

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ... (พ.ศ. ....)  
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒  
เรื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้

โดยที่เป็นการสมควรจัดทำคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เพื่อคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคและให้มีมาตรฐานตามสากล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖(๓)(๔)(๕)(๖)(๗) และ (๑๐) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“ไขมันโกโก้ (Cocoa butter)” หมายความว่า ไขมันที่ได้จากเมล็ดโกโก้

“โกโก้ผง (Cocoa powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการสกัดไขมันโดยวิธีบีบอัด อาจมีลักษณะเป็นก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงโกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) และโกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder)

“คาเคาผง (Cacao powder)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปแบบบีบเย็น (Cold-Pressed) เท่านั้น

“เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass)” หรือ “โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor)” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ที่ผ่านการคั่ว

ข้อ ๓ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ตามข้อ ๒ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

๓.๑ ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) จะต้องมีการดไขมันอิสระ (คำนวณเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid)) ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ และสารที่แซพอนิไฟด์ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๗ ยกเว้นกรณีไขมันโกโก้ที่ได้จากการบีบอัด (press cocoa butter) ไม่เกินร้อยละ ๐.๓๕

๓.๒ โกโก้ผง (Cocoa powder)

(๑) โกโก้ผง (Cocoa powder) จะต้องมีการดไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(๒) โกโก้ผงไขมันต่ำ (Fat-reduced cocoa powder) จะต้องมีการดไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ แต่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

(๓) โกโก้ผงไขมันต่ำมาก (Highly Fat-reduced cocoa powder) จะต้องมีการดไขมันโกโก้ (Cocoa butter) น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

๓.๓ คาเคาผง (Cacao powder) จะต้องมีการดไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ โดยน้ำหนักแห้ง และมีความชื้นไม่เกินร้อยละ ๗ โดยน้ำหนัก

๓.๔ เนื้อโกโก้บัต (Cocoa mass) หรือ “โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) จะต้องมีเปลือกเมล็ดโกโก้ ไม่เกินร้อยละ ๕ คำนวณจากส่วนแห้งที่ปราศจากไขมัน หรือ ไม่เกินร้อยละ ๑.๗๕ คำนวณโดยปราศจากอัลคาไลน์ (สำหรับเปลือกโกโก้เท่านั้น) และไขมันโกโก้ (Cocoa butter) ไม่เกินร้อยละ ๔๗-๖๐

ข้อ ๔ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร สำหรับการใช้เฮกเซน (Hexane) ซึ่งมีจุดเดือดที่อุณหภูมิ ๖๒-๘๒ องศาเซลเซียส เป็นสารช่วยในกระบวนการผลิตจะต้องตกค้างไม่เกิน ๑ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ข้อ ๕ การใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสในโกโก้ผง (Cocoa powder) เนื้อโกโก้บัต (Cocoa mass) หรือ โกโก้ชั้นเหลว (Cocoa liquor) ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส โดยใช้ในปริมาณเหมาะสมเพียงพอที่จะให้กลิ่นรสเฉพาะนั้น ๆ เท่านั้น ทั้งนี้ ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุแต่งกลิ่นรสช็อกโกแลตและนม

ข้อ ๖ ผู้ผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้เพื่อจำหน่าย ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ข้อ ๗ ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ

ข้อ ๘ การแสดงฉลากของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ

ข้อ ๙ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ จะต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ ภายในสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ และให้คงจำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่