

(ร่าง) ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางรายการที่มีการเปลี่ยนแปลง

ส่วนที่ ๑: (ร่าง) ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางรายการที่มีการเปลี่ยนแปลง ซึ่งปรับปรุงจากมติการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives; CCFA) ครั้งที่ ๕๒ ซึ่งได้รับการรับรองจากการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ Codex Alimentarius Commission and Other Codex Committees (CAC) ครั้งที่ ๔๔ และ

ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งได้รับการรับรองจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร (อ.๑)

❖ รับรองข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

หมวดอาหาร	13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
PECTINS	440	2000	14,72	2565
XANTHAN GUM	415	1000	381,NN	2565
14	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น			
72	ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคน้ำ			
381	ในสภาพพร้อมบริโภคน้ำ			
NN	ใช้ในอาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก ชนิดผง สูตรไฮโดรไลซ์โปรตีน และ/หรือสูตรกรดอะมิโนเท่านั้น			
หมวดอาหาร	12.2.1	เครื่องเทศ		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
MAGNESIUM STEARATE	470(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	B2	2565
SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS	551	ปริมาณที่เหมาะสม	51,B2	2565
51	ใช้สำหรับเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบเท่านั้น			
B2	สำหรับเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบจำกัดการใช้ในเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบที่บดหรือบดผงเท่านั้น			

หมวดอาหาร	04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
ACETYLATED DISTARCH	1414	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
AGAR	406	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
ALGINIC ACID	400	ปริมาณที่เหมาะสม	453,454	2565
AMMONIUM ALGINATE	403	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
CALCIUM ALGINATE	404	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
CARRAGEENAN	407	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
GUM ARABIC (ACACIA GUM)	414	ปริมาณที่เหมาะสม	453,454	2565
HYDROXYPROPYL CELLULOSE	463	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE	464	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
PECTINS	440		454	2565
SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2565
SODIUM ALGINATE	401	ปริมาณที่เหมาะสม	453,454	2565

หมวดอาหาร	04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
AGAR	406	ปริมาณที่เหมาะสม	455,456	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	455,456	2565
SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	456	2565
SODIUM ALGINATE	401	ปริมาณที่เหมาะสม	455,456	2565

หมายเหตุ

- 453 สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด
- 454 สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด
- 455 สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ชนิดสด
- 456 สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สำหรับายทะเล น้ท และเมล็ด ชนิดสด

SUCROSE ESTERS (กลุ่มซูโครสเอสเทอร์)

INS: 474	Sucroglycerides (ซูโครกลีเซอไรด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์
INS: 473	Sucrose esters of fatty acids (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน) ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว
INS: 473a	Sucrose oligoesters, type I and type II (ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2) ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highestified) Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters	หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	XS250,XS252	2565
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2565
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000		2565
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000	XS207,XS290, B3	2565
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	350,XS251	2565
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2565
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2565
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด	10000		2565
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	5000	102,363	2565
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	3000		2565
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	3000		2565
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	1500(GMP)	454	2565
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1500	XS314R	2565
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2565
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000	XS38,XS57, XS259R,XS308R, XS321, B3	2565
05.1.2	โกโก้ไซรัป	10000		2565
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000		2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000		2565
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน	5000	XS309R	2565
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2565

SUCROSE ESTERS (กลุ่มซูโครสเอสเทอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	387	2565
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	2000		2565
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194	2565
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000		2565
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	10000		2565
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสูกหรือข้าวแปรรูป	10000		2565
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	3000		2565
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	5000	TH25,TH26	2565
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2565
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,373,XS88, XS89,XS98	2565
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241	2565
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2565
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	422,XS326, XS327,XS328	2565
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424	2565
12.5	ซูป	2000		2565
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	426	2565
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	B4	2565
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127	2565
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2565
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000		2565
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,TH30	2565
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176	2565
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	431	2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000	B3	2565
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	433	2565

B3 ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์เท่านั้น

B4 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Chilli Sauce (CODEX STAN 306R-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

INS: 437

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2565
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2565
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2565
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2565
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม	XS38	2565
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2565
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2565
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241,327	2565
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสราดหรือแต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2565

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (BMC) (.....)

INS: 1205

ชื่ออื่น: รอ GSFA

หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารช่วยทำลาย หรือช่วยพา

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2565
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2565

หมวดอาหาร	06.2.1	แป้ง		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	1500		2565

หมวดอาหาร	14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากรัษชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
ERYTHRITOL	968	16000	160,381	2565
MALTITOL	965(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2565
MALTITOL SYRUP	965(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2565
THAUMATIN	957	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2565

ADVANTAME (แอดวานเทม)

INS: 969

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10		2565
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	10		2565
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	10	XS296	2565
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	10	XS160	2565
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	10	XS240, XS314R	2565
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	10		2565
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2565
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	10		2565
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	10	XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	20		2565
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	40	114	2565
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	30	114, XS309R	2565
05.2.3	นูกัดและมาร์ซิแพน	30		2565
05.3	หมากฝรั่ง	400		2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	20		2565
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	10		2565
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10		2565
12.5	ซूप	12	XS117	2565
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	10	127	2565
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	6	127, 160	2565

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมิลีตค้ำแสดที่มีบิกซิน)

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

รหัสของหมวด อาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	50	8,XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	50	8,183	2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50	8	2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	200	8,B6	2565
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	20	8	2565
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	30	8	2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	30	8	2565
B6	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น			

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมิลีตค้ำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

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

รหัสของหมวด อาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	30	185,XS86	2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25	185	2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100	185,B6	2565
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	10	8	2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10	8	2565
B6	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น			

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึลเฟม)

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวด อาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ไอศกรีมหวานเย็น	1000	119	2565
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	119,XS160	2565
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	350	113	2565
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	113	2565

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึลเฟม)

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	1000	113, XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	113	2565
05.3	หมากฝรั่ง	5000	113	2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	500	113	2565
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	119	2565
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2565
12.5	ซูป	110	113, 138, XS117	2565
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	119, 127	2565
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	119, 127, 160	2565

AZORUBINE (เอโซรูบิน)

INS: 122 ชื่ออื่น: CI Food Red 3, Carmoisine, CI (1975) No. 14720 หน้าที่: สี

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	B6, B7	2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100(200)		2565

B6 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น

B7 ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของเหลวที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

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

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	50000	XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	50000	183	2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50000		2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7500		2565
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	50000		2565
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	1000		2565
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	1000		2565
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	5000		2565
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	4000		2565

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	300	XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300(100)	B6	2563
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	200	B9	2565
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2565
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2565
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	100		2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2565

B6 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น

B9 ใช้สำหรับเหล้ามอลต์ (malt liquor) เท่านั้น

NISIN (ไนซิน)

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	5	233,B5	2565
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	5	233,XS306R,B5	2565
12.6.4	ซอสใส	5	233,XS302,B5	2565
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	5	233,B5	2565

B5 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณน้ำมันต่ำหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องแช่เย็นเท่านั้น

QUINOLINE YELLOW (ควิโนลีนเยลโลว์)INS: 104 ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) หน้าที: สี
No. 47005

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	B6,B8	2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2565

B6 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น

B8 ยกเว้นการใช้ในแคปซูลชนิดแข็งและเม็ดเคลือบฟิล์มใช้ได้ปริมาณไม่เกิน 1,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

STEVIOLE GLYCOSIDES (สตีวียอลไกลโคไซด์)

INS: 960a	Steviol glycosides from <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni; Steviol glycosides from <i>Stevia</i> (สตีวียอลไกลโคไซด์จากหญ้าหวาน) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 960b	Steviol glycosides from fermentation (สตีวียอลไกลโคไซด์จากกระบวนการหมัก) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 960c	Enzymatically produced steviol glycosides (สตีวียอลไกลโคไซด์จากกระบวนการผลิตโดยใช้เอนไซม์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน
INS: 960d	Glucosylated steviol glycosides (กลูโคซิเลตสตีวียอลไกลโคไซด์) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	350	26, XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	350	26	2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	330	26	2565

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

INS: 102	ชื่ออื่น: CI Food Yellow 4; FD&C Yellow No. 5; CI (1975) No. 19140	หน้าที่: สี
----------	--	-------------

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	100	XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300 (400)	183	2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100 (300)		2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	B6	2565
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	500	B9	2565
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2565
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2565

B6 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น

B9 ใช้สำหรับเหล้ามอลต์ (malt liquor) เท่านั้น

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950

ชื่ออื่น: Acesulfame K

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	2000	188, <u>201,XS250</u> , <u>XS252</u>	2565
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	188, <u>A7</u>	2565
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	1000	188, <u>XS251,A1</u>	2565
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	500	188, <u>A2</u>	2565
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	200	<u>144</u> ,188	2565
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	2000	188, <u>A6</u>	2565

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951

ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl
ester (APM)

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	191, <u>201,XS250</u> , <u>XS252</u>	2565
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	191, <u>A7</u>	2565
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2000	191, <u>XS251,A1</u>	2565
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	1000	191, <u>201,XS221</u> , <u>XS262,XS273</u> , <u>XS275</u>	2565
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	2000	191, <u>A2</u>	2565
04.2.2.2	ผัก สำหรับแช่เกลือ น้ำและเมล็ด ที่แห้ง	1000	<u>144</u> ,191, <u>A3</u>	2565
04.2.2.7	ผัก สำหรับแช่เกลือ ดอง	2500	<u>144</u> ,191	2565
04.2.2.8	ผัก สำหรับแช่เกลือ ปิ้งสุกหรือทอด	1000	<u>144</u> ,191, <u>A4</u>	2565
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	3000	191, <u>A6</u>	2565

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซัลเฟม)

INS: 962

ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับแช่เกลือ ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113, <u>144</u>	2565

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	65	<u>201,XS250,</u> <u>XS252</u>	2565
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	33	<u>A7</u>	2565
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	65	<u>XS251,A1</u>	2565
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	100	<u>A2</u>	2565
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	100	<u>144</u>	2565
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	33	<u>A3</u>	2565
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	33	<u>144</u>	2565
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	33	<u>144,A4</u>	2565
09.3	สแตร์น้ำและผลิตภัณฑ์สแตร์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	10	<u>144,XS291</u>	2565
09.4	สแตร์น้ำและผลิตภัณฑ์สแตร์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	10	<u>144,XS3,XS37,</u> <u>XS70,XS90,</u> <u>XS94,XS119</u>	2565
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	12	<u>A6</u>	2565

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)

Saccharin (แซ็กคาริน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: -

INS: 954(ii)

Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide

INS: 954(iii)

Potassium saccharin (โพแทสเซียม

หน้าที่: สารให้ความหวาน

แซ็กคาริน)

ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide

INS: 954(iv)

Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-
benzosulfimide

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	500	<u>A3</u>	2565
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	200	<u>144</u>	2565
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	160	<u>144,A4</u>	2565
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	500	<u>A5</u>	2565

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955 ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	580	<u>201,XS250,</u> <u>XS252</u>	2565
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	580	<u>A7</u>	2565
04.1.2.1	ผลไม้แช่เยือกแข็ง	400	<u>A2</u>	2565
04.2.2.2	ผัก สำหรับยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	580	<u>A3</u>	2565
04.2.2.7	ผัก สำหรับยทะเล ดอก	580	<u>144</u>	2565
04.2.2.8	ผัก สำหรับยทะเล ปรงสุกหรือทอด	150	<u>144,A4</u>	2565
12.3	น้ำส้มสายชูหมัก	400	<u>A6</u>	2565
144	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น			
201	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น			
XS221	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CODEX STAN 221-2001)			
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)			
XS262	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CODEX STAN 262-2007)			
XS273	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cottage Cheese (CODEX STAN 273-1968)			
XS275	ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CODEX STAN 275-1973)			
A1	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่มีการแต่งกลิ่นรสหรือมีรสหวานเท่านั้น			
A2	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้เท่านั้น			
A3	ใช้สำหรับสำหรับยทะเลแห้งเท่านั้น			
A4	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแกงกะหรี่เท่านั้น			
A5	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้มในซอสถั่วเหลืองเท่านั้น			
A6	ใช้สำหรับน้ำส้มสายชูที่มีการแต่งกลิ่นรสและน้ำส้มสายชูจากข้าวเท่านั้น			
A7	ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสหรือมีรสหวานเท่านั้น			

BRILLIANT BLACK (BLACK PN) (บริลเลียนต์ แบลค)

INS: 151 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน	100		2565
05.3	หมากฝรั่ง	300		2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	530	B6	2565
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	30		2565

BROWN HT (บราวน์ เอชที)

INS: 155 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน	50		2565
05.3	หมากฝรั่ง	300		2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	B6	2565
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	200		2565
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2565

PAPRIKA EXTRACT (สารสกัดปาปริก้า)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	95	39,XS86	2565
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	95	39,183	2565
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	95	39	2565
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชแพน	100	39	2565
05.3	หมากฝรั่ง	150	39	2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100	39	2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100	39,B6	2565
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	10		2565
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	10		2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10		2565

B6 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น

AMARANTH (อมาแรนธ์)

INS: 123

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	100		2565
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2565
06.4.3	พาสตา กว๊ายเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	194	2565
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	30	435,XS3,XS70, XS90,XS94, XS119	2565
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	100		2565

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

INS: 307a

d-alpha-Tocopherol
(ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล)ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha -
tocopherol; 5,7,8-
trimethyltolcol; (+)-
alphaTocopherol

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
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	10	15	2565
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	15	2565

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

INS: -

ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose

หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว,
สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	NN	2565
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2565

NN เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิงหรือแช่เยือกแข็งหรือแช่เย็นเท่านั้น

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
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	70	32	2565

NITRATES (กลุ่มไนเตรต)

INS: 251	Sodium Nitrate (โซเดียมไนเตรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
INS: 252	Potassium Nitrate (โพแทสเซียมไนเตรต) ชื่ออื่น: -	หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมัก ดองโดยไม่ใช้ความร้อน	120		2565

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

INS: 110	ชื่ออื่น: CI Food Yellow 3; Orange Yellow S; CI (1975) No. 15985	หน้าที่: สี
----------	---	-------------

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	20		2565

❖ **เกณฑ์กำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหาร**

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

INS: 474

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับคำ กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	348,XS250, XS252	2563
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนช (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
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	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2000	348	2561
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	5000		2559
05.1.2	โกโก้ไซร้บ	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุติด	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	5000	348	2559
06.4.3	พาสตา กัวยเตียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้สุบอาหารเพื่อทอด	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

SUCROGLYCERIDES (ซูโครกลีเซอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07-2.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07-2.1-07-2.2	5000	348,TH26	2561
08-2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	5000	15,XS96,XS97	2559
08-3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	5000	15,XS88; XS89,XS98	2559
09-2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	3000	241,348	2563
10-4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12-2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12-5	ซूप	2000	345	2559
12-6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12-6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12-6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและ เกรวี่	10000	127,348	2563
13-3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13-4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13-6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14-1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14-1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563
14-2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
14-2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	5000		2559
15-1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

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	6000	348,XS250; XS252	2563
01-4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที ธิปปิ้งครีม ธิปปิ้งครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	5000	348	2559
01-4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	10000	348	2561
01-5-2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	5000	350	2559

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	10000		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,362	2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน สำหรับ ใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุคิ	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	โกโก้ไซร่ป	10000	348	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุคิ	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2561
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน	5000	348,XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	348	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอบอาหารเข้า	2000		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194,348	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้สำหรับอบอาหารเพื่อทอด	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
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หึ่งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,XS97	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์รมด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	3000	15,XS96,373, XS97	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	3000	241,348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348,422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423,424,425	2563

SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS (ซูโครสเอสเทอร์ของกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซูป	2000	345	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348,426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127,348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127,348,TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127,176,348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348,431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348,433	2563

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	348,XS250, XS252	2563
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	โกโก้ไซรป์	10000	348	2561

SUCROSE OLIGOESTERS, Type I and Type II (ซูโครสโอลิโกเอสเทอร์ แบบชนิด 1 และ แบบชนิด 2)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือ เป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุเติม	10000	348	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	6000	348	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัดและมาร์ชชีแพน	5000	348, XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000	348	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และ ซอสหวาน	5000	348, 387	2561
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	2000	194, 348	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	3000	348	2561
06.6	แป้งใช้ฟูอาหารเพื่อทอด	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
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุก	3000	241, 348	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000	348	2563
12.2.1	เครื่องเทศ	2000	348, 422	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	20000	423, 424, 425	2563
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000	348, 426	2563
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	10000	348	2563
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	10000	127, 348	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000	348	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000	348	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000	348	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	700	127, 348, TH30	2563
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	700	127, 176, 348	2563
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000	348, 431	2563
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	3000	348, 433	2563

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

INS: 950

ชื่ออื่น: Acesulfame K

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	350	188	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	188	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	500	188	2559

ALITAME (แอลิแทม)

INS: 956

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	40	127,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	300		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	300	X586	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	X587,TH2	2561
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัตและมาร์ชแพน	300	X5309R	2561
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใสหรือแต่งหน้าขนม	200	159	2559
12.5	ซูป	40	X5117	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางค้าปลีกโภชนาการ	300		2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

INS: 951

ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM)

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	191	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	191	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	2000	191	2559
04.2.2.1	ผัก สลัดหรือผลไม้แห้งและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	1000	191	2559

NEOTAME (นีโอแทม)

INS: 961

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	33		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	10		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	100		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	33		2559

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

INS: 954(i)

Saccharin (แซ็กคาริน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: -

INS: 954(ii)

Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide

INS: 954(iii)

Potassium saccharin (โพแทสเซียม

หน้าที่: สารให้ความหวาน

แซ็กคาริน)

ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide

INS: 954(iv)

Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน)

หน้าที่: สารให้ความหวาน

ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	500		2559

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

INS: 955

ชื่ออื่น: 4,1',6'-trichlorogalactosucrose

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500		2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	1500		2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับยททะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	150		2559

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

INS: 141(i) Chlorophylls, copper complexes หน้าที่: สี
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับ
คลอโรฟิลล์)
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
(เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของ
กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับ
คลอโรฟิลลิน)
ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin;
Potassium copper
chlorophyllin; C.I. (1975) No.
75815

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.2	โกโก้เชอร์รี่	6.4	62	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
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบซ็อกโกแลต	300		2559

ส่วนที่ ๒: (ร่าง) ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารบางรายการที่มีการเปลี่ยนแปลง จากการปรับ
 ประสานข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่องและ
 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร

๑. ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๒.๑.๒ น้ำมันและไขมันจากพืช
 และหมวด ๐๒.๑.๓ น้ำมันและไขมันจากสัตว์

หมวดอาหาร	02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	10(20)	8,TH39,277,XS33	2565
ASCORBYL ESTERS BUTYLATED	304,305 320	500 175(200)	10,15,277,XS33 15,130,TH40, 277,XS33,NN1	2565 2565
HYDROXYANISOLE BUTYLATED	321	75(200)	15,130,TH41 277,XS33,NN1	2565
HYDROXYTOLUENE CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	25(1000)	TH42 277,XS33,NN2	2565
CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	25	232 277,XS33,NN2	2565
CITRIC ACID	330	ปริมาณที่เหมาะสม	15,277,XS33	2565
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	100	277,XS33,NN3	2565
CURCUMIN	100(i)	5	TH39 277,XS33,NN2	2565
GUAIAC RESIN	314	1000	TH43	ถอนค่า
ISOPROPYL CITRATES	384	100(200)	TH44 277,XS33,NN3	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	242,277,XS33	2565
NITROGEN	941	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	10	277,XS33,NN4	2565
POLYSORBATES	432-436	5000	102,TH43	ถอนค่า
PROPYL GALLATE	310	100(200)	15,130,TH44 277,XS33,NN1	2565
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	10000		ถอนค่า
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33	2565
STEARYL CITRATE	484	ปริมาณที่เหมาะสม	TH43	ถอนค่า

หมวดอาหาร	02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
TERTIARY	319	200	15,130,TH45	2565
BUTYLHYDROQUINONE			277,XS33,NN1	
THIODIPROPIONATES	388,389	200	46,277,XS33	2565
TOCOPHEROLS	307a,b,c	300	356,357,TH46, 277	2565
TRICALCIUM CITRATE	333(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2565
TRIPOTASSIUM CITRATE	332(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33,TH43	2565
TRISODIUM CITRATE	331(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS33	2565

หมายเหตุ: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

- 8 จำนวนเป็นบิกซิน (Bixin)
- 10 จำนวนเป็นแอสคอซบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
- 15 จำนวนจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
- 46 จำนวนเป็นกรดไทโอไดโพรปิอิก (Thiodipropionic acid)
- 59 ใช้เป็นก๊าสที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
- 102 ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น
- 130 ใช้อย่างเดี่ยวหรือร่วมกับ: บิวทิลเททไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320), บิวทิลเททไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310)
- 242 สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันเท่านั้น
- 277 ยกเว้นน้ำมันธรรมชาติ (virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oils)
- 356 ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil)
- 357 ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันจากมะกอก และน้ำมันจากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอร์อล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- XS33 ยกเว้นน้ำมันมะกอกและน้ำมันจากมะกอกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981)
- TH39 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
- TH40 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 175 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH41 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH42 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- TH43 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
- TH44 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH45 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH46 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 23 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำมันถั่วลิสงเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน วิธีการผลิต และฉลาก สำหรับน้ำมันถั่วลิสง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 56 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันปาล์ม, ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่อง น้ำมันมะพร้าว และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN1 กรณีใช้โพรพิลไกลเลต (INS 310) หรือ เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) หรือ บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320) หรือ บิวทิลเลเทตไฮดรอกซีโทลูอีน (INS 321) ร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN2 เพื่อรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตหรือการปรับสีเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานเท่านั้น
- NN3 กรณีใช้ไอโซโพรพิลซิเตรต (INS 384) และเอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN4 สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟองในน้ำมันและไขมันสำหรับการทอดแบบน้ำมันหรือไขมันท่วมอาหารเท่านั้น

หมวดอาหาร	02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED	160b(i)	10(20)	8, FH47, 277,XS329,NN2	2565
ASCORBIC ACID, L-ASCORBYL ESTERS	300	ปริมาณที่เหมาะสม	277,NN5	2565
BUTYLATED HYDROXYANISOLE	304,305	500	10,15,277,NN6	2565
BUTYLATED HYDROXYTOLUENE	320	175(200)	15,130,FH40	2565
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	25(1000)	FH48	2565
CAROTENOLS	160a(i),a(iii),e,f	25	277,XS329,NN2	2565
CITRIC ACID	330	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS329	2565
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	100	322-277,NN3	2565
CURCUMIN	100(i)	5	FH47	2565
DIACETYLTARTARIC AND FATTY-ACID ESTERS OF GLYCEROL	472e	ปริมาณที่เหมาะสม	FH49	ถอนค่า
FAST-GREEN FCF	143	ปริมาณที่เหมาะสม	FH49	ถอนค่า
GUAIAC RESIN	314	1000	FH49	ถอนค่า
INDIGOTINE	132	300	FH49	ถอนค่า
ISOPROPYL CITRATES	384	100(200)	FH50 277,NN3	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	242,277	2565
MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS	471	ปริมาณที่เหมาะสม	277,408,NN4	2565
NITROGEN	941	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2561
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	10	277,NN4	2565
POLYSORBATES	432-436	5000	102,FH49	ถอนค่า
PROPYL GALLATE	310	100(200)	15,130,FH50	2565
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	477	10000	277,XS329,NN1	ถอนค่า
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE	331(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS329	2565
STEARYL CITRATE	484	ปริมาณที่เหมาะสม	FH49	ถอนค่า

หมวดอาหาร	02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
SUNSET YELLOW FCF	110	300	TH49	ถอนค่า
TARTRAZINE	102	300	TH49	ถอนค่า
TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE	319	200	15,130,TH5±	2565
THIODIPROPIONATES	388,389	200	277,XS329,NN1	2565
TOCOPHEROLS	307a,b,c	300	46,277	2565
TRICALCIUM CITRATE	333(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS329	2565
TRIPOTASSIUM CITRATE	332(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	277,XS329	2565
TRISODIUM CITRATE	331(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH47277,XS329	2565

หมายเหตุ: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

- 8 จำนวนเป็นบิกซิน (Bixin)
- 10 จำนวนเป็นแอสคอซบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
- 15 จำนวนจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
- 46 จำนวนเป็นกรดไธโอไดโพรปิอิก (Thiodipropionic acid)
- 59 ใช้เป็นก๊าสที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น
- 102 ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับกรอบเท่านั้น
- 130 ใช้แยกเดี่ยวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทตไฮดรอกซีแอนนิล (INS 320), บิวทิลเทตไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์เชียรี่บิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพพิลกลเลต (INS 310)
- 242 สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันเท่านั้น
- 277 ยกเว้นน้ำมันธรรมชาติ (virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oils)
- 358 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกัน
- 408 ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)
- XS329 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017)
- TH40 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 175 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH41 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH47 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
- TH48 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH49 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน
- TH50 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- TH51 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH52 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 205 (พ.ศ.2543) เรื่อง น้ำมันและไขมัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN1 กรณีใช้โพพพิลกลอสเตต (INS 310) หรือ เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) หรือ บิวทิลเฮเทดไฮดรอกซีแอนนิโซล (INS 320) หรือ บิวทิลเฮเทดไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321) ร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN2 เพื่อรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตหรือการปรับสีเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานเท่านั้น
- NN3 กรณีใช้ไอโซโพพพิลซิเทรต (INS 384) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN4 สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟองในน้ำมันและไขมันสำหรับการทอดแบบน้ำมันหรือไขมันท่วมอาหารเท่านั้น
- NN5 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017) เท่านั้น
- NN6 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CODEX STAN 329-2017) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๒. ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๕.๑.๔ ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต

หมวดอาหาร	05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
AMMONIUM CARBONATE	503(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE	503(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
AMMONIUM HYDROXIDE	527	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
ASCORBYL ESTERS	304,305	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
CALCIUM CARBONATE	170(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CALCIUM HYDROXIDE	526	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CITRIC ACID	330	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
GLYCEROL	422	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
GUM ARABIC	414	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
ISOMALT	953	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
LACTITOL	966	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
Lutein, Tagetes erecta L.	161b(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	183	2565
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
MAGNESIUM HYDROXIDE	528	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
MAGNESIUM OXIDE	530	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
MALTITOL	965(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
MALTITOL SYRUP	965(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
MANNITOL	421	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS	471	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
PECTINS	440	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POLYDEXTROSES	1200	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POTASSIUM CARBONATE	501(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE	501(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POTASSIUM HYDROXIDE	525	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
SODIUM CARBONATE	500(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
SODIUM HYDROGEN CARBONATE	500(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
SODIUM HYDROXIDE	524	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

หมวดอาหาร	05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
SORBITOL	420(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
SORBITOL SYRUP	420(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
THAUMATIN	957	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
XYLITOL	967	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565

หมวดอาหาร	05.1	ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
PROPYL GALLATE	310	200	15,130,303,XS86, XS105,XS141	2559

หมวดอาหาร	05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
ACESULFAME	950	500	188,FH2	2565
POTASSIUM				
ALITAME	956	300	XS87,FH2	ถอนค่า
ALLURA RED AC	129	300	183,FH62	2565
AMMONIUM CARBONATE	503(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
AMMONIUM HYDROGEN	503(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
AMMONIUM HYDROXIDE	527	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID	442	10000	101,FH63	2565
ASCORBYL ESTERS	304,305	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
ASPARTAME	951	2000(3000)	37,191,FH2	2565
BEESWAX	901	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
BRILLIANT BLUE FCF	133	100	183,FH62	2565
BUTYLATED	320	200	15,130,303	2563
HYDROXYANISOLE				
BUTYLATED	321	200	15,130,303	2563
HYDROXYTOLUENE				
CALCIUM CARBONATE	170(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CALCIUM HYDROXIDE	526	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CANDELILLA WAX	902	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

หมวดอาหาร	05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL	150c	25,000	183,TH62	2565
CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL	150d	25,000	183,TH62	2565
CARNAUBA WAX	903	ปริมาณที่เหมาะสม	3,XS87,TH2	ถอนค่า
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	100	183,TH62	2565
CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	100	183,TH62	2565
CASTOR OIL	1503	350	XS87,TH2	ถอนค่า
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),(ii)	700	183,TH62	2565
CITRIC ACID	330	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CYCLAMATES	952(i),(ii),(iv)	500	17,TH2	2565
GLYCEROL	422	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	200	181,183	2565
GUM ARABIC	414	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
INDIGOTINE	132	450	183,TH62	2565
ISOMALT	953	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
LACTITOL	966	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
Lutein esters from Tagetes erecta	161b(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH62-183	2565
MAGNESIUM CARBONATE	504(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
MAGNESIUM HYDROXIDE	528	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
MAGNESIUM OXIDE	530	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
MALTITOL	965(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2565
MALTITOL SYRUP	965(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2565
MANNITOL	421	ปริมาณที่เหมาะสม	TH2	2565
MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS	471	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
PECTINS	440	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
PHOSPHATES	338;339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii);342(i)-(ii); 343(i)-(iii);450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix); 451(i),(ii);452(i)-(v);542	1100	33	2559

หมวดอาหาร	05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
POLYDEXTROSES	1200	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	476	5000	101	2559
POLYSORBATES	432-436	5000	101	2559
PONCEAU 4R	124	300	183, FH62	2565
POTASSIUM CARBONATE	501(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE	501(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
POTASSIUM HYDROXIDE	525	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
PROPYL GALLATE	310	200	15,130,303, XS86, XS105, XS141	2559
SACCHARINS	954(i)-(iv)	500	FH2	2565
SHELLAC, BLEACHED	904	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
SODIUM CARBONATE	500(i)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
SODIUM HYDROGEN CARBONATE	500(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
SODIUM HYDROXIDE	524	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	491-495	10000	101	2559
SORBITOL	420(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
SORBITOL SYRUP	420(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
SUCRALOSE	955	800	XS87	ถอนค่า
SUNSET YELLOW FCF	110	400	183, FH62	2565
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45, 128	2559
TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE	319	200	15, 130, 303	2559
THAUMATIN	957	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565
TOCOPHEROLS	307a, b, c	750	15, 168	2559
XYLITOL	967	ปริมาณที่เหมาะสม	FH2	2565

หมายเหตุ: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

- 3 ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น
- 8 คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin)
- 10 คำนวณเป็นแอสคอซบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate)
- 15 คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน
- 17 คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid)
- 33 คำนวณเป็นฟอสฟอรัส

- 37 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ใช้ได้ใน ปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- 45 คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
- 101 เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลีโอแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติค (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเทอร์เอสเทอร์ไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตีย เรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอ โอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์ บิแทนไตรสเตียเรต (INS436) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- 128 กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น
- 130 ใช้ย่อย่างเดี่ยวหรือร่วมกับ: บิวทิลเทคไฮดรอกซีเอนิโซล (INS 320), บิวทิลเทคไฮดรอกซีโทลูอิน (INS 321), เทอร์ เซียร์บิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพพพิลกลอสเตต (INS 310)
- 168 ใช้ย่อย่างเดี่ยวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดี-แอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)
- 183 ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น
- 188 หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950)
- 191 หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสปาร์เทม (INS 951)
- 303 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลต ขาว (white chocolate)
- 375 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ในปริมาณไม่ เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน
- XS86 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไขมันโกโก้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้รวมถึงผลิตภัณฑ์ ตาม Standard for Cocoa Butter (CODEX STAN 86-1981)
- XS87 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)
- XS105 ยกเว้นผลิตภัณฑ์โกโก้ผงและคาเคาผงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)
- XS141 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CODEX STAN 141-1983)
- XS309R ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CODEX STAN 309R-211)
- TH2 ยกเว้นการใช้เป็นสารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
- TH62 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม ข้อ2(1), ข้อ2(2) และ ข้อ2(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต
- TH63 สำหรับผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตาม ข้อ2(1) และ ข้อ2(5) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 83) พ.ศ. 2527 เรื่อง ช็อกโกแลต ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๓.ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ตามหมวด ๐๔.๑.๒.๕ แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด

หมวดอาหาร	04.1.2	ผลไม้แปรรูป		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
AMMONIUM CHLORIDE	510	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
BROMELAIN	1101(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CALCIUM 5'-GUANYLATE	629	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CALCIUM 5'-INOSINATE	633	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CALCIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES	634	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CALCIUM ASCORBATE	302	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CALCIUM DI-L- GLUTAMATE	623	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CALCIUM SILICATE	552	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472c	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CYCLOTETRAGLUCOSE	1504(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP	1504(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
DIPOTASSIUM 5'- GUANYLATE	628	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
DISODIUM 5'-GUANYLATE	627	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
DISODIUM 5'-INOSINATE	631	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
DISODIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES	635	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
ERYTHORBIC ACID	315	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
ERYTHRITOL	968	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
GLUCOSE OXIDASE	1102	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
GLUTAMIC ACID, L(+)-	620	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
GUANYLIC ACID, 5'-	626	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
INOSINIC ACID, 5'-	630	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472b	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
LACTITOL	966	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
LECITHIN	322(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
LIPASES	1104	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
Lutein esters from Tagetes erecta	161b(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565

หมวดอาหาร	04.1.2	ผลไม้แปรรูป		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
LYCOPENE, TOMATO	160d(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
LYCOPENE, SYNTHETIC	160d(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	NN1	2565
LYCOPENE, Blakeslea trispora	160d(iii)	ปริมาณที่เหมาะสม	NN1	2565
MAGNESIUM di-L- GLUTAMATE	625	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC	553(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
MALTITOL	965(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
MALTITOL SYRUP	965(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
MANNITOL	421	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
MONOAMMONIUM L- GLUTAMATE	624	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
MONOPOTASSIUM L- GLUTAMATE	622	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
MONOSODIUM L- GLUTAMATE	621	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
NITROGEN	941	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
NITROUS OXIDE	942	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC	423	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
PAPAIN	1101(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
POLYGLYCITOL SYRUP	964	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
POLYVINYLPIRROLIDONE, INSOLUBLE	1202	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
POTASSIUM 5'-INOSINATE	632	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
PROTEASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM	470(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565

หมวดอาหาร	04.1.2	ผลไม้แปรรูป		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
SODIUM ASCORBATE	301	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
SODIUM ERYTHORBATE	316	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
SORBITOL	420(i)	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
SORBITOL SYRUP	420(ii)	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565
THAUMATIN	957	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
TITANIUM DIOXIDE	171	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
TRIACETIN	1518	ปริมาณที่เหมาะสม	FH54 XS296	2565
XYLITOL	967	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2565

หมวดอาหาร	04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
ALLURA RED AC	129	100	FH54	2565
BENZOATES	210-213	1000	13	2559
BRILLIANT BLUE FCF	133	100	FH60	2565
CANTHAXANTHIN	161g	200	FH61	ถอนค่า
CARAMEL II - SULFITE	150b	200	FH60	2565
CARAMEL				
CARAMEL III - AMMONIA	150c	200(100)	FH60	2565
CARAMEL				
CARAMEL IV - SULFITE	150d	1500(750)	FH60	2565
AMMONIA CARAMEL				
CARMINES	120	200	178,FH54	2565
CAROTENES, BETA-, VEGETABLE	160a(ii)	1000		2559
CAROTENOIDS	160a(i),a(iii),e,f	500(200)		2565
CHLOROPHYLLS	140	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES	141(i),(ii)	200	FH54	2565
CITRIC ACID	330	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
CURCUMIN	100(i)	500		2565
ETHYLENE DIAMINE TETRA-ACETATES	385,386	130	21,FH54	ถอนค่า
FAST GREEN FCF	143	400	FH59	2565
GRAPE SKIN EXTRACT	163(ii)	500	181,FH54	2565
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214,218	250	27,FH54	ถอนค่า

หมวดอาหาร	04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด		
วัตถุเจือปนอาหาร	INS	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
INDIGOTINE	132	300	TH60	ถอนค่า
IRON OXIDES	172(i)-(iii)	200		2565
Lutein, Tagetes erecta L.	161b(i)	100		2565
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	10(30)	TH55	2565
PONCEAU 4R	124	100	TH60	2565
PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	405	5000	409, XS296, TH54	ถอนค่า
SORBATES	200,202,203	1000	42	2559
SULFITES	220-225,539	50(100)	NN2	2565
SUNSET YELLOW FCF	110	300	TH60	2565
TARTRATES	334,335(ii),337	3000	45	2559

หมายเหตุ: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

- 13 คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid)
- 42 คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid)
- 45 คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid)
- 178 คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid)
- 181 คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin)
- 409 ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการผลิตก่อนการบริโภค หรือใช้ในวัตถุประสงค์พิเศษทางโภชนาการ ได้แก่ อาหารที่มีการลดปริมาณน้ำตาล อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ หรืออาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเพื่อให้ความหวานทั้งหมดหรือบางส่วน เท่านั้น
- TH54 ยกเว้นการใช้เป็นสารให้ความหวานในผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด
- TH55 สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟอง
- TH59 สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท: แยมและเยลลี่ ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมาร์มาเลดที่ทำจากมะนาว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH60 สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- TH61 สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ. 2543 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เท่านั้น
- XS296 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009)
- NN1 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- NN2 ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CODEX STAN 296-2009) ที่ทำจากผลไม้ที่มีปริมาณซัลไฟต์สูง ปริมาณซัลไฟต์ทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์