

## ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับสารสกัดให้สีจากส่วนของพืชหรือสัตว์

### นิยาม

สารสกัดให้สีจากส่วนของพืชหรือสัตว์ หมายถึง สารให้สีที่ได้จากส่วนต่างๆ ของพืช เช่น ราก ใบ ผล เปลือก ดอก หรือส่วนต่างๆ ของสัตว์ ซึ่งมีประวัติการบริโภคเป็นอาหารและได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำเท่านั้น ทั้งนี้ในกระบวนการผลิตจะต้องไม่มีขั้นตอนใดๆ ที่ทำให้สารที่ให้สีดังกล่าวมีความบริสุทธิ์ขึ้นจากที่มีในธรรมชาติ โดยอาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือผง หรือของแข็ง และอาจมีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น วัตถุเจือปนอาหาร หรือวัตถุอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อประโยชน์ในกระบวนการผลิต

### คุณลักษณะ

#### หน้าที่ทางเทคโนโลยีการผลิต

#### ข้อกำหนดเฉพาะ

##### 1. มาตรฐานด้านจุลินทรีย์

- (1) ตรวจไม่พบแซลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ใน 25 กรัม
- (2) ตรวจไม่พบ *Clostridium perfringens* ใน 0.01 กรัม
- (3) ตรวจพบ แบคทีเรียชนิด อี.โคไล (*Escherichia coli*) น้อยกว่า 3 ต่อกรัม โดยวิธีเอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
- (4) ตรวจพบ สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) น้อยกว่า 100 ต่อกรัม

##### 2. มาตรฐานด้านสารปนเปื้อน

ไม่มีสารปนเปื้อน เว้นแต่ดังต่อไปนี้

- (1) สารหนู ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม
- (2) ตะกั่ว ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อ 1 กิโลกรัม

##### 3. มาตรฐานด้านวัตถุเจือปนอาหาร

- (1) อนุญาตการใช้กรดและเกลือของกรดบางชนิดเพื่อรักษาค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) และความคงตัวของสี ดังนี้

วัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
กรดแอสคอร์บิก (INS 300)	ปริมาณที่เหมาะสม
แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302)	ปริมาณที่เหมาะสม
โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301)	ปริมาณที่เหมาะสม
กรดซิตริก (INS 330)	ปริมาณที่เหมาะสม
กรดดีแอส-มาลิก (INS 296)	ปริมาณที่เหมาะสม

- (2) อนุญาตการใช้วัตถุกันเสียบางชนิดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

วัตถุเจือปนอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มิลลิกรัม/กิโลกรัม)
กรดเบนโซอิก (INS 210)	200
โซเดียมเบนโซเอต (INS 211)	(คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก)
โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212)	
แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213)	
กรดซอร์บิก (INS 200)	200
โซเดียมซอร์เบต (INS 201)	(คำนวณเป็นกรดซอร์บิก)
โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202)	
แคลเซียมซอร์เบต (INS 203)	
ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220-225, 539)	70
	(คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์)

(3) อนุญาตการใช้มอลโทเดกซ์ทริน (MALTODEXTRIN) เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา (Carriers) กรณีผลิตภัณฑ์เป็นผง ในปริมาณที่เหมาะสม

4. มาตรฐานด้านการตกค้างของ สารพิษ (Pesticide residue)

ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารที่มีสารพิษตกค้าง

### ข้อกำหนดเงื่อนไขการใช้

ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปใน “**ปริมาณที่เหมาะสม**”

ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ห้ามใช้สีตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเฉพาะเรื่อง

(ปริมาณที่เหมาะสม: ปริมาณที่น้อยที่สุดที่ให้ผลทางด้านเทคโนโลยีการผลิตภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP; Good Manufacturing Practice))

### การแสดงผล

แสดงข้อความ “สีธรรมชาติ” และกำกับด้วยคำว่า “สารสกัดให้สีจาก...(ส่วนที่ใช้+ชื่อพืชหรือสัตว์)...”

บนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารได้ เช่น สารสกัดให้สีจากผลเชอร์รี่