

บัญชีข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอนุมัติการใช้เพิ่มเติม

**ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)**

INS: 300	ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ
----------	-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	72,242,315,TH37	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

เงื่อนไข TH37: กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

**ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)**

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	15,72,187,TH33,TH34	
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	15,72,187,315,TH36,TH37	
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	15,72,187,TH33,TH34	
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	15,187,TH35	

เงื่อนไข TH33: การใช้แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก ตามหมวด 13.1.1 และอาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3 ให้พิจารณาการใช้ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) ชั่วคราวไปจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ



**CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)**

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,TH37	

เงื่อนไข TH37: กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

**CAROB BEAN GUM (คารอบบินกัม)**

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
16.0	ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ	650		

**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, สารให้ความข้นเหนียว
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็น อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**CURCUMIN (เคอร์คูมิน)**

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100		

**GELLAN GUM (เจลแลนแกม)**

INS: 418	ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
----------	-------------	---------------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**GUAR GUM (กัวร์กัม)**

INS: 412	ชื่ออื่น: Gum cyamopsis, Guar flour	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
----------	-------------------------------------	-------------------------------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**GUM GHATTI (กัมกาดติ)**

INS: 419 ชื่ออื่น: Indian gum, ghatti gum, gum ghat

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	3,000	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)**

INS: 1440 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**LECITHIN (เลซิทีน)**

INS: 322(i) ชื่ออื่น: Phosphatides; Phospholipids

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	277	
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม		

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

Note 277: ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ น้ำมันที่ได้จากการบีบเย็น และผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)

**MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสตัลไลน์เซลลูโลส)**

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**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)  
 หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**NITROGEN (ไนโตรเจน)**

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**PECTINS (เพ็คทิน)**

INS: 440 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)**INS: 338 Phosphoric acid (กรดฟอสฟอริก)  
ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารช่วยจับอนุมลโลหะ

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, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, 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, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 339(iii) Trisodium phosphate (ไตรโซเดียมฟอสเฟต)  
ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, 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, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, 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, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 340(iii)	Tripotassium phosphate (ไตรโพแทสเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟเออิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 341(i)	Calcium dihydrogen phosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเออิ่งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมลโลหะ
INS: 341(ii)	Calcium hydrogen phosphate (แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate, Secondary calcium phosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟเออิ่งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว



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, สารให้ ความข้นเหนียว
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, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ข้นเหนียว
INS: 342(ii)	Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความ ข้นเหนียว
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 ความข้นเหนียว
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, สารให้ความข้นเหนียว

INS: 343(iii)	Trimagnesium phosphate (ไตรแมกนีเซียมฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็น ก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
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, เกลืออิมัล ซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
INS: 450(ii)	Trisodium diphosphate (ไตรโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
INS: 450(iii)	Tetrasodium diphosphate (เตตระโซเดียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate, sodium pyrophosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
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, เกลืออิมัล ซิไฟอิงค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
INS: 450(vi)	Dicalcium diphosphate (ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิงค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว

INS: 450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate (แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 451(i)	Pentasodium triphosphate (เพนทะโซเดียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate, Sodium triphosphate, Sodium tripolyphosphate, Triphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย จับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น เหนียว
INS: 451(ii)	Pentapotassium triphosphate (เพนทะโซโพแทสเซียมไตรฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate, potassium triphosphate, potassium tripolyphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับ อนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 452(i)	Sodium polyphosphate (โซเดียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate, sodium tetrapolyphosphate, Graham's salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
INS: 452(ii)	Potassium polyphosphate (โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
INS: 452(iii)	Sodium calcium polyphosphate (โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้ เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับ อนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว
INS: 452(iv)	Calcium polyphosphate (แคลเซียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วย ให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ ความข้นเหนียว
INS: 452(v)	Ammonium polyphosphate (แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัล ซิไฟอิ่งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับ อนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
INS: 542	Bone phosphate (โบนฟอสเฟต) ชื่ออื่น: Edible bone phosphate	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำ ให้เกิดความชุ่มชื้น

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	350	1. สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว 2. คำนวณเป็นฟอสฟอรัส 3. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	450	55,72,TH31,TH32	
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	450	55,72,TH31,TH32	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

เงื่อนไข TH31: สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981) เท่านั้น

เงื่อนไข TH32: ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)) และ ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)) โดยคำนวณเป็นฟอสฟอรัส และจำกัดปริมาณฟอสฟอรัส ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CODEX STAN 72-1981)

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

INS: 1200 ชื่ออื่น: Modified polydextroses หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

INS: 475 ชื่ออื่น: Polyglycerol fatty acid esters; Glycerin fatty acid esters หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	18000		

**POLYVINYL ALCOHOL (PVA) – POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) GRAFT COPOLYMER**

(พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (พีวีเอ)-พอลิเอทิลีนไกลคอล (พีอีจี) กราฟต์โคพอลิเมอร์)

INS: 1209 ชื่ออื่น: Macrogol poly(vinyl alcohol) grafting co-polymer; Ethylene glycol and vinyl alcohol graft copolymer  
 หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารยึดเกาะสำหรับตอกเม็ด, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100000	417	

เงื่อนไข 417: สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบแคปซูลหรือเม็ด

**PAPRIKA EXTRACT (สารสกัดปาปริก้า)**

INS: 160c(ii) ชื่ออื่น: Capsanthin หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6	เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	100	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	200	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
06.6	แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด	500	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
12.5.2	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซูป	300	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)**

INS: 1520 ชื่ออื่น: Propanediol; Methyl glycol หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	417	

เงื่อนไข 417: สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบแคปซูลหรือเม็ด

**PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)**

INS: 405	ชื่ออื่น: 1,2-Propane-diol ester of alginic acid; Hydroxypropyl alginate; Propane 1,2- diol alginate	หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1000		

**SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)**

INS: 301	ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน
----------	------------------------------	--------------------------------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50	70,72,315,316, TH37	

เงื่อนไข TH37: กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอส-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอส-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

**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 (ซอร์บิแทนมอโนโอเลอเตต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว
INS: 495	Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเตต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000	364	

เงื่อนไข 364: ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน

**SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)**

INS: 474 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	

**SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)**

INS: 473 ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters หน้าที่: สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	

**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) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว  
Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	

**POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)**

INS: 525 ชื่ออื่น: Caustic potash, Potassium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)**

INS: 301 ชื่ออื่น: Sodium L-ascorbate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**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
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**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, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ
INS: 335(ii)	Sodium L(+)-tartrate (โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต) ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, 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, เกลืออิมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	45,364,XS73,428	
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	45	

เงื่อนไข XS73: ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CODEX STAN 73-1981)

เงื่อนไข 428: ปริมาณตกค้างในขนมปังกรอบ (Biscuit) และขนมปังกรอบสำหรับเด็กเล็ก (rusk)



## TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a	d-alpha-Tocopherol (ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha-tocopherol, 5,7,8-trimethyltolcol, (+)-alphaTocophero	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307b	Tocopherol concentrate, mixed (โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น) ชื่ออื่น: Vitamin E	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น
INS: 307c	dl-alpha-Tocopherol (ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล) ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltolcol	หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	10	72,TH34,416	
13.1.2	ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	30	72,364,TH37	
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	72,TH34,416	
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	300	15,364,TH35	
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	418	

เงื่อนไข TH34: กรณีใช้ แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) ร่วมกับ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”

เงื่อนไข TH35: กรณีใช้ แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) ร่วมกับ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน และ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน”

เงื่อนไข TH37: กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเตต (INS 304) หรือ กรดแอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

เงื่อนไข 416: เฉพาะ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เท่านั้น

เงื่อนไข 418: ยกเว้นในส่วนน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน

**TRISODIUM CITRATE (ไตรโซเดียมซิเตรต)**

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, กลีโอมัลซิไฟอิงค์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

**XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)**

INS: 415 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	1. สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว 2. ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราว*	

\*ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ชั่วคราวจนกว่าคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารจะพิจารณาแล้วเสร็จ

ประกาศ ณ วันที่ 8 พฤศจิกายน 2561