.2	<b>นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนผสมหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7
01.2.1	<b>ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง</b>
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนผสมของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก
01.2.1.1	<b>นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว
01.2.1.2	<b>นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว
01.2.2	<b>นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง
01.3	<b>นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม</b>
	นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้
01.3.1	<b>นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดัดน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.3.2
01.3.2	<b>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำรวมกับโปรตีนจากนมและน้ำตาลแลคโตส (Lactose) หรือโปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง

01.4	<b>ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม</b>
	<p>ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน)</p>
01.4.1	<b>ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	<p>ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง</p>
01.4.2	<b>ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม วิปครีมและครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	<p>ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร้อมมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิงครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4</p>
01.4.3	<b>คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	<p>คลอตเตดครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากการใช้เอนไซม์ตกตะกอนนม ที่ไม่ปรุงแต่ง รวมถึงครีมเปรี้ยว (ครีมที่ได้จากการหมักด้วยกรดแล็กติกตามวิธีการผลิตบัตเตอร์มิลค์ ตามหมวด 01.1.3)</p>
01.4.4	<b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวหรือชนิดผง ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่น</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p>
01.5	<b>นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	<p>นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร้อมมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้</p>
01.5.1	<b>นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีนเตต (Caseinates) ด้วย</p>
01.5.2	<b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำและทำให้แห้ง รวมถึงในรูปแบบเหลว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2</p>

01.6	<b>เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</b>
	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน <u>ไม่รวมถึง</u> ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มั๊กกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0
01.6.1	<b>เนยแข็งไม่บ่ม</b>
	เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส
01.6.2	<b>เนยแข็งบ่ม</b>
	เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้นๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก
01.6.2.1	<b>เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก</b>
	เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ชูดฝอย หรือผานเป็นแผ่นบางๆ
01.6.2.2	<b>เปลือกเนยแข็งบ่ม</b>
	เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม
01.6.2.3	<b>เนยแข็งผง</b>
	เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคั้นรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมั๊กกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร) <u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งชูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสชูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4
01.6.3	<b>เวย์ชีส</b>
	เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส <u>ไม่รวมถึง</u> เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6



<b>01.6.4</b>	<b>โพรเซสชีส</b>
	โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โพรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งปัม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ชูด หั่น
<b>01.6.4.1</b>	<b>โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)</b>
	โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
<b>01.6.4.2</b>	<b>โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)</b>
	โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์
<b>01.6.5</b>	<b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง
<b>01.6.6</b>	<b>เวย์โปรตีนชีส</b>
	เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3
<b>01.7</b>	<b>ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ใส่นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น ไม่รวมถึง ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เซอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มียมนเป็นส่วนประกอบ
<b>01.8</b>	<b>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3
<b>01.8.1</b>	<b>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว</b>
	เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอซิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3
<b>01.8.2</b>	<b>เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง</b>
	เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอซิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying) ไม่รวมถึง เวยชีส ตามหมวด 01.6.3

<b>02.0</b>	<b>น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน</b>
	ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน
<b>02.1</b>	<b>น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ</b>
	ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอไรด์ ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล
<b>02.1.1</b>	<b>บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี</b>
	ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุ น้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ
<b>02.1.2</b>	<b>น้ำมันและไขมันจากพืช</b>
	น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้ บริโภค ประุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จาก การบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทาง ธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบ อัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน
<b>02.1.3</b>	<b>น้ำมันและไขมันจากสัตว์</b>
	น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมัน หมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อ ไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟต (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมา เฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความ ร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็น ไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัว ควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอรัริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้นรวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกัน โดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชัน (Hydrogenation) หรือเอสเตอริฟิเคชัน (Esterification) หรือ กรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ
<b>02.2</b>	<b>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน</b>
	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วย ไขมันชนิดอื่น
<b>02.2.1</b>	<b>เนย</b>
	เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

02.2.2	<b>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด</b>
	ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน
02.3	<b>ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก แต่ไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนม เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช ไม่รวมถึง มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น
02.4	<b>ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ
<b>03.0 ไอศกรีมหวานเย็น</b>	
	ขนมหวานแช่แข็งที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล ทั้งนี้ต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่รวมถึง ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7
<b>04.0 ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด</b>	
	ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว วานหางจรเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป
04.1	<b>ผลไม้</b>
	ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2
04.1.1	<b>ผลไม้สด</b>
	ผลไม้สดต้องไม่ใช่วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร
04.1.1.1	<b>ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ</b>
	ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ
04.1.1.2	<b>ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว</b>
	ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้
04.1.1.3	<b>ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง</b>
	ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค

04.1.2	<b>ผลไม้แปรรูป</b>
	ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3
04.1.2.1	<b>ผลไม้แช่เยือกแข็ง</b>
	ผลไม้ที่อาจผ่านการลวกหรือไม่ก็ได้แล้วนำไปแช่ เยือกแข็ง โดยอาจแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้
04.1.2.2	<b>ผลไม้แห้ง</b>
	ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์
04.1.2.3	<b>ผลไม้ในน้ำเชื่อมสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ</b>
	ผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะเชื่อม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล
04.1.2.4	<b>ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคanning</b>
	ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch)
04.1.2.5	<b>แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพกทิน (pectins) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย</li> <li>- เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใสเนื้อผลไม้</li> <li>- มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพกทิน (pectins)</li> </ul>
04.1.2.6	<b>ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ</b>
	ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้
04.1.2.7	<b>ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล</b>
	ผลไม้เชื่อม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้เชื่อมชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล
04.1.2.8	<b>ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้)</li> </ul>

	<p>- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม</p> <p>- ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้ อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม</p> <p>- น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า</p> <p>- กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ</p> <p>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)</p>
<b>04.1.2.9</b>	<b>ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแต่มีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็น แต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7</p>
<b>04.1.2.10</b>	<b>ผลไม้หมักดอง</b>
	ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid)
<b>04.1.2.11</b>	<b>ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8</p>
<b>04.1.2.12</b>	<b>ผลไม้ปรุงสุก</b>
	ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค
<b>04.2</b>	<b>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด</b>
	ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นหางจระเข้) สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2
<b>04.2.1</b>	<b>ผัก สำหรับายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด</b>
	ผัก สำหรับายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปกเปิดอก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

04.2.1.1	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ
04.2.1.2	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแว็กซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก
04.2.1.3	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค เพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร
04.2.2	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3
04.2.2.1	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ลวกแล้วแช่เยือกแข็ง
04.2.2.2	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำผักมาทำแห้ง
04.2.2.3	<b>ผัก สำหรับทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง <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
04.2.2.4	<b>ผัก สำหรับทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหล เติมน้ำของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอร์ไรซ์ หรือสเตอริไรซ์
04.2.2.5	<b>ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สำหรับทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สำหรับทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6

04.2.2.6	<b>ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5
04.2.2.7	<b>ผัก สาหร่ายทะเลดอง</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส <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
04.2.2.8	<b>ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด</b>
	ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และวุ้นทางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ
<b>05.0 ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต</b>	
	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม
05.1	<b>ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต
05.1.1	<b>โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก</b>
	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่ (1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก (2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมต่างเพื่อปรับกลิ่นรส (3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming) (4) โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและชั้นเหลว (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส (6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

	<p>นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือขนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4</p>
<b>05.1.2</b>	<b>โกโก้ไซรัป</b>
	<p>โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4</p>
<b>05.1.3</b>	<b>ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ</p>
<b>05.1.4</b>	<b>ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต</b>
	<p>ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่นๆ เช่น นัทต่างๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น</p>
<b>05.1.5</b>	<b>ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ช็อกโกแลต</p>
<b>05.2</b>	<b>ลูกกวาด นูกัต และมาร์ชชีแพน</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้</p>
<b>05.2.1</b>	<b>ลูกกวาดชนิดแข็ง</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีสี เติมน้ำตาล กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p>
<b>05.2.2</b>	<b>ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้ อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แครร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ทำให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5</p>



05.2.3	<b>นูกัตและมาร์ซิแพน</b>
	<p>- นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล 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>
05.3	<b>หมากฝรั่ง</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง</p>
05.4	<b>ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่นๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และ ซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2</p>
<b>06.0 ัญชาติและผลิตภัณฑ์ัญชาติ</b>	
	<p>ัญชาติและผลิตภัณฑ์ัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดัญพีช รากและหัวพีช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่างๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0</p>
06.1	<b>ัญชาติ</b>
	<p>ัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป</p>
06.2	<b>แป้งและสตาร์ช</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการไม่เมล็ดัญพีช รากและหัวพีช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึง ถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร</p>
06.2.1	<b>แป้ง</b>
	<p>แป้งที่แปรรูปจากการไม่เมล็ด ัญชาติและหัวพีช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3</p>
06.2.2	<b>สตาร์ช</b>
	<p>สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพีช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น)</p>

<b>06.3</b>	<b>ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า</b>
	ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำการผสมด้วยเกลือหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใสผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่
<b>06.4</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</b>
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน
<b>06.4.1</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด</b>
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง
<b>06.4.1.1</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด</b>
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค
<b>06.4.1.2</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด</b>
	ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใดๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค
<b>06.4.2</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง</b>
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 %
<b>06.4.2.1</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง</b>
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง
<b>06.4.2.2</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง</b>
	ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง
<b>06.4.3</b>	<b>พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลลาไทไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม
<b>06.5</b>	<b>ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ใส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นี้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน

06.6	<b>แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ซุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับซุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3
06.7	<b>ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป</b>
	ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเต็มสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวางจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก <u>ไม่รวมถึง</u> ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5
06.8	<b>ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง</b>
	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น <u>ไม่รวมถึง</u> เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9
06.8.1	<b>เครื่องตม้มน้ำนมถั่วเหลือง</b>
	เครื่องตม้มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องตม้มน้ำนมหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้เองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง
06.8.2	<b>ฟองเต้าหู้</b>
	ฟองเต้าหู้ได้จากผ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้ง อาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุบหรืออาหารอื่น
06.8.3	<b>เต้าหู้</b>
	เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง
06.8.4	<b>เต้าหู้กึ่งแข็ง</b>
	เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้ที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น
06.8.4.1	<b>เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอส</b>
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี้ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น
06.8.4.2	<b>เต้าหู้กึ่งแข็งทอด</b>
	เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่นๆ เช่น ต้มพะโล้

<b>06.8.4.3</b>	<b>เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ</b>
	เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี้ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2
<b>06.8.5</b>	<b>เต้าหู้แห้ง</b>
	เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส
<b>06.8.6</b>	<b>ถั่วเหลืองหมัก</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ
<b>06.8.7</b>	<b>เต้าหู้หมัก</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว
<b>06.8.8</b>	<b>ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก
<b>07.0</b>	<b>ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2
<b>07.1</b>	<b>ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป</b>
	ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
<b>07.1.1</b>	<b>ขนมปังและโรล</b>
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู
<b>07.1.1.1</b>	<b>ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์</b>
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์
<b>07.1.1.2</b>	<b>ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู</b>
	ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา
<b>07.1.2</b>	<b>แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน</b>
	แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1
<b>07.1.3</b>	<b>ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ</b>
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกีหรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1

<b>07.1.4</b>	<b>ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ และโตเตรียมสำเร็จ <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6
<b>07.1.5</b>	<b>หมั่นโถว ซาลาเปา</b>
	ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้
<b>07.1.6</b>	<b>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5</b>
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมของเหลว (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อवादเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5 <u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3
<b>07.2</b>	<b>ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป</b>
	ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3
<b>07.2.1</b>	<b>เค้ก คุกกี้ และพาย</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ
<b>07.2.2</b>	<b>ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเข้า ที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์และ/หรือขึ้นฟูด้วยผงฟู (หวาน/เค็ม), และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น
<b>07.2.3</b>	<b>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2</b>
	ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) เป็นผงแห้ง ซึ่งต้องนำมาผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อवादเป็นโด (Dough) สำหรับทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2 <u>ไม่รวมถึง</u> โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6
<b>08.0</b>	<b>เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</b>
	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้า ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป
<b>08.1</b>	<b>เนื้อสัตว์สด</b>
	เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้าที่ ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทอดขมิ้น
<b>08.1.1</b>	<b>เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง</b>
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้าทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใดๆ
<b>08.1.2</b>	<b>เนื้อสัตว์สดบด</b>
	เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการค้า ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง

08.2	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ ทั้งที่ไม่ใช่ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2
08.2.1	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน
08.2.1.1	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดยาเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง
08.2.1.2	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านการทำให้แห้ง</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้งหรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น
08.2.1.3	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ
08.2.2	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง
08.2.3	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง
08.3	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สดและผ่านกรรมวิธี</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการสดและถอดกระดูกและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อนตามหมวด 08.3.2
08.3.1	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สดที่ไม่ผ่านความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการสดและถอดกระดูกและผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling)

08.3.1.1	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง
08.3.1.2	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น
08.3.1.3	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ
08.3.2	<b>เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง
08.3.3	<b>ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง</b>
	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา บดและถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง
08.4	<b>ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก</b>
	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ
09.0	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป
09.1	<b>สัตว์น้ำสด</b>
	สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่นๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย
09.1.1	<b>ปลาสด</b>
	เนื้อปลาและไขปลาทุกชนิดที่ยังสด
09.1.2	<b>สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา</b>
	สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด

09.2	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกร่วมบริโภค
09.2.1	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing)
09.2.2	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วน แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง
09.2.3	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอบแช่เยือกแข็ง</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดแล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง
09.2.4	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค
09.2.4.1	<b>ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก</b>
	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาสดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4
09.2.4.2	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3
09.2.4.3	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วน อาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง
09.2.5	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง</li> <li>- สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้</li> <li>- สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3</li> </ul>



	<p>- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน</p> <p>- สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติกและเกลือ</p>
<b>09.3</b>	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น
<b>09.3.1</b>	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือหนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุดิบเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly)
<b>09.3.2</b>	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine)
<b>09.3.3</b>	<b>คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ</b>
	ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีสผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย
	<u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่แข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1
<b>09.3.4</b>	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3</b>
	ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้
<b>09.4</b>	<b>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง</b>
	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิง
	<u>ไม่รวมถึง</u> สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4
<b>10.0</b>	<b>ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่</b>
	ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4
<b>10.1</b>	<b>ไข่สดทั้งฟอง</b>
	ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีใครใช้วัตถุดิบอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อมหรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น

<b>10.2</b>	<b>ผลิตภัณฑ์จากไซ้</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไซ้สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไซ้สด โดยมีไซ้แดงและไซ้ขาวรวมกันซึ่งทำจากไซ้ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไซ้ขาวหรือมีเฉพาะไซ้แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไซ้เหลว, ไซ้แช่เยือกแข็ง, ไซ้ผงหรือแห้ง
<b>10.2.1</b>	<b>ผลิตภัณฑ์ไซ้เหลว</b>
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไซ้ทั้งฟอง หรือไซ้ขาวหรือไซ้แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ
<b>10.2.2</b>	<b>ผลิตภัณฑ์ไซ้แช่เยือกแข็ง</b>
	ผลิตภัณฑ์ได้จากไซ้ทั้งฟอง หรือไซ้ขาว หรือไซ้แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้ว และนำมาแช่เยือกแข็ง
<b>10.2.3</b>	<b>ผลิตภัณฑ์ไซ้ผงหรือแห้ง</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไซ้ทั้งฟอง หรือไซ้ขาว หรือไซ้แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง
<b>10.3</b>	<b>ไซ้ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร</b>
	ผลิตภัณฑ์ไซ้ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก
<b>10.4</b>	<b>ขนมหวานที่มีไซ้เป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไซ้เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูปชนิดผง
<b>11.0</b>	<b>สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง</b>
	น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว
<b>11.1</b>	<b>น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว</b>
	สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5
<b>11.1.1</b>	<b>น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล</li> <li>- เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ</li> <li>- เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล</li> <li>- ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์</li> </ul>
<b>11.1.2</b>	<b>น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้</li> <li>- เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือน้ำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้</li> </ul>

11.1.3	<b>น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย</b>
	<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 น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง</li> </ul>
11.1.3.1	<b>กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร</b>
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2
11.1.3.2	<b>กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร</b>
	กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2
11.1.4	<b>แลคโตส</b>
	แลคโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุลหรือทั้งสองชนิดผสมกัน
11.1.5	<b>น้ำตาลขาวชนิดผลึก</b>
	น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชันไม่ต่ำกว่า 99.5 สเตลของน้ำตาลสากล
11.2	<b>น้ำตาลทรายแดง</b>
	น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3
11.3	<b>น้ำเชื่อมและไซรัป</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses) น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3

11.4	<b>น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น ที่ใช้ราดหรือแต่งหน้าขนม</b>
	น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรย หรือแต่งหน้าขนม
11.5	<b>น้ำผึ้ง</b>
	น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสม น้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง
11.6	<b>สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล <u>ไม่รวมถึง</u> สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร
12.0	<b>เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ สมุนไพร เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง
12.1	<b>เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ</b>
	เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร
12.1.1	<b>เกลือ</b>
	เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติม ฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่นๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผล็ก ผง หรือของเหลว
12.1.2	<b>สารที่ใช้แทนเกลือ</b>
	สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม
12.2	<b>สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2
12.2.1	<b>สมุนไพรและเครื่องเทศ</b>
	สมุนไพรและเครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกันโดยมีเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจมีส่วนผสมอื่น เช่น กะปิ น้ำปลา เกลือ น้ำตาลด้วย อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว เพื่อใช้สำหรับปรุงและเพิ่มรสชาติให้อาหาร
12.2.2	<b>เครื่องปรุงรส</b>
	เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่างๆ
12.3	<b>น้ำส้มสายชูหมัก</b>
	น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่างๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น

12.4	<b>มัสตาร์ด</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไปแล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ
12.5	<b>ซูป</b>
	ผลิตภัณฑ์ซูป (Soups) และซูปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes)
12.5.1	<b>ซูปพร้อมบริโภค</b>
	ผลิตภัณฑ์ซูปและซูปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่มีก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคั้นรูป
12.5.2	<b>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป</b>
	ผลิตภัณฑ์ซูปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคั้นรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซูปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่มีก็ได้ มีทั้งในรูปแบบชั้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน
12.6	<b>ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</b>
	ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคั้นรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4
12.6.1	<b>ซอสอิมัลชัน</b>
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟเลอร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน
12.6.2	<b>ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน</b>
	ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือนม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมนผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น
12.6.3	<b>ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่</b>
	ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ชั้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2
12.6.4	<b>ซอสใส</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่มีก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร

12.7	<b>สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช</b>
	<p>- สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่กี่ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก</p> <p>- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายทาแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืช หรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรงแต่งรสด้วย น้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ ใช้สำหรับปรงแต่งรสอาหาร</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ผัก สำหรับทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3</p>
12.8	<b>ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน</b>
	<p>ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร</p>
12.9	<b>เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส</p>
12.9.1	<b>ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียม ซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น</p>
12.9.2	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง</p>
12.9.2.1	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธรรมชาติ เกลือและน้ำ</p>
12.9.2.2	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง</p>
12.9.2.3	<b>ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก ที่เติมน้ำตาลหรืออาจมีการปรุงรสอื่นๆ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี้ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้</p>
12.10	<b>ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีนตามหมวด 01.5.1</p>

13.0	<b>อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ</b>
	อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติสำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
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
13.1.2	<b>นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก</b>
	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3
13.1.3	<b>อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก</b>
	อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิซึม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่นๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง
13.2	<b>อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก</b>
	อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภค ในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ต้ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบขี้ผึ้ง ฝง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่นๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมก่อนบริโภคก็ได้ <u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3

13.3	<b>อาหารทางการแพทย์</b>
	อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม ภาวะขาดวิตามินหรือแร่ธาตุ หรือสำหรับผู้ที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคพร้อมกันทั้งสองอย่าง ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1
13.4	<b>อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก</b>
	อาหารในรูปแบบพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ
13.5	<b>อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ</b>
	อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6
13.6	<b>ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</b>
	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มีใช้รูปแบบอาหารตามปกติเช่น รูปแบบแคปซูล เม็ด ผง หรือของเหลว เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน
<b>14.0 เครื่องดื่ม</b>	
	ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4
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 และ กาแฟ 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 การบรรจุจะต้องกระทำภายในบริเวณแหล่งน้ำธรรมชาติแหล่งนั้นๆ เท่านั้น โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่นๆ ตามแหล่งน้ำนั้นๆ น้ำแร่ธรรมชาติ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแร่ธรรมชาติ



14.1.1.2	<b>น้ำบริโภคและน้ำไซดา</b>
	น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มีได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่รวมถึง น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4
14.1.2	<b>น้ำผลไม้และน้ำผัก</b>
	ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4
14.1.2.1	<b>น้ำผลไม้</b>
	น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น 2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้ น้ำผลไม้ที่ได้จากคั้นรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต 3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคั้นรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คั้นรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
14.1.2.2	<b>น้ำผัก</b>
	น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่ 1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น 2. น้ำผักที่ได้จากคั้นรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

14.1.2.3	<b>น้ำผลไม้เข้มข้น</b>
	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
14.1.2.4	<b>น้ำผักเข้มข้น</b>
	น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป
14.1.3	<b>น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า</b>
	น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2
14.1.3.1	<b>น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า</b>
	น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้ยังมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
14.1.3.2	<b>น้ำผักชนิดเนคต้า</b>
	น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้ อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้นๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม
14.1.3.3	<b>น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น</b>
	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป

14.1.3.4	<b>น้ำผักเนคต้าเข้มข้น</b>
	น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป
14.1.4	<b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส</b>
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลวเข้มข้นหรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น
14.1.4.1	<b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ</b>
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมขึ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมี สารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่นเป็นส่วนประกอบ
14.1.4.2	<b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ</b>
	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้
14.1.4.3	<b>เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง</b>
	เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์
14.1.5	<b>กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากรัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้</b>
	ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาสมุนไพรที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1
14.2	<b>เครื่องดื่มแอลกอฮอล์</b>
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ
14.2.1	<b>เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์</b>
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอป (hops) ยีสต์ และน้ำ

<b>14.2.2</b>	<b>ไซเดอร์และเพอร์รี่</b>
	ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากแอปเปิ้ล เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์ รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ
<b>14.2.3</b>	<b>ไวน์องุ่น</b>
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น
<b>14.2.3.1</b>	<b>ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง</b>
	ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส)
<b>14.2.3.2</b>	<b>ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง</b>
	ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือ ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด
<b>14.2.3.3</b>	<b>ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ตีไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น</b>
	ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่น เข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ ดื่มพร้อมของหวาน
<b>14.2.4</b>	<b>ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น</b>
	ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ
<b>14.2.5</b>	<b>สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง</b>
	เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศ หรือไม่ก็ได้
<b>14.2.6</b>	<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
<b>14.2.7</b>	<b>เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส</b>
	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่นๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรง แอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี
<b>15.0</b>	<b>ขนมขบเคี้ยว</b>
	ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหาร หลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัว และรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบ ทอด หรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลั่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้อง ไม่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0
<b>15.1</b>	<b>ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบ หลักทั้งที่ไม่แต่งกลั่นรสและที่แต่งกลั่นรส

15.2	<b>ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่างๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5</p>
15.3	<b>ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก</b>
	<p>ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนผสมของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลา หรือรสสัตว์น้ำอื่นๆ</p> <p><u>ไม่รวมถึง</u> ปลาแห้งปลาทูหมัก/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2</p>
16.0	<b>อาหารเตรียมสำเร็จ</b>
	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ซีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating)</p>

## ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นๆ

เงื่อนไข	อธิบายความ
1	คำนวณเป็นกรดอะดีปิก (Adipic acid)
2	คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น
3	ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
4	ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น
5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
6	คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium)
7	ใช้สำหรับเครื่องตีเกล็นแบบกาแฟเท่านั้น
8	คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin)
9	ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
10	คำนวณเป็นแอสคออซิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
11	คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง
12	วัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างมาจากวัตถุแต่งกลิ่นรส
13	คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)
14	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น
15	คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
16	ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผักและผลไม้ เนื้อสัตว์หรือปลา
17	คำนวณเป็นกรดไซคลามิก (Cyclamic acid)
18	ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่พบการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
19	สำหรับการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) และ Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981): อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS221), โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ (INS 222), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223), โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) และโพแทสเซียมซัลไฟต์ (INS 225) เป็นสารกันเสีย โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ดิบ (raw product) และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (cooked product))
20	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารทำให้คงตัว (Stabilizer), สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) และ/หรือ กัม (Gum) ชนิดอื่นๆ
21	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดอะมีนเตตระอะซิเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate)
22	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาบดรมควันเท่านั้น
23	คำนวณเป็นเหล็ก
24	คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide)

เงื่อนไข	อธิบายความ
25	สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ ปริมาณที่เหมาะสม
26	คำนวณเป็นสตีวียอล (Steviol)
27	คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซีเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid)
28	ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CODEX STAN 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
29	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น
30	คำนวณเป็น NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> ที่ตกค้าง
31	ใช้สำหรับอาหารที่มีการอบ
32	คำนวณเป็น NO <sub>2</sub> ที่ตกค้าง
33	คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
34	คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
35	ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น
36	ปริมาณที่ตกค้าง
37	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
38	คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture)
39	คำนวณจากแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ทั้งหมด
40	เฉพาะเพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451i) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต
41	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น
42	คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)
43	คำนวณเป็นดีบุก
44	คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO <sub>2</sub> ) ที่ตกค้าง
45	คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
46	คำนวณเป็นกรดไธโอไดโพรปิสิก (Thiodipropionic acid)
47	คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงผงเมื่อแห้ง
48	ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น
49	ใช้สำหรับผลไม้ตระกูลส้มเท่านั้น
50	ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น
51	ใช้สำหรับสมุนไพรเท่านั้น
52	ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต
53	ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น
54	ใช้สำหรับเชอร์รี่ค็อกเทลและเชอร์รี่ตกแต่งขนมเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
55	จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ
56	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช
57	ปริมาณที่เหมาะสม คือ มีปริมาณเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) 1-6 ส่วนของน้ำหนัก
58	คำนวณเป็นแคลเซียม
59	ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
60	ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในโวน์พร้อมบริโภคนจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส
61	ใช้สำหรับปลาบดเท่านั้น
62	คำนวณเป็นทองแดง
63	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
64	ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น
65	ปริมาณตกค้างจากการเติมสารอาหาร
66	คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde)
67	ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
68	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
69	ใช้เป็นสารที่ให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น
70	คำนวณเป็นกรด
71	เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น
72	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค
73	ยกเว้นปลาทั้งตัว
74	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก
75	ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น
76	ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น
77	สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
78	ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
79	ใช้สำหรับนัทเท่านั้น



เงื่อนไข	อธิบายความ
80	เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
81	เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร
82	ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
83	ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น
84	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเด็กเล็กที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เท่านั้น
85	ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
86	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม
87	ปริมาณที่ใช้
88	ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร
89	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแขนวิซเท่านั้น
90	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น
91	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต
92	ยกเว้นซอสมะเขือเทศ
93	ยกเว้นไวน์ที่ทำจากองุ่นสายพันธุ์ <i>Vitis vinifera</i>
94	ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (Loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น
95	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไขปลาเท่านั้น
96	คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด
97	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต
98	ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น
99	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) เท่านั้น
100	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น
101	เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติค (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอร์ไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
102	ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
103	ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
104	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมปังและขนมอบที่ใช้ยีสต์ทำให้ขึ้นฟู มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
105	ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
106	ยกเว้น Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
107	ยกเว้นการใช้โซเดียมเพอร์โรซายาไนต์ (INS 535) และโพแทสเซียมเพอร์โรซายาไนต์ (INS 536) ในเกลือบรีโคชนิดเดนดริติก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเพอร์โรซายาไนต์ปราศจากน้ำ
108	ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น
109	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็น 25 ปอนด์/1000 แกลลอน X (0.45 กิโลกรัม/ปอนด์) X (1 แกลลอน/3.25 ลิตร) X (1 ลิตร/1 กิโลกรัม) X (10 <sup>-6</sup> มิลลิกรัม/กิโลกรัม) = 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
110	ใช้สำหรับมันฝรั่งฟร่าย (French fried) แข็งเท่านั้น
111	ยกเว้นกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
112	ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น
113	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44) หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68)
114	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
115	ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น
116	ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น
117	ยกเว้นไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
118	ยกเว้นไส้กรอกโทซิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
119	ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64) หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68)
120	ยกเว้นคาร์เวียร์ (caviar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
121	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปลาหมักดองใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
122	ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า

เงื่อนไข	อธิบายความ
123	ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต (INS 494), และ ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
124	สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น
125	ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ
126	ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น
127	คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
128	กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น
129	ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำอุ่นเท่านั้น
130	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิซอล (INS 320), บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
131	ใช้เป็นสารช่วยทำลาย หรือช่วยพาวด์แต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น
132	ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง)
133	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิซอล (INS 320), บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
134	ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
135	ยกเว้นแอปริคอตแห้งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวขูดฝอยอบแห้งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่มีการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
136	ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น
137	ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
138	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น
139	ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็ง หุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย, สัตว์ในกลุ่มครัสตาเซีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น
140	ยกเว้นหอยเป่าอ็อกกระปอง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
141	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมแร่ธาตุเท่านั้น
142	ยกเว้นชาและกาแฟ
143	ใช้สำหรับเครื่องดื่มที่มีน้ำตาลไม่เป็นส่วนประกอบหลักและน้ำขิงผงเท่านั้น
144	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
145	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการลดพลังงานหรือไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น
146	ปีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)) เท่านั้น
147	ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก
148	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
149	ยกเว้นไซโคลาไซท์ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
150	ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
151	ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
152	ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น
153	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น
154	ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น
155	ใช้สำหรับแอปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น
156	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
157	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
158	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
159	ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิลเท่านั้น
160	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น
161	ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ
162	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามิ (salami-type products) เท่านั้น
163	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
164	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
165	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุดิบประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น
166	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
167	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น
168	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
169	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
170	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)

เงื่อนไข	อธิบายความ
171	ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat)
172	ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
173	ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนผสมของผักและไข่
174	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559)
175	ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
176	ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น
177	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบด และผลิตภัณฑ์ซุบแช่แข็งหรือเกล็ดขนมปัง ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 166-1989)
178	คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)
179	ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น
180	ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บีทิลเลเทดไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และ บีทิลเลเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321)
181	คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)
182	ยกเว้นกะทิ
183	ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น
184	ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบเสริมสารอาหารเท่านั้น
185	คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin)
186	ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น
187	แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น
188	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกิน ปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
189	ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats)
190	ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
191	หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์แตม (INS 951)
192	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น
193	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเซีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัว เป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น
194	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CODEX STAN 249-2006) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
195	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทตไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319)
196	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทตไฮดรอกซีแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
197	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลไกลเลต (INS 310)
198	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น
199	ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)
200	ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูติดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)
201	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
202	ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น
203	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น
204	ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
205	ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
206	ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
207	ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
208	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น
209	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
210	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) และใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989).
211	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น
212	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
213	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มข้นสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
214	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)
215	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CODEX STAN 256-2007)
216	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
217	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตกแต่ง (toppings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
218	เฉพาะวัตถุดิบอาหารกลุ่มซัลไฟด์ที่ใช้เป็นวัตถุดิบเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CODEX STAN 177-1991)
219	ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนนิซ (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
220	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
221	ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น
222	ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอร์แอกติวิตี ( Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น
223	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
224	ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer)
225	ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
226	ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
227	ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น
228	ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
229	สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น
230	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น
231	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น
232	สำหรับใช้ในไขมันพืชตาม Standard for Edible Fats and Oils (CODEX STAN 19-1981) ซึ่งไม่ครอบคลุมน้ำมันและไขมันที่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ
233	คำนวณเป็นนินซิน (nisin)
234	สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น
235	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) เท่านั้น
236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CODEX STAN 288-1976)
237	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
238	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม

เงื่อนไข	อธิบายความ
239	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
240	ปริมาณที่ใช้จะจำกัดตามปริมาณโซเดียมที่กำหนดไว้ใน Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
241	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
242	สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันเท่านั้น
243	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) เท่านั้น
244	สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น
245	สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น
246	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต สภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพต่าง (INS 541(ii))
247	สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น
248	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น
249	สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั้นไถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น
250	สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซีคูดานิ (tsukudani) เท่านั้น
251	สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น
252	สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น
253	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และสำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) อนุญาตเฉพาะเนื้อปลาสดเท่านั้น
254	สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses
255	ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
256	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น
257	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นบิกซิน)
258	ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล
259	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556)
260	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น
261	สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น
262	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น



เงื่อนไข	อธิบายความ
263	ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
264	ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดมาลิก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
265	สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุภาคโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟรายแช่เยือกแข็งเท่านั้น
266	ยกเว้นปลาแฮร์ริง (Atlantic herring) และปลาซพแร็ท (sprat) ทำเค็ม
267	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989) - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993) - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001) - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
268	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอนและโตกลีเซอไรต์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอสติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน (INS 472c) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
269	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981)
270	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสตาร์ชชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
271	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
272	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอกซินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แชนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
273	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คาร์บอกซินกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แชนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
274	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
275	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
276	สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
277	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
278	สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น
279	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
280	สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น
281	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์สด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส)
282	เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเตดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)
283	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีคanning ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
284	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โดสตาซฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตโดสตาซฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดโดสตาซฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)
285	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โดสตาซฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟตโดสตาซฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิลเลเทดโดสตาซฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิลเลเทดโดสตาซซอดีเฟต (INS 1422) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula (CODEX STAN 156-1987)
286	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) - Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
287	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น NO <sub>2</sub> ตกค้าง
288	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) - Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
289	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทโซเดียมฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทโพแทสเซียมฟอสเฟต

เงื่อนไข	อธิบายความ
	ฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
290	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป
291	ยกเว้นการใช้ บีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) และ เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
292	ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
293	คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin)
294	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวียอล (steviol equivalents)
295	สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981) เท่านั้น
296	ยกเว้นงาขี้ม้อนในน้ำเกลือ (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
297	สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรจะมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ
298	สำหรับใช้ใน provolone cheese เท่านั้น
299	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), และ 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ - วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) และ 452(iv) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
300	สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น
301	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว
302	สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต

เงื่อนไข	อธิบายความ
	(INS 340(ii)), ไทรโอพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส
303	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate)
304	ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ปีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), ปีตา-แคโรทีนจากราบลาคาลเลีย ไทรสปอรา (INS 160a(iii)), ปีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e), เอทิลเอสเตอร์ของกรดปีตา-แอฟ-8'-แคโรทีนอิก (INS 160f) และ ปีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii))
305	ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นนอร์บิกซิน)
306	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993), - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001), - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003), - Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013), - Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
307	ยกเว้นหมึกดิบ
308	สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น
309	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ซุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น
310	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CODEX STAN 37-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
311	สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
312	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซีคุดานิ (tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น
313	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
314	สำหรับใช้ในยีสต์สกัด
315	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดแอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304)
316	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Follow-up Formulae (CODEX STAN 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
317	คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid)
318	สำหรับใช้ในธัญชาติแห้งเท่านั้น
319	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Canned Baby Food (CODEX STAN 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
320	จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Codex Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CODEX STAN 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ
321	สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น
322	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981) และ Standard for Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) เท่านั้น
323	สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent)
324	สำหรับใช้ในวุ้นทางกระเซ้เท่านั้น
325	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น
326	สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น
327	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง
328	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ
329	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น
330	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีคanning
331	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ: ใช้สำหรับปลาบด, กุ้งบด (shrimps และ prawns) เท่านั้น
332	สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent)
333	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
334	สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18
335	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น

เงื่อนไข	อธิบายความ
336	สำหรับใช้ในน้ำบววย (Chinese plum juices) เท่านั้น
337	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
338	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ กรดซอร์บิก (INS 200), โปแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ ใช้ กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โปแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
339	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น
340	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
341	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)), บีตา-แคโรทีน-8'-แคโรทีนอล (INS 160e) และ เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แคโรทีนอินอิก (INS 160f) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
342	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น
343	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โปแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโปแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโปแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 450(ii)), เทตระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เทตระโปแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไตรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโปแทสเซียมไตรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โปแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำให้แห้งเท่านั้น และ ไดแคลเซียมฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารเพิ่มความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม(คำนวณเป็นฟอสฟอรัส)
344	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะไรโบเฟลวินสังเคราะห์ (INS 101(i)) เท่านั้น
345	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน (INS 473) และ ซูโครกลีเซอไรต์ (INS 474) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
346	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Codex Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981) ใช้ ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดี-แอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
347	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง
348	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ซูโครสเอสเตอ์ของกรดไขมัน (INS 473), ซูโครสโอลิโกเอสเตอ์แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2 (INS 473a) และ ซูโครกลีเซอไรด์ (INS 474)
349	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอด้ใส่ผลิตภัณฑ์ขนมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
350	สำหรับผลิตภัณฑ์ครีมเทียมชนิดผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
351	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973) เท่านั้น
352	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
353	คำนวณในสภาพแห้ง
354	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
355	สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
356	ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil)
357	ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
358	ยกเว้นน้ำมันปลาใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
359	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70
360	สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันมากกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น
361	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid)
362	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
363	สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับการผลิตกัวยเตียและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
364	ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน
365	คำนวณในส่วนที่เป็นไส้
366	สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
367	สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันน้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
368	สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
369	สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการโนลา (granola) เท่านั้น
370	สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปียะ แผ่นเกี๊ยว เซาไม (shou mai) เท่านั้น
371	สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
372	สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น
373	สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น
374	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น
375	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
376	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกเท่านั้น
377	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น
378	สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
379	สำหรับใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดเหลวเท่านั้น
380	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
381	ในสภาพพร้อมบริโภค
382	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CODEX STAN 311-2013)
383	ใช้สำหรับผงเจลาตินเท่านั้น
384	คำนวณจากส่วนที่เป็นผงเจลาติน
358	ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับกรดฟูมาริก (INS 297)
386	ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAND 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น
387	ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลผง (powdered sugar) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
388	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ขนมปังที่เตรียมจากแป้งสาลี น้ำ ยีสต์หรือสารช่วยให้ฟู และเกลือ



เงื่อนไข	อธิบายความ
389	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนัตบด (nut paste) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
390	ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบที่ปอกเปลือกและแช่เย็น ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
391	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับเนื้อปลาสดเท่านั้นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
392	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบแช่เยือกแข็งเท่านั้นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
393	<p>ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v)</li> <li>- ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542</li> <li>- ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลอิสระ (Sequestrant) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v)</li> <li>- ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) สำหรับวัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542</li> </ul>
394	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้วัตถุดิบอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CODEX STAN 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
395	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981) ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน

เงื่อนไข	อธิบายความ
396	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง หรือ ปลาเค็ม หรือ ปลาเค็มแห้ง เท่านั้น
397	สำหรับผลิตภัณฑ์บัตเตอร์มิลค์ที่ไม่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไลเซชัน (Sterilization) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
398	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
399	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
400	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
401	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
402	สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
403	ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักและผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมัก ซึ่งไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนหลังการหมัก
404	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) ) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
405	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) ) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
406	สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตาม Standard for Fermented Milk (CODEX STAN 243-2003) ) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
407	ใช้สำหรับนมไม่ปรุงแต่งชนิดเหลวที่มีการเติมวิตามินหรือแร่ธาตุเท่านั้น
XS13	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Preserved Tomatoes (CODEX STAN 13-1981)
XS36	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CODEX STAN 36-1981)
XS38	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CODEX STAN 38-1981)
XS57	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Tomato Concentrates (CODEX STAN 57-1981)
XS66	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CODEX STAN 66-1981)
XS86	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)
XS87	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)
XS88	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CODEX STAN 88-1981)
XS89	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS92	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CODEX STAN 92-1981)
XS95	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Lobsters (CODEX STAN 95-1981)
XS96	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CODEX STAN 96-1981)
XS97	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CODEX STAN 97-1981)
XS98	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981)
XS105	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
XS115	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CODEX STAN 115-1981)
XS117	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CODEX STAN 117-1981)
XS141	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)
XS145	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CODEX STAN 145-1985)
XS165	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)
XS166	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)
XS189	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)
XS190	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CODEX STAN 190-1995)
XS191	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Raw Squid (CODEX STAN 191-1995)
XS208	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CODEX STAN 208-1999)
XS222	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
XS236	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
XS240	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CODEX STAN 240-2003)
XS243	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003)
XS250	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 250-2006)
XS251	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CODEX STAN 251-2006)
XS252	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CODEX STAN 252-2006)
XS253	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CODEX STAN 253-2006)

เงื่อนไข	อธิบายความ
XS257R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CODEX STAN 257R-2007).
XS259R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Tehena (CODEX STAN 259R-2007)
XS260	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CODEX STAN 260-2007)
XS262	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007)
XS292	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CODEX STAN 292-2008)
XS297	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Vegetables (CODEX STAN 297-2009)
XS309R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)
XS311	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)
XS312	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CODEX STAN 312-2013)
XS314R	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CODEX STAN 314R-2013)
XS315	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CODEX STAN 315-2014)
TH1	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
TH2	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
TH3	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 195) พ.ศ. 2543 เรื่อง เครื่องดื่มเกลือแร่
TH4	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 354) พ.ศ. 2556 เรื่อง ไอศกรีม
TH5	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 353) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมเปรี้ยว
TH6	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
TH7	เฉพาะเบคอน
TH8	เฉพาะแฮม
TH9	เฉพาะแฮม
TH10	เฉพาะกุนเชียง
TH11	เฉพาะไส้กรอกอีสาน
TH12	เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว
TH13	เฉพาะไอศกรีม
TH14	เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง
TH15	เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง
TH16	ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น
TH17	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็ง
TH18	สำหรับใส่ขมนสำหรับผลิตภัณฑ์แคแรกเกอร์สอดไส้ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข	อธิบายความ
TH 19	ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์เส้นสดและเส้นที่มีสตอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)
TH 20	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไตรต์
TH 21	ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต
TH 22	เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิงหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น
TH23	ยกเว้นเครื่องตีประเภทโคล่า
TH24	ยกเว้นการใช้ในขนมจีน
TH25	ยกเว้นเค้กใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH26	ยกเว้นส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้กใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH27	เฉพาะซุริมิแช่เยือกแข็งและเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
TH28	ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงขงตี๋ม ชนิดเหลว และชนิดเหลวเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค
TH29	ยกเว้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตปรุงแต่งใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
TH30	สำหรับเครื่องตีมน้ำอัดลมอนด์ เครื่องตีมน้ำกะทิ และเครื่องตีที่มีส่วนประกอบของนมหรือครีมหรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมหรือครีมเท่านั้น