# ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๖๘) พ.ศ. ๒๕๖๘

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)

---

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ (๔) และ (๕) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ และให้ใช้บัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๓ ให้เพิ่มบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ เป็นบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ลงวันที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

ข้อ ๔ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อจำหน่าย ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓) ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้จำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘

พัฒนา พร้อมพัฒน์

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

**บัญชีหมายเลข ๑**
**แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร**
**ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๖๘) พ.ศ. ๒๕๖๘**
**ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒**
**เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)**

**ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)**

INS: 950 ชื่ออื่น: Acesulfame K หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 350 | 127,188,TH1 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 2000 | 188,201,XS250, XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 1000 | 68,188 | 2566 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 1000 | 188,408,XS251 | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 800 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 500 | 188,358 | 2566 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 200 | 144,188 | 2566 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 350 | 188,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 188,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 500 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 350 | 188,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 350 | 188 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 500 | 188 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 300 | 110 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 200 | 144,188 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 350 | 188,XS57 | 2568 |

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 188,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 350 | 188,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 1000 | 144,188,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 300 | 110 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 350 | 97,188,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 350 | 97,188 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 188,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | 188 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 188 | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 500 | 156,188 | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | 157,188,XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 1000 | 188 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | 188 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | 188 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1200 | 188 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 350 | | 2568 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 1000 | 188 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1000 | 165,188 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 200 | 144,188,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |

ACESULFAME POTASSIUM (แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 144,188,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 144,188,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 188 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 1000 | 159,188 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 2000 | 188 | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 2000 | 188,277 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 350 | 188 | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 110 | 188,XS117 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 188 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 350 | 166,188 | 2568 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 350 | | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 500 | 188,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 450 | 188 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 450 | 188 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 188 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 350 | 188 | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 350 | 188 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 350 | 127,188 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 350 | 127,188 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 425 | 127,188,TH3 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 600 | 127,160,188, TH69 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 350 | 188 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 350 | 188 | 2559 |

**ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,263,XS40R, XS324R | 2568 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,263,XS320 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอซีติก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238,295 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)**

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 268,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)**

INS: 1422 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 150,285,292, 381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)**

INS: 1414 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 150,285,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)**

INS: 1451 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,634 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ACID-TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)**

INS: 1401 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ADIPATES (กลุ่มอะดิเพต)**

INS: 355 Adipic acid (กรดอะดิปิก) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

ชื่ออื่น: -

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 1500 | 1 | 2559 |

**ADVANTAME (แอดแวนเทม)**

INS: 969 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน, สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 6 | 381,TH1,XS243 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 60 | 201,XS250, XS252 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 10 | 68 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 20 | 408,XS251 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 10 | 201,XS251, XS262,XS273, XS275 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 10 | | 2566 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 20 | 358 | 2568 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 3 | 144 | 2568 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 10 | | 2568 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 10 | XS160 | 2566 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 20 | | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 10 | XS240,XS314R | 2566 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | | 2566 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 10 | | 2566 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 10 | | 2568 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 10 | | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 10 | 144,348,613 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 3 | 144 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 10 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 10 | XS57,XS257R | 2568 |

ADVANTAME (แอดแวนเทม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 10 | XS38,XS57, XS259R,XS308R, XS321 | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 25 | 144 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 10 | 144,345,613 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 30 | 97,XS141 | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 10 | 97 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 10 | XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 20 | | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 30 | | 2568 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 40 | 114 | 2566 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 30 | 114,XS309R | 2566 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 30 | | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 20 | | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 10 | | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | | 2568 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 10 | | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 17 | 165 | 2568 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 3 | 144 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 3 | 144,XS291 | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 3 | 144 | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | | 2566 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 30 | 258 | 2568 |

ADVANTAME (แอดแวนเทม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 20 | | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 30 | 277 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 3.5 | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 12 | XS117 | 2566 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 3.5 | | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 3.5 | 166 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10 | | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 8 | | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 10 | | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 55 | | 2568 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 6 | | 2568 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 6 | | 2568 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 6 | 127 | 2568 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 6 | 127 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 10 | 127,TH3 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 6 | 127,160,TH69 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 6 | | 2568 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 5 | | 2568 |

**AGAR (อะการ์)**

INS: 406 ชื่ออื่น: Agar-agar; Gelose; Japan agar; Bengal Isinglass; Ceylon Isinglass; Chinese Isinglass; Japanese Isinglass; Layor Carang

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AGAR (อะการ์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 453,454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 455,456 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AGAR (อะการ์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |

AGAR (อะการ์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AGAR (อะการ์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ALITAME (แอลิแทม)**

INS: 956 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 40 | 127,TH3 | 2559 |

**ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)**

INS: 1402 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 150 | | 2559 |

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | | 2566 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 300 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 300 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 92,XS57,XS308R | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 300 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 300 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 300 | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 25 | XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 300 | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |

ALLURA RED AC (แอลลูรา เรด เอซี)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 300 | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 100 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 300 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 100 | 337 | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 150 | 127 | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 300 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

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

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

INS: 1100(iv) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ALPHA AMYLASE FROM *BACILLUS STEAROTHERMOPHILUS*

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

INS: 1100(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

INS: 1100(v) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

INS: 1100(iii) ชื่ออื่น: Glycogenase หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช | ปริมาณที่เหมาะสม | XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE (อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 520 | 6,245,296,XS66 | 2561 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 300 | 6,247 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | 6,246 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | 6,244,246 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 40 | 6,246,248 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 40 | 6,246,249 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 200 | 6,250 | 2559 |

**AMARANTH (อะมาแรนท์)**

INS: 123 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 25 | | 2568 |

AMARANTH (อะมาแรนท์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 100 | 194 | 2566 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 30 | 435,XS3,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 100 | | 2566 |

**AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 248,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)**

INS: 510 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 248,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)**

INS: 527 ชื่ออื่น: Ammonia solution; Strong ammonia solution; Aqueous ammonia หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | 231,XS243 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 10000 | 97 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 10000 | 101 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 10000 | | 2559 |

**ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 20 | 8,52,127 | 2561 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 50 | 8,XS250,XS252 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 100 | 8 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 100 | 8,XS251 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | 8 | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 50 | 8 | 2568 |
| 01.6.4.1 | โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) | 60 | 8,145 | 2568 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 15 | 8,239 | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 8 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 8,146 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 100 | 8,240 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 10 | 8,356, 508,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 10 | 8,356, 508,XS329 | 2566 |

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.1 | เนย | 20 | 8 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 100 | 8,215 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 25 | 8 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 8 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 20 | 8 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 50 | 8,XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 50 | 8,183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 50 | 8 | 2566 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 200 | 8 | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | 8 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 80 | 8 | 2563 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | 8 | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 200 | 8 | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 200 | 8,201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 200 | 8 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 100 | 8 | 2568 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 10 | 8,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 600 | 8 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 100 | 8 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 8,501 | 2568 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 30 | 8,593 | 2568 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 100 | 8,577 | 2568 |

ANNATTO EXTRACTS, BIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีบิกซิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 100 | 8,127 | 2568 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 400 | 8,XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 10 | 8 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 8,566 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 200 | 8,539 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 30 | 8,127 | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 20 | 8 | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 30 | 8 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 30 | 8 | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 20 | 8,603 | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | 8 | 2568 |

**ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 10 | 52,84,127,185 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 25 | 185,485,XS262 XS273 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25 | 185,463,506, XS208,XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 20 | 109,185 | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 50 | 185 | 2561 |
| 01.6.4.1 | โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) | 70 | 185 | 2568 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 70 | 185 | 2568 |

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 20 | 185 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10 | 185 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | 185 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 20 | 185 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 30 | 185,XS86 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 25 | 185 | 2566 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 30 | 185,440 | 2563 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 30 | 185,440,443 | 2563 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 30 | 185 | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 50 | 185 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 25 | 185,446 | 2563 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 10 | 185 | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 10 | 185 | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 10 | 185,201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 10 | 185 | 2568 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 10 | 185,405 | 2568 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 10 | 185,449 | 2568 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 25 | 185,405 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 30 | 185 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 30 | 185 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 10 | 185 | 2568 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 30 | 185,596 | 2568 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 30 | 185,XS306 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 30 | 127,185 | 2568 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 10 | 185,XS302 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10 | 185,566 | 2568 |

ANNATTO EXTRACTS, NORBIXIN-BASED (สารสกัดเมล็ดคำแสดที่มีนอร์บิกซิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 100 | 185,539 | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 10 | 185 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 10 | 185 | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 20 | 185,603 | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | 185 | 2568 |

**ASCORBIC ACID, L- (กรดแอล-แอสคอร์บิก)**

INS: 300 ชื่ออื่น: Vitamin C, L-Ascorbic acid, Ascorbic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง , สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 545,XS290 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH73 | 2566 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอล-แอสคอร์บิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.1.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | 500 | 262,XS40R,XS324R | 2568 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | 300 | 472 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 200 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอล-แอสคอร์บิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 307,392,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 306,307 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอล-แอสคอร์บิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50 | 242,315,381, 551,TH35 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 500 | 242 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอล-แอสคอร์บิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 304 | Ascorbyl palmitate (แอสคอร์บิลแพลมิเทต)<br>ชื่ออื่น: Vitamin C palmitate; L-ascorbyl palmitate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |
| INS: 305 | Ascorbyl stearate (แอสคอร์บิลสเตียเรต)<br>ชื่ออื่น: Vitamin C stearate; L-ascorbyl stearate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | 10 | 10,127,434 | 2566 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 10 | 10,127,434 | 2566 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 80 | 10,15,XS250, XS251 | 2566 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 500 | 10,15,545,XS290 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 80 | 10,15 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 500 | 10,15,XS221, XS273 | 2566 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 500 | 10,15,112,XS208, XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277,XS278, XS283 | 2566 |

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15,XS243 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 500 | 10,15,171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 500 | 10,15,356,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 500 | 10,15,356,526 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 500 | 10,15 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 500 | 10,15 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 80 | 10,15 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 200 | 10,15 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 80 | 10,15 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 80 | 10,15,613 | 2568 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | 500 | 10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R | 2561 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 10,15 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 500 | 10,15,211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 1000 | 10,15 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 10,15 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 1000 | 10,15,392,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 1000 | 10,15 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 2,10,15 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 200 | 10,15 | 2559 |

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 500 | 10,15,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 500 | 10,15 | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 200 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 500 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 500 | 10,15,XS306 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 200 | 10,15 | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 200 | 10,15,XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | 10,15 | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 187,381, 551,TH33 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50 | 187,315, 381,551,TH35 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 187,381, 551,TH33 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 200 | 15,187,TH34 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10 | 187,560 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 500 | 10,15 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 500 | 10,15 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 500 | 10,15 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 10,15,127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 10,15 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 10,15 | 2559 |

**ASPARTAME (แอสพาร์เทม)**

INS: 951 ชื่ออื่น: Aspartyl phenylalanine methyl ester (APM) หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 350 | 127,191,620, TH1 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 6000 | 191,201,XS250, XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 1000 | 68,191 | 2566 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 2000 | 191,XS251,408 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 1000 | 201,XS221,XS262, XS273, XS275 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 2000 | 191,358 | 2566 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 300 | 144,191 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 1000 | 191,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 191,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 2000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 191,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 1000 | 191 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 1000 | 144,348,613 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 300 | 144,191 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 1000 | 191,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 191,XS57 | 2568 |

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 191,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 2500 | 144,191,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 1000 | 144,345,613 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 2000 | 97,191,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 1000 | 97,191 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 3000 | 191,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 2000 | 191 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 3000 | 191 | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 3000 | 148 | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 3000 | 148,191,XS309R | 2568 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 3000 | 191 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | 191 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 1000 | 191 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | 191 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 4000 | 191 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1700 | 165,191 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 300 | 144,191,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 300 | 144,191,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 300 | 144,191,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 191 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 3000 | 159,191 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 2000 | 191 | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 3000 | 191 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 350 | 191 | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 1200 | 191,XS117 | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 350 | 191 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 350 | 166,191 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | 191,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 800 | 191 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 1000 | 191 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5500 | 191 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 600 | 191 | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 600 | 191 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 600 | 127,191 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 600 | 127,191 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127,191,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 600 | 127,160,191, TH69 | 2568 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 600 | 191 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 500 | 191 | 2559 |

**ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)**

INS: 962 ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame หน้าที่: สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 350 | 113,127,TH1 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 2000 | 113,201,XS250, XS252 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 1000 | 68,119 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 1000 | 113,408,XS251 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 1000 | 119 | 2566 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 500 | 113,358 | 2568 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 200 | 113,144 | 2568 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 350 | 113,XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 119,XS160 | 2566 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 500 | 113,144 | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 350 | 113,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 350 | 113 | 2566 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 350 | 113 | 2568 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 500 | 113 | 2566 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 200 | 113,144,XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 350 | 113,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 119,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 350 | 113,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 1000 | 113,144 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 350 | 97,113,XS141 | 2568 |

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 350 | 97,113 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 113,XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | 113 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 113 | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 500 | 113,156 | 2568 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | 113,157,XS309R | 2568 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 1000 | 114 | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | 113 | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | 113 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | 119 | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1000 | 77,113 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 200 | 113,144,XS36, XS92,XS95, XS165,XS166, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 113,144,XS291 | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 113,144,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 113 | 2566 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 1000 | 113,159 | 2568 |

ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 2000 | 119 | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 2000 | 113,277 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 350 | 119 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 110 | 113,138,XS117 | 2566 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 350 | 119 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 350 | 119,166 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 500 | 113,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 450 | 113 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 450 | 113 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 113 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 350 | 113 | 2568 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 350 | 113 | 2568 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 350 | 113,127 | 2568 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 350 | 113,127 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 350 | 119,127,TH3 | 2568 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 600 | 119,127,160, TH69 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 350 | 113 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 500 | 119,144 | 2568 |

**AZORUBINE (เอโซรูบีน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 150 | 3,201,XS221, XS262,XS273, XS275 | 2568 |

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 10 | | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 50 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 500 | | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 50 | | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 50 | 441 | 2563 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | | 2563 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 50 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 300 | 447 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 50 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 50 | | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 100 | | 2568 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 500 | 16 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |

AZORUBINE (เอโซรูบีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 500 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 22,XS311 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | | 2559 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 100 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 500 | | 2559 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 500 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 300 | 159 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | XS302,XS306 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 533,539,597 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 95 | 127 | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 100 | | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

**BEESWAX (ขี้ผึ้ง)**

INS: 901 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127,131 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

**BEET RED (สีแดงหัวบีต)**

INS: 162 ชื่ออื่น: Beetroot Red หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 13,TH4,614 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 1000 | 13,529,XS253 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | 13 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 13,TH4 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | 13 | 2559 |

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 13,568 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 13,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1000 | 13 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 500 | 13 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 2000 | 13 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 13,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 3000 | 13,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 1000 | 13,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 500 | 13,XS323R | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1500 | 13,XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 1500 | 13 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | 13,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | 13 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 1500 | 13 | 2559 |
| 06.4.1.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด | 1000 | 13 | 2559 |
| 06.4.2.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง | 1000 | 13 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 1000 | 13,XS249 | 2563 |

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 13 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 500 | 13 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน | 1000 | 3,13 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 1000 | 3,13 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 1000 | 13,82 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 2000 | 13,120, XS291 | 2563 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 2500 | 13 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 13 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 1000 | 13 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 1000 | 13 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 2000 | 13 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | 13 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 1000 | 13 | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 500 | 13,338,339,TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 13 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1500 | 13 | 2559 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 1000 | 13 | 2563 |
| 12.9.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง | 1000 | 13 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1500 | 13 | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1500 | 13 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 1000 | 13 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 13,566 | 2568 |

BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 200 | 13,91 | 2566 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 200 | 13,91,127 | 2566 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 200 | 13,91 | 2566 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 200 | 13,91,127 | 2566 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 200 | 13 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 13,127 | 2568 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 13,127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 1000 | 13,124 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 1000 | 13 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 1000 | 13 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 1000 | 13 | 2559 |

**BENZOYL PEROXIDE (เบนโซอิลเพอร์ออกไซด์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | 100 | 74 | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 100 | 147,XS331 | 2568 |
| 06.2.1 | แป้ง | 75 | 468 | 2563 |

**BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)**

INS: 1403 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**BRILLIANT BLACK (BLACK PN) (บริลเลียนต์ แบลค)**

INS: 151 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 150 | 3,201,XS221, XS262,XS273, XS275 | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | | 2568 |

BRILLIANT BLACK (BLACK PN) (บริลเลียนต์ แบลค)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | | 2566 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 200 | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | XS302,XS306 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 530 | 539 | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 30 | | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2568 |

**BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 150 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 100 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 150 | | 2559 |

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 250 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 500 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 100 | 92,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 100 | 92,XS294 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 100 | | 2568 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 100 | | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 100 | | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 100 | 201 | 2568 |

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 100 | | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 200 | | 2559 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | 100 | 4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98 | 2559 |
| 09.1.1 | ปลาสด | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 500 | 4,16,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 500 | 95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 500 | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 100 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 100 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 500 | XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 100 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100 | XS302 | 2563 |

BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

**BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)**

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**BROWN HT (บราวน์ เอชที)**

INS: 155 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 150 | 3,201,XS221, XS262,XS273, XS275 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 50 | | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 50 | | 2566 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 50 | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 50 | | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | 577,XS302 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 539 | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2568 |

**BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)**

INS: 320 ชื่ออื่น: BHA หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | 15,195,XS250, XS252 | 2566 |

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 100 | 15,196,546,XS290 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 100 | 15,481 | 2566 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 175 | 15,133,171, 514 | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 175 | 15,130, 356,514,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 175 | 15,130, 356,514 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 200 | 15,552,559 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,195 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | 15,76,196,613 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303 | 2563 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 15,196 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 200 | 15,180 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130,XS88, XS89,XS98 | 2559 |

BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,XS166 | 2561 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 15,180,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.5 | ซุป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15,130,574,XS302 | 2568 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 400 | 15,196 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |

**BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)**

INS: 321 ชื่ออื่น: BHT หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | 15,195,XS250, XS252 | 2566 |

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | 15,196,XS207, XS290 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 100 | 15,481 | 2566 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 75 | 15,133,171, 514 | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 75 | 15,130, 356,514,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 75 | 15,130, 356,514 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 200 | 15,552,559 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | 15,195 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | 15,76,196,613 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303 | 2563 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 200 | 15,197 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 100 | 15,196 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 200 | 15,180 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,167, XS96,XS97 | 2559 |

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,162, XS88,XS89, XS98 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,180,XS166 | 2561 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 15,196, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 200 | 15,180,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.5 | ซุป | 200 | 15,130,340 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100 | 15,130,XS302 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 400 | 15,196 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 15,130 | 2559 |

**CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวไนเลต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอโนซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

INS: 634 ชื่ออื่น: Calcium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)**

INS: 263 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH80 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH78 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)**

INS: 302 ชื่ออื่น: Calcium ascorbate dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 200 | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 139,XS166 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50 | 315,317,381, 551,TH35 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 200 | 317,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)**

INS: 170(i) ชื่ออื่น: Chalk; Carbonic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สี, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 544,549,550 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,16,281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,295 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)**

INS: 509 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,634 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,323,324,XS320 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 58 | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไดแอลกลูทาเมต)**

INS: 623 ชื่ออื่น: Calcium glutamate; Monocalcium di-L-glutamate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-แอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไดแอลกลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-แอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)**

INS: 578 ชื่ออื่น: Calcium di-D-gluconate monohydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)**

INS: 327 ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH77,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 10000 | 58 | 2559 |

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM MALATE, DL- (ดีแอล-แคลเซียมมาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)**

INS: 529 ชื่ออื่น: Lime หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)**

INS: 282 ชื่ออื่น: Calcium propanoate หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,460,503, XS208,XS269, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 70 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)**

INS: 552 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 544,549 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | 488,563,XS273, XS275 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,502, XS208,XS274, XS276,XS277 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)**

INS: 516 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,93,323,324 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 57 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)**

INS: 902 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

CANDELILLA WAX (แคนเดลิลลาแวกซ์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127,131 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

**CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)**

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2561 |

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160,201, TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

CARAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 2000 | 52,127,400 | 2561 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 15000 | 201,XS221, XS262,XS273, XS275 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 50000 | | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 50000 | | 2568 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 50000 | 72 | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 50000 | | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 209,400 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 500 | XS253 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 20000 | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 20000 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 8000 | | 2568 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | | 2566 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 50000 | XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 50000 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 50000 | | 2566 |

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 50000 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 50000 | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 50000 | 194 | 2563 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 15000 | 403 | 2568 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 15000 | | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 15000 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 15000 | | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 15000 | | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 15000 | 201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 15000 | | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 50000 | | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 5000 | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 25000 | | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 6000 | XS302,XS306 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 4000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 20000 | | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 7500 | | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 50000 | | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 1000 | | 2566 |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น | 50000 | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 1000 | | 2566 |

CARAMEL II - SULFITE CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 2 - คาราเมลซัลไฟต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 5000 | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 4000 | | 2566 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 1000 | | 2568 |

**CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 500 | 52,127 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 500 | XS250,XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2500 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 2500 | XS251 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 7500 | 201,XS221,XS262 XS273,XS275 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 25000 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 25000 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 25000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 250 | XS253 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 100 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 250 | XS160 | 2568 |

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 3750 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 3750 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 25000 | 76,XS323R | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 250 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 25000 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 25000 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 25000 | XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 25000 | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 25000 | XS323R | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 25000 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 25000 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 25000 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 25000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 50000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 25000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 25000 | 189 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 15000 | | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 25000 | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | 25000 | | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 750 | | 2559 |
| 06.8.8 | ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | XS175 | 2563 |

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 15000 | | 2561 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 15000 | | 2561 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 15000 | | 2561 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 15000 | 201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 15000 | | 2561 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 15000 | | 2561 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98 | 2559 |
| 09.1 | สัตว์น้ำสด | 15000 | 4,16,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 15000 | XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 15000 | 95,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 250 | 50,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 10000 | 4 | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | 10000 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 25000 | 100 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 30000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 500 | 78 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 25000 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 12500 | | 2559 |

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 15000 | 579 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 25000 | 89 | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 10000 | 207 | 2559 |
| 12.9.2.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก | 750 | | 2559 |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 | 15000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 10000 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 10000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 20000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 4000 | 9,127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 5000 | 7,127,160,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 25000 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | | 2559 |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น | 25000 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 500 | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 500 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 25000 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 25000 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 5000 | | 2559 |

**CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 500 | 52,127 | 2559 |

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1 | ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง | 75 | 12 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 500 | XS250,XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2500 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 2500 | XS251 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 25000 | 201,XS221, XS273,XS262, XS275 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25000 | 201,XS208, XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 25000 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 25000 | 72 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 25000 | 201 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 250 | XS253 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 3750 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 3750 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 1500 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 250 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 3750 | | 2559 |

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 3750 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 3750 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 3750 | | 2559 |
| 04.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป | 25000 | 92,XS57,XS66, XS294,XS308R, XS320,XS323R | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 25000 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 25000 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 25000 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 25000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 50000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 25000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1250 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 25000 | 211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1250 | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 1250 | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | 1250 | | 2559 |
| 06.8.8 | ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | XS175 | 2563 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 1200 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 25000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 600 | | 2559 |
| 08.0 | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98 | 2559 |

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 15000 | 95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 15000 | 95,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 15000 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 10000 | 4 | 2559 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 10000 | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | 10000 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 10000 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 6000 | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 600 | 213 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 50000 | | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 25000 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 25000 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 12500 | 212 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 15000 | 579,XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 25000 | | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 15000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 10000 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 10000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 10000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 4000 | 127 | 2561 |

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 5000 | 7,127,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 25000 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | | 2559 |
| 14.2.3.3 | ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น | 25000 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 500 | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 500 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 25000 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 25000 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 5000 | | 2559 |

**CARBOHIDRASE FROM *BACILLUS LICHENIFORMIS* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรสจากเชื้อ*บาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส*)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)**

INS: 290 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, สารกันเสีย, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 628 | 2568 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 628 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,628 | 2568 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,278 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH80 | 2566 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.1.1 | น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำที่ระบุแหล่งกำเนิด | ปริมาณที่เหมาะสม | 466 | 2563 |
| 14.1.1.2 | น้ำบริโภคและน้ำโซดา | ปริมาณที่เหมาะสม | 466 | 2563 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 69 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 69,127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | 69 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 69,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 60 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CARMINES (คาร์มีน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 112 | 52,127,178 | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 125 | 178,505, XS208,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277, XS278 | 2566 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | 178 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3,178 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |

CARMINES (คาร์มีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 500 | 178,XS253 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 150 | 178 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 150 | 178 | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 500 | 4,16,178 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 104,178 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | 178 | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | 178,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | 178 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 500 | 178,182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | 178 | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 500 | 4,16,178 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 500 | 178,XS66 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 100 | 178,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 92,178,XS57, XS308R | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 300 | 178 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | 178 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | 178,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | 178 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | 178 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 178 | 2559 |

CARMINES (คาร์มีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 100 | 153,178 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 500 | 178 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 100 | 178 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | 178 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 500 | 178 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 200 | 178 | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | 500 | 4,16,178 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 100 | 4,16,117,178 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 500 | 16,178, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 118,178 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 100 | 178 | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 100 | 178 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 100 | 178,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,178 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.1.1 | ปลาสด | 300 | 4,16,50,178 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 500 | 4,16,178,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 100 | 95,178,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95,178, XS166 | 2561 |

CARMINES (คาร์มีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 500 | 178 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | 178 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 500 | 16,95,178 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 300 | 22,178,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 500 | 16,178 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | 178,XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 100 | 178 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 500 | 16,178,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,178 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 178 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | 178 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | 178 | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 178 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | 178,XS302,577 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 178,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | 178 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | 178 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 178 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127,178 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 100 | 178 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | 178 | 2559 |

CARMINES (คาร์มีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | 178 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | 178 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | 178 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 178 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 178 | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 178 | 2559 |

**CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)**

INS: 903 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 400 | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | 400 | XS296 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 400 | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 3 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 5000 | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 5000 | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1200 | 3 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 4000 | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5000 | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127,131 | 2559 |

CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 127,108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 3 | 2559 |

**CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)**

INS: 410 ชื่ออื่น: Locust bean gum; Carob bean gum (clarified); Locust bean gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้เกิดเจล

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CAROB BEAN GUM (คารอบบีนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 1000 | 381,551,TH92 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 1000 | 381,551,TH94 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 1000 | 381,551,TH92 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 271,272 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CAROTENAL, BETA-APO-8'- (บีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล)**

INS: 160e ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820 หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 1 | 291,473, XS262,XS273 | 2568 |

CAROTENAL, BETA-APO-8'- (บีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 12 | 301,458,XS208, XS278 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 50 | | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 15 | | 2568 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 18 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 20 | | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 2 | | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 10 | XS86 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 10 | 183,401 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 50 | XS309R | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 25 | | 2568 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 11 | | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 11 | | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 15 | | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 15 | 116 | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 15 | | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 20 | | 2568 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 100 | 304 | 2568 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 100 | 336,439,XS36, XS92,XS95, XS165,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 20 | 95,XS291 | 2568 |

CAROTENAL, BETA-APO-8'- (บีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 20 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 11 | | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 50 | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 15 | 448 | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 80 | XS302 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 210 | | 2568 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 30 | | 2568 |

**CAROTENES, BETA- (กลุ่มบีตา-แคโรทีน)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 160a(i) | beta-Carotenes, synthetic<br>(บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์)<br>ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800 | หน้าที่: สี |
| INS: 160a(iii) | beta-Carotenes, Blakeslea trispora (บีตา-แคโรทีนจากราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา)<br>ชื่ออื่น: CI Food Orange 5 | หน้าที่: สี |
| INS: 160a(iv) | beta-Carotene-rich extract from Dunaliella Salina<br>(บีตา-แคโรทีนจากสาหร่ายดูนาลิเอลลา ซาลินา)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สี |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 20 | 52,127,402,341, 344 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 10 | 341,344, XS250,XS252 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 20 | 341,344 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 6 | 341,344,XS251 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 3 | 341,344,462, 473,XS262,XS273 | 2568 |

CAROTENES, BETA- (กลุ่มบีตา-แคโรทีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25 | 341,344,458, XS208,XS278 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | 341,344 | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 20 | 381,341,344 | 2568 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 25 | 145,341,344 | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 25 | 341,344,378 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 20 | 341,344,402 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 25 | 356,508,XS33, XS325R,341,344 | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 10 | 356,508,XS329, 341,344 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | 12 | 341,344 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 35 | 341,344 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10 | 341,344 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 341,344 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 70 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 50 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 50 | 104,341,344 | 2568 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 15 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 10 | 341,344,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 30 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 18 | 341,344, XS240,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 10 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 10 | 341,344 | 2568 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 50 | 4,16,341 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 50 | 341,344,XS323R | 2568 |

CAROTENES, BETA- (กลุ่มบีตา-แคโรทีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 5 | 341,344,XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 50 | 341,344,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 50 | 341,344,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92,341,344,XS57, XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 5 | 341,344,XS38, XS151,XS223, XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 25 | TH84 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 3 | XS86,341,344 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183,341,344 | 2568 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | 341,344 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | XS309R,341,344 | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | 341,344 | 2568 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | 341,344 | 2568 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 341,344 | 2568 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 40 | 153,341,344 | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 341,344 | 2568 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 50 | 341,344 | 2568 |
| 06.8.8 | ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก | 25 | TH84 | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | 341,344 | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 60 | 341,344 | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 30 | 116,341,344 | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 1 | 341,344, 379 | 2568 |

CAROTENES, BETA- (กลุ่มบีตา-แคโรทีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 42 | 341,344 | 2568 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน | 20 | 16,341,344 | 2568 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 20 | 16,341,344,XS88, XS89,XS98 | 2568 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 50 | 304,341,344 | 2568 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 100 | 341,344,XS36, XS92,XS95, XS165,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 20 | 95,341,344,XS291 | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 20 | 95,341,344,XS3, XS37,XS70,XS90, XS94,XS119 | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 341,344 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100 | 341,344 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 5 | 341,344 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 10 | 341,344,448 | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 80 | 341,344,XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 20 | 341,344 | 2568 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | 25 | TH84 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 341,344,566, XS118 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 8 | 341,344 | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 100 | 341,344 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 220 | 341,344,539 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 25 | 127,341,344 | 2568 |

CAROTENES, BETA- (กลุ่มบีตา-แคโรทีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 3 | 341,344 | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 3 | 341,344 | 2568 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 3 | 341,344 | 2568 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 15 | 341,344 | 2568 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 30 | 341,344 | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 30 | 341,344 | 2568 |

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 20 | 52,127,341, 344,402 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 10 | 341,344, XS250,XS252 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 20 | 341,344 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 6 | 341,344,XS251 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 3 | 341,344,462, 473,XS262, XS273 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25 | 341,344, 458,XS208, XS278 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | 341,344 | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 20 | 381,341,344 | 2568 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 25 | 145,341,344 | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 25 | 341,344,378 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 20 | 341,344,402 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 25 | 341,344,356,508, XS33,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 25 | 341,344,356,508, XS329 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | 12 | 341,344 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 35 | 341,344 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10 | 341,344 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 341,344 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 70 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 50 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 50 | 104,341,344 | 2568 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 15 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 10 | 341,344,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 30 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 18 | 341,344, XS240,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 10 | 341,344 | 2568 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 10 | 341,344 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 50 | 341,344,XS323R | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 5 | 341,344,XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 50 | 341,344,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 50 | 341,344,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92,341,344,XS57, XS308R | 2568 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 5 | 341,344,XS38, XS151,XS223, XS294 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 5 | XS86,341,344 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183,341,344 | 2568 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | 341,344 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | 341,344,XS309R | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | 341,344 | 2568 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | 341,344 | 2568 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 341,344 | 2568 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 40 | 153,341,344 | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 341,344 | 2568 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 50 | 341,344 | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | 341,344 | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 30 | 116,341,344 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 42 | 341,344 | 2568 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 20 | 16,341,344, XS96,XS97 | 2568 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน | 20 | 16,341,344 | 2568 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 20 | 16,XS88,XS89, XS98,341,344 | 2568 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 15 | 16,341,344 | 2568 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 50 | 304,341,344 | 2568 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | 100 | 336,439,341, 344,XS36,XS92, XS95,XS165, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 20 | 95,XS291,341, 344 | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 20 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119, 341,344 | 2568 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 200 | 341,344 | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 341,344 | 2568 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 200 | 341,344 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100 | 341,344 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 5 | 341,344 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 10 | 448,341,344 | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 80 | 341,344,XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 20 | 341,344 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 341,344,566, XS118 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 8 | 341,344 | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 100 | 341,344 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 220 | 341,344,539 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 25 | 127,341,344 | 2568 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 3 | 341,344 | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 3 | 341,344 | 2568 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 3 | 341,344 | 2568 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 15 | 341,344 | 2568 |

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 30 | 341,344 | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 30 | 341,344 | 2568 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก | 4 | 341,344 | 2568 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | 650 | 341,344 | 2568 |

**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 | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 300 | 381,551,584, TH92 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 300 | 151,328,329,381, 551,TH94 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 1000 | 381,551,584, TH92 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CARRAGEENAN (แคร์ราจีแนน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CASSIA GUM (แคสเซียกัม)**

INS: 427 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CASTOR OIL (น้ำมันละหุ่ง)**

INS: 1503 ชื่ออื่น: Ricinus oil หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยทำละลายหรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 500 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 2100 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1000 | | 2559 |

**CHLORINE (คลอรีน)**

INS: 925 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.2.1 | แป้ง | 2500 | 87,471 | 2563 |

**CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES**
**(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 141(i) | Chlorophylls, copper complexes<br>(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์)<br>ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I. (1975) No. 75810 | หน้าที่: สี |
| INS: 141(ii) | Chlorophyllin copper complexes, potassium and sodium salts<br>(เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน)<br>ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin; Potassium copper chlorophyllin; C.I. (1975) No. 75815 | หน้าที่: สี |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 50 | 52,127,190 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 50 | 237,484,XS273, XS275 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 15 | 62,XS208, XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 75 | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 50 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 50 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 50 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 62 | 2559 |

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 100 | 62,267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 150 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 250 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 62,182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 100 | 62 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | 62 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 100 | 62 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 100 | 62,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 100 | 62,92,XS57, XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 100 | 62,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 100 | 62,XS323R | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 6.4 | 62,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 700 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 700 | | 2559 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 700 | | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 100 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 700 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 100 | 153 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 75 | | 2559 |

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 6 | 62 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 75 | | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 40 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 30 | 62,95 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 40 | 95 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 40 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 40 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 200 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 75 | 95 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 500 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 2 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 64 | 62 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 500 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 400 | 342 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100 | 578,XS302 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 500 | 3 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 300 | 127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | | 2559 |

**CITRIC ACID (กรดซิทริก)**

INS: 330 ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | ปริมาณที่เหมาะสม | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 15,356,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.1.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,264,XS40R, XS324R | 2568 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 93,242,262,264 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 15,281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 331,391, 392,XS36, XS95,XS190, XS191,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 61 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC ACID (กรดซิทริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238,295 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 3000 | | 2566 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 3000 | 127 | 2566 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 5000 | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 5000 | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 100 | 356,XS33, XS325R,TH70 | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 100 | 356,TH70 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 392,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 9000 | 380,381,551, TH93 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 9000 | 380,381,551, TH93 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 268,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)**

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

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 634 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงเคดโซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CURCUMIN (เคอร์คูมิน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 50 | 52,127 | 2561 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | TH13,TH18 | 2561 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 150 | 201,493,XS262, XS273,XS275 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 500 | 498,XS208, XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 100 | | 2568 |
| 01.6.4.1 | โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) | 100 | | 2568 |

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 5 | 356,508,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 5 | 356,508,XS329 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10 | 217,232 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 100 | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | TH18 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | | 2568 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 500 | | 2566 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2566 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | 444 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 500 | 194 | 2563 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 200 | | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 200 | | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 200 | | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 200 | 201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 200 | | 2568 |

CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 200 | | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | 467 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | XS302 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 50 | | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 539 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 60 | 127 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 200 | 425 | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 100 | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 100 | | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2568 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | 300 | | 2559 |

**CURDLAN (เคิร์ดแลน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 952(i) | Cyclamic acid (กรดซัยคลามิก)<br>ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 952(ii) | Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต)<br>ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 952(iv) | Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต)<br>ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate | หน้าที่: สารให้ความหวาน |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 250 | 17,127,TH1 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 250 | 17 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 1000 | 17,XS319 | 2563 |

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 2000 | 17,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 250 | 17,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 250 | 17,XS57,XS308R | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 250 | 17,127 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | 17,XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | 17 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 17 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 500 | 17,156,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 3000 | 17 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | 17 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1600 | 17,165 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 17 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 500 | 17,159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | 17 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 500 | 17 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 500 | 17 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 400 | 17,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 400 | 17 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 400 | 17 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1250 | 17 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 400 | 17 | 2566 |

CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 400 | 17 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 400 | 17,127 | 2566 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 400 | 17,127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 350 | 17,127,TH3 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 250 | 17 | 2559 |

**CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน*)**

INS: 457 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

CYCLODEXTRIN, ALPHA- (*แอลฟา*-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

INS: 459 ชื่ออื่น: Beta-cyclodextrin; βCD; BCD; ß-Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 5 | 622 | 2568 |

CYCLODEXTRIN, BETA- (บีตา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5 | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5 | 234,634 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 5 | 622 | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 1000 | 153 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | | 2559 |

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

INS: 458 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

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

**CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)**

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

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

CYCLOTETRAGLUCOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)**

INS: 1400 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,53,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 90,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL**

**(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | 120 | 407 | 2563 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | XS243 | 2568 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | | 2559 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5000 | XS250,XS252 | 2566 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | 615 | 2568 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 611 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 6000 | | 2559 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 10000 | XS207,XS290 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 10000 | XS251 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 10000 | 497,XS221, XS273 | 2566 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 10000 | XS208,XS263, XS264,XS265, XS266,XS267, XS268,XS269, XS270,XS271, XS272,XS274, XS276,XS277, XS278,XS283 | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 10000 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 10000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | 629 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10000 | 359,557 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 1000 | | 2563 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 5000 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | | 2563 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 2500 | XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 2500 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 2500 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 2500 | XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 2500 | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 2500 | XS323R | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 10000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 50000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 10000 | | 2559 |
| 06.2 | แป้งและสตาร์ช | 3000 | 186,XS152 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 5000 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 6000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 20000 | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 5000 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | 16000 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 10000 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 5000 | XS117 | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 10000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 5000 | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | | 2559 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 5000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 127 | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 5000 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 5000 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 10000 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2563 |

**DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.2 | น้ำผลไม้และน้ำผัก | 250 | XS247 | 2568 |
| 14.1.3 | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า | 250 | XS247 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 250 | 18,127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 250 | 18,127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 250 | 18 | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 200 | 18 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 250 | 18 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 18 | 2559 |

**DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE (ไดอ๊อกทิล โซเดียม ซัลโฟซัคนิเนต)**

INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 15 | 383,384,385 | 2561 |

**DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)**

INS: 628 ชื่ออื่น: Potassium guanylate; Potassium 5'-guanylate; Dipotassium guanosine-5'-monophosphate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5’-กัวไนเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 309,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5’-กัวไนเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 309,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5’ ไอโนซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไทด์)**

INS: 635 ชื่ออื่น: Sodium 5'-ribonucleotides; Sodium ribonucleotides หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไทด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไทด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 309,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5’-ไรโบนิวคลิโอไทด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DISODIUM SUCCINATE (ไดโซเดียมซักซิเนต)**

INS: 364(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |

**DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)**

INS: 1412 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 150,285,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)**

INS: 639 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)**

INS: 428 ชื่ออื่น: Gelatin edible หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)**

INS: 315 ชื่ออื่น: Isoascorbic acid; D-araboascorbic acid; D-Erythro-hex-2-enoic acid delta-lactone; Isoascorbic acid; D-isoascorbic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 139,XS166 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ERYTHRITOL (อีริทริทอล)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 16000 | 160,381,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | 54 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 30 | XS294 | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 50 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2559 |

ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 30 | 4,16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 30 | 4,290,XS88 | 2559 |

**ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)**

INS: 467 ชื่ออื่น: Ethyl hydroxyethyl cellulose; 2-hydroxyethyl ether of ethyl cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,634 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซิเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ETHYL MALTOL (เอทิลมอลตัล)**

INS: 637 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 200 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1000 | | 2561 |

**ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 385 | Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA; Calcium disodium edetate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |
| INS: 386 | Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต) ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 100 | 21,XS253 | 2568 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 265 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 250 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | 21,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 250 | 21 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 650 | 21 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 100 | 21,93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 800 | 21,64,297,613 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 250 | 21,216 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 365 | 21,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 250 | 21,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 80 | 21,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 250 | 21,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 250 | 21,613 | 2568 |

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 50 | 21,XS86 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 315 | 21 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 35 | 21,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 75 | 21,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 75 | 21,XS166 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 50 | 21 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 250 | 21 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 340 | 21,310,XS3, XS70,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 200 | 21,47 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 1000 | 21,96 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 70 | 21,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 75 | 21 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 100 | 21 | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 75 | 21,575 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 100 | 21 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 150 | 21 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 35 | 21,127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 35 | 21,127 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 25 | 21 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 25 | 21 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 25 | 21 | 2559 |

**FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 2 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 400 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 300 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 100 | XS294 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 290 | 194 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 100 | | 2568 |

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 100 | | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 100 | | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 100 | 201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 100 | | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 100 | | 2568 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | 100 | 3,4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 100 | 3,4,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 100 | 3,4 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 100 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 100 | XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 100 | 95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100 | | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 100 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 600 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 100 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 100 | | 2559 |

**FERRIC AMMONIUM CITRATE (เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเทรต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง | 10 | 23 | 2559 |

**FERROCYANIDES (กลุ่มเฟร์โรไซยาไนด์)**

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

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.1.1 | เกลือ | 14 | 24,107 | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | 20 | 24 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 20 | 24 | 2559 |

**FERROUS GLUCONATE (เฟร์รัสกลูโคเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 150 | 23,48,265 | 2568 |

**FERROUS LACTATE (เฟร์รัสแล็กเทต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 150 | 23,48,265 | 2568 |

**FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 700 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GELLAN GUM (เจลแลนกัม)**

INS: 418(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

INS: 575 ชื่ออื่น: Glucono-delta-lactone; Gluconolactone; delta-gluconolactone; GDL; D-Glucono-1,5-lactone, D-gluconic acid delta-lactone หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

GLUCONO DELTA-LACTONE (กลูโคโน เดลตา-แล็กโทน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอล(+)-กลูทามิก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอล(+)-กลูทามิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอล(+)-กลูทามิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GLYCEROL (กลีเซอรอล)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS260,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS105, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCEROL (กลีเซอรอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)**

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 110 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 110 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 150 | 127 | 2559 |

**GLYCINE (ไกลซีน)**

INS: 640 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCINE (ไกลซีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GLYCINE (ไกลซีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)**

INS: 163(ii) ชื่ออื่น: Enociania; Eno หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181,402 | 2568 |

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | 181 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 500 | 181 | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | 181,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 181 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 500 | 181 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 181,183 | 2566 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1700 | 181,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | 181 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | 181 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 1000 | 4,16,94 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 500 | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 1000 | 16,95 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 500 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 1500 | 16 | 2559 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 1500 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 181 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 500 | 181 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 160 | 127,181,TH23 | 2561 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 300 | 181 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 300 | 181 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 300 | 181 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 300 | 181 | 2559 |

GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 181 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 181 | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |

**GUAIAC RESIN (ไกวแอกเรซิน)**

INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac; Gum guaiacum; Guaiacum หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 600 | 15,XS302,XS306 | 2568 |

**GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)**

INS: 626 ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-5'-monophosphoric acid หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5’ กัวไนลิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GUAR GUM (กัวร์กัม)**

INS: 412 ชื่ออื่น: Gum cyamopsis; Guar flour; Guar gum (clarified) หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 73,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUAR GUM (กัวร์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 1000 | 14,381,551,TH92 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 1000 | 381,551,TH94 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 1000 | 14,381,551,TH92 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 271,272 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GUM ARABIC (กัมอะราบิก)**

INS: 414 ชื่ออื่น: Gum arabic (Acacia senegal); Gum arabic (Acacia seyal); Acacia gum; Arabic gum

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 453,454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 571 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 381,551,589 | 2568 |

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 273,592,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**GUM GHATTI (กัมกาตติ)**

INS: 419 ชื่ออื่น: Indian gum, ghatti gum, gum ghat หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

GUM GHATTI (กัมกาตติ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

**HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)**

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 25 | 66,298,XS208, XS263,XS264, XS265,XS266, XS267,XS268, XS269,XS270, XS271,XS272, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |

**HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)**

INS: 507 ชื่ออื่น: Muriatic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**HYDROGENATED POLY-1-DECENES (ไฮโดรจิเนเตต พอลิ-1-ดีซีเนส)**

INS: 907 ชื่ออื่น: Hydrogenated polydec-1-ene; Hydrogenated poly-α-olefin หน้าที่: สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 2000 | | 2559 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 2000 | XS309R | 2559 |

**HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)**

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 300 | 27 | 2559 |

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 500 | 27 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 120 | 27,TH4,XS243 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 300 | 27,XS253,XS256 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 300 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 250 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 27,570 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 1000 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 800 | 27,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 800 | 27 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 800 | 27 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 1000 | 27 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 27,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 27,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 300 | 27,XS294 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | 27,XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | 27 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | 27,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | 27 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 300 | 27 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 300 | 27 | 2559 |

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซิเบนโซเอต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 36 | 27 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 1000 | 27,XS291 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 100 | 27 | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 100 | 27 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | 27 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 27,XS302 | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 250 | 27,127 | 2561 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 450 | 27,127,160 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | 27 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | 27 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 27 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 1000 | 27,224 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 27 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | 27 | 2559 |

**HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเซลลูโลส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)**

INS: 1442 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,634 | 2568 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 549,XS207 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซิโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซิโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)**

INS: 1440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 60000 | 276,XS74 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซิโพรพิลสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ICE STRUCTURING PROTEIN PRODUCED FROM GENETICALLY MODIFIED YEAST**

**(โปรตีนจับโครงสร้างน้ำแข็งผลิตจากยีสต์ดัดแปรพันธุกรรม)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | TH13 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | TH13 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 50 | | 2559 |

**INDIGOTINE (อินดิโกทิน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 200 | 3,XS221,XS262, XS273,XS275 | 2568 |

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 200 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | 402 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 100 | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 150 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 150 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 92,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 300 | XS294 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 450 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 300 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 200 | | 2559 |
| 09.1.1 | ปลาสด | 300 | 4,16,50 | 2559 |

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 300 | 95,XS36, XS92, XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 300 | XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 300 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 300 | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | XS302,XS306 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 300 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

**INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5’ ไอโนซินิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**IRON OXIDES (กลุ่มไอรอนออกไซด์)**

INS: 172(i) Iron oxide, black (ไอรอนออกไซด์, สีดำ) หน้าที่: สี

ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide

| | | |
|---|---|---|
| INS: 172(ii) | Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง)<br>ชื่ออื่น: CI Pigment Red 101 and 102; CI (1975) No. 77491; Iron sesquioxide; Anhydrous ferric oxide; Anhydrous iron (III) oxide | หน้าที่: สี |
| INS: 172(iii) | Iron oxide, yellow (ไอรอนออกไซด์, สีเหลือง)<br>ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide; Hydrated iron (III) oxide | หน้าที่: สี |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 200 | | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 7500 | 3 | 2561 |

**ISOMALT (ไอโซมอลต์)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 953 | ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose | หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเพิ่มรสชาติ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 322 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

ISOMALT (ไอโซมอลต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเทรต)**

INS: 384 ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2-propanol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 100 | 356,XS33,TH70, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 100 | 356,TH70 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 100 | XS253 | 2568 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | 200 | | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127 | 2559 |

**JAGUA (GENIPIN–GLYCINE) BLUE (จากัว บลู)**

INS: 183 ชื่ออื่น: Jagua blue หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 160 | 52,601 | 2568 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 44 | 601 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 120 | 600,601 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 160 | 601 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 599,601 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 120 | 601 | 2568 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 120 | 601 | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 120 | 601,XS240, XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 120 | 601 | 2568 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 120 | 601 | 2568 |

JAGUA (GENIPIN–GLYCINE) BLUE (จากัว บลู)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 800 | 183,601 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 800 | 601,XS309R | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 800 | 601 | 2568 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 120 | 601 | 2568 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 2000 | 601 | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 84 | 601 | 2568 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 120 | 258,601 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 65 | 601 | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 65 | 601 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 80 | 601,609 | 2568 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 600 | 601,604 | 2568 |

**KARAYA GUM (คารายากัม)**

INS: 416 ชื่ออื่น: Karaya; Gum karaya; *Sterculia*; Gum *sterculia*; Kadaya; Katilo; Kullo; Kuterra หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | 234,235,616 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KARAYA GUM (คารายากัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KARAYA GUM (คารายากัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92 XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |

KARAYA GUM (คารายากัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.1.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,264,XS40R, XS324R | 2568 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,264,XS320 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 83,238 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,29 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 268,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LACTITOL (แล็กทิทอล)**

INS: 966 ชื่ออื่น: Lactit; lactositol; lactobiosit หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTITOL (แล็กทิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LACTITOL (แล็กทิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 200 | | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 200 | XS208,XS274, XS276,XS277 | 2568 |
| 01.6.3 | เวย์ชีส | 200 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 200 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 200 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 170,XS243,TH4 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 200 | XS253,XS256 | 2568 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 200 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 200 | | 2559 |
| 04.2.1.3 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | 200 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 200 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 200 | XS86 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 225 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 08.2.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 200 | 396 | 2563 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 3,374 | 2559 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน | 315 | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 200 | 377 | 2563 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 315 | 3,374 | 2559 |

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จิเนตเอทิลเอสเตอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 200 | | 2563 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 200 | | 2563 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 200 | 419 | 2563 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 333,XS189, XS222,XS236, | 2566 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 200 | | 2563 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 200 | | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 200 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 200 | | 2563 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 200 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 200 | | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 200 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 200 | XS117,TH6 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 200 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 200 | XS306 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2559 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 50 | | 2559 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 50 | | 2559 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง | 50 | 127 | 2559 |

**L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซีสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.2.1 | แป้ง | 90 | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 90 | | 2559 |

**LECITHIN (เลซิทิน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 242,356,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LECITHIN (เลซิทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 455,456 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 25,28 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LECITHIN (เลซิทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 392,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LECITHIN (เลซิทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 381,551,585, TH93 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 381,551,TH95 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 381,551, 585,TH93 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 274,TH91 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LECITHIN, PARTIALLY HYDROLYZED (เลซิทินที่ผ่านการย่อยบางส่วน)**

INS: 322(ii) ชื่ออื่น: Phosphatides, phospholipids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |

LECITHIN, PARTIALLY HYDROLYZED (เลซิทินที่ผ่านการย่อยบางส่วน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2566 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

LECITHIN, PARTIALLY HYDROLYZED (เลซิทินที่ผ่านการย่อยบางส่วน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

**LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)**

INS: 1104 ชื่ออื่น: Lipase; Triglycerin lipase; Tributyrase; Lipase from Animal หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LIPASES (เอนไซม์ไลเพส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH74 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

Lutein, Tagetes erecta L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | 183,XS86,XS105, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2566 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

Lutein, Tagetes erecta L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 40 | 127,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

**Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)**

INS: 161b(iii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | 183,XS86, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเตอร์จากดอกดาวเรือง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH74 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)**

INS: 160d(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH74 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

LYCOPENE, TOMATO (ไลโคพีนจากมะเขือเทศ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**LYSOZYME (ไลโซไซม์)**

INS: 1105 ชื่ออื่น: Lysozyme hydrochloride หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | XS208,XS274, XS276,XS277, XS278 | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 500 | | 2559 |

**MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 544,549,550 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 5000 | 36,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | 1500 | | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)**

INS: 511 ชื่ออื่น: Magnesium chloride hexahydrate หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารทำให้แน่น, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |

MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-*แอล*-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)**

INS: 580 ชื่ออื่น: Magnesium di-D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)**

INS: 528 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารคงสภาพของสี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 550 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเทต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)**

INS: 530 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 544,549 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 544,549 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | 488,563XS273, XS275 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,502, XS208,XS274, XS276,XS277, XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)**

INS: 470(iii) ชื่ออื่น: Magnesium distearate; Dibasic magnesium stearate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |

MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)**

INS: 518 ชื่ออื่น: Epsom salt (heptahydrate) หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)**

INS: 296 ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid; Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 266,267 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 115 | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 115,127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 510 | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MALTITOL (มัลทิทอล)**

INS: 965(i) ชื่ออื่น: D-Maltitol; Hydrogenated maltose

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL (มัลทิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL (มัลทิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 489 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL (มัลทิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)**

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

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 489 | 2568 |

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 490 | 2568 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTITOL SYRUP (มัลทิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)**

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารเพิ่มปริมาณ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการถึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MALTODEXTRIN (มอลโทเดกซ์ทริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1 | ผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH88 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MALTOL (มอลทอล)**

INS: 636 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 200 | | 2559 |

MALTOL (มอลทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 150 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 150 | | 2561 |

**MANNITOL (แมนนิทอล)**

INS: 421 ชื่ออื่น: D-Mannitol; Mannite หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS166 | 2561 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10 | 381,551,589 | 2568 |

MANNITOL (แมนนิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10 | 592,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (เมทาคริเลตโคพอลิเมอร์)**

INS: 1205 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (เมทาคริเลตโคพอลิเมอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.1 | ธัญชาติ | ปริมาณที่เหมาะสม | 589,606,607, XS153,XS169, XS172,XS199, XS201,XS202, XS333 | 2568 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (เมทาคริเลตโคพอลิเมอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 11.1.1 | น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส | ปริมาณที่เหมาะสม | 589,606, 608,XS212 | 2568 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 589,606,608, XS212 | 2568 |
| 11.2 | น้ำตาลทรายแดง | ปริมาณที่เหมาะสม | 589,606,608 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2566 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

METHACRYLATE COPOLYMER, BASIC (เมทาคริเลตโคพอลิเมอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

**METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 332,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |

METHYL CELLULOSE (เมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)**

INS: 465 ชื่ออื่น: MEC; Ethyl methyl ether of cellulose หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

METHYL ETHYL CELLULOSE (เมทิลเอทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)**

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 | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 549,XS207 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332, XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.2 | น้ำตาลทรายแดง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MICROCRYSTALLINE WAX (ไมโครคริสทัลไลน์แวกซ์)**

INS: 905c(i) ชื่ออื่น: Petroleum wax หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 30000 | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 50 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 50 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | 3 | 2559 |

**MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)**

INS: 905d ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 5000 | | 2559 |
| 05.1 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต | 2000 | 3,XS86,XS87, XS105,XS141 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 2000 | 3,XS309R | 2561 |

MINERAL OIL, HIGH VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดสูง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 2000 | 3 | 2559 |
| 06.1 | ธัญชาติ | 800 | 98,XS202 | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 3000 | 125 | 2559 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง | 950 | 3 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 950 | 3 | 2559 |

**MINERAL OIL, MEDIUM VISCOSITY (น้ำมันแร่ชนิดความหนืดปานกลาง)**

INS: 905e ชื่ออื่น: Liquid paraffin; Liquid petrolatum; Food grade mineral oil; White mineral oil หน้าที่: สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 5000 | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | 2000 | 3,XS86 XS87,XS105, XS309R,XS141 | 2561 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 3000 | 36,126 | 2559 |

**MONASCUS COLOUR, RED (โมแนสคัส, สีแดง)**

INS: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8.7 | เต้าหู้หมัก | 70000 | | 2568 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 2000 | TH85 | 2568 |

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

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 | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 10000 | 356,XS33, XS325R,TH71, TH72 | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,TH71 | 2566 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 453 | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH78 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 455 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 4000 | 381,551, 585,TH93 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 4000 | 381, 551,TH95 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 4000 | 381,551, 585,TH93 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 268,275 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)**

INS: 624 ชื่ออื่น: Ammonium glutamate; Monoammonium L-glutamate monohydrate หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |

MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE (มอโนแอมโมเนียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOPOTASSIUM L-GLUTAMATE (มอโนโพแทสเซียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MONOPOTASSIUM TARTRATES (มอโนโพแทสเซียมทาร์เทรต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 5000 | 45 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 4000 | 45 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 4000 | 45 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 4000 | 45 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 4000 | 45 | 2559 |

**MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 201,XS320 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 279 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 311 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 312 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,313,XS167, XS189,XS236, XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

MONOSODIUM L-GLUTAMATE (มอโนโซเดียมแอล-กลูทาเมต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 201 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)**

INS: 1410 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

MONOSTARCH PHOSPHATE (มอโนสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**NATAMYCIN (นาทาไมซิน)**

INS: 235 ชื่ออื่น: Pimaricin หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 40 | 3,80,486,561, XS273,XS275 | 2568 |

NATAMYCIN (นาทาไมซิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | 40 | 3,80,XS208, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 40 | 3,80 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 40 | 3,80 | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 40 | 3,80 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 6 | | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 20 | 3,81 | 2559 |

**NEOTAME (นีโอแทม)**

INS: 961 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 20 | 127,TH1,406 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 65 | 201,XS250, XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 33 | 68 | 2566 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 65 | XS251,408 | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 100 | 358 | 2566 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 144 | 2566 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 33 | XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 70 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | | 2566 |

NEOTAME (นีโอแทม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 65 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 65 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 33 | 348 | 2566 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 10 | 144 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 33 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 33 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 33 | XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 33 | 144,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 33 | 144,345,613 | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 33 | 97 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 330 | 158,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 160 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 33 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 70 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 80 | 165 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 10 | 144,XS291 | 2566 |

NEOTAME (นีโอแทม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 10 | 144,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 70 | 159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 32 | | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 12 | 277 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 12 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 20 | XS117 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 65 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 70 | XS306 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 12 | | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 12 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 33 | 166 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 33 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 33 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 65 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 90 | | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 65 | | 2568 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 65 | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 65 | 127 | 2568 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 65 | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 33 | 127,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 50 | 127,160,TH69 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 33 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 32 | | 2559 |

**NISIN (ไนซิน)**

INS: 234 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 10 | 233,XS288 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 12.5 | 233,561 | 2568 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | 12.5 | 233,XS208, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 12.5 | 233 | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 12.5 | 233 | 2568 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 12.5 | 233 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 12.5 | 233,614 | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3 | 233 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 6.25 | 233 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 25 | 233,330, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 25 | 233,377 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 7 | 233 | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 6.25 | 233 | 2563 |
| 12.5.1 | ซุปพร้อมบริโภค | 5 | 233,339 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5 | 233,538 | 2566 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 5 | 233,538,XS306R | 2566 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 5 | 233,538,XS302 | 2566 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 5 | 233,538 | 2566 |

**NITRATES (กลุ่มไนเทรต)**

INS: 251 Sodium Nitrate (โซเดียมไนเทรต) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

INS: 252 Potassium Nitrate (โพแทสเซียมไนเทรต) หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย
ชื่ออื่น: -

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

NITRATES (กลุ่มไนเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | 35 | 30,464,XS208, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 150 | | 2563 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 150 | TH36 | 2563 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 30 | 2563 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 30,TH37 | 2563 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน | 120 | | 2566 |

**NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 249 | Potassium nitrite (โพแทสเซียมไนไทรต์)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย |
| INS: 250 | Sodium nitrite (โซเดียมไนไทรต์)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH7,TH21 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH9,TH21 | 2568 |
| 08.2.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH8,TH21 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 80 | 32,288,TH7,TH9, TH21 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 70 | 32 | 2566 |

NITRITES (กลุ่มไนไทรต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH10,TH21 | 2563 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 80 | 32,TH8,TH11, TH21 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 80 | 32,286,287,TH12, TH21 | 2559 |

**NITROGEN (ไนโตรเจน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.1 | นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2561 |
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,278 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROGEN (ไนโตรเจน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2561 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROGEN (ไนโตรเจน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROGEN (ไนโตรเจน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)**

INS: 942 ชื่ออื่น: Dinitrogen oxide; Dinitrogen monoxide

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารทำให้เกิดฟอง, ก๊าซที่ช่วยในการเก็บรักษาอาหาร, ก๊าซที่ใช้ขับดัน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 59,278,627 | 2568 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 390,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308,392, XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

NITROUS OXIDE (ไนทรัสออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**OXIDIZED POLYETHYLENE (ออกซิไดซด์พอลิเอทิลีน)**

INS: 914 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | TH87 | 2568 |

**OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)**

INS: 423 ชื่ออื่น: Gum arabic hydrogen octenylbutandioate; Gum arabic hydrogen octenylsuccinate; OSA modified gum arabic; OSA modified gum acacia หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

OCTENYL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC (ออกทีนิลซักซินิกแอซิดโมดิฟายกัมอะราบิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

**OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)**

INS: 1404 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |

OXIDIZED STARCH (ออกซิไดซด์สตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PAPAIN (เอนไซม์พาเพน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PAPRIKA EXTRACT (สารสกัดปาปริก้า)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 15 | 39,528,XS243 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5 | 39,XS250,XS252 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5 | 39 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 5 | 39,XS251 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 15 | 39,201,XS273 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | 30 | 39,XS208,XS278 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 30 | 39 | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 140 | 39 | 2568 |
| 01.6.4.1 | โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) | 70 | 39 | 2568 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | 39 | 2568 |

PAPRIKA EXTRACT (สารสกัดปาปริก้า)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 70 | 39 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 60 | 39,XS243 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 65 | 39 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 39 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 55 | 39 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 95 | 39,XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 95 | 39,183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 95 | 39 | 2566 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | 39,127 | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 150 | 39 | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 100 | 39 | 2566 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | 39 | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 100 | 39 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 90 | 39 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 350 | 39 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 70 | 39 | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 85 | 39 | 2568 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 150 | 39 | 2568 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 150 | 39,XS306 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 150 | 39,127 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 50 | 39 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 100 | 39,539 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 30 | 39,127 | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 10 | 39 | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 10 | 39 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 10 | 39 | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 250 | 39 | 2568 |

PAPRIKA EXTRACT (สารสกัดปาปริก้า)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 39 | 2568 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 39 | 2568 |

**PAPRIKA OLEORESIN (ปาปริก้า โอลีโอเรซิน)**

INS: 160c(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี, วัตถุแต่งกลิ่นรส

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6 | เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 4400 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 70 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 2500 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 3000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 2000 | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 500 | TH16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 500 | TH16 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 10000 | | 2559 |
| 12.5.1 | ซุปพร้อมบริโภค | 300 | | 2559 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป | 10000 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 10000 | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 100 | | 2559 |

**PECTINS (เพ็กทิน)**

INS: 440 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS105, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,391,XS36, XS92,XS95, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 381,551,TH94 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 14,381, 551,TH92 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 273,282,283 | 2559 |

PECTINS (เพ็กทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 35 | 2559 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | 35 | 2568 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 35,127 | 2559 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 35 | 2568 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)**

INS: 1413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |

PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE (ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 150,285,292, 381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 5000 | 150,284,292, 381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,270 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 338 | Phosphoric acid<br>(กรดฟอสฟอริก)<br>ชื่ออื่น: Orthophosphoric acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |
| INS: 339(i) | Sodium dihydrogen phosphate<br>(โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Monobasic sodium phosphate; Monosodium monophosphate Sodium acid phosphate; Sodium biphosphate; Monosodium dihydrogenortho-phosphate; Monosodium dihydrogen monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 339(ii) | Disodium hydrogen phosphate<br>(ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Dibasic sodium phosphate; Disodium phosphate; Disodium acid phosphate; Secondary sodium phosphate; Disodium hydrogen orthophosphate; Disodium hydrogen monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว,สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 339(iii) | Trisodium phosphate<br>(ไทรโซเดียมฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Tribasic sodium phosphate; Sodium phosphate; Trisodium orthophosphate; Trisodium monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 340(i) | Potassium dihydrogen phosphate<br>(โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Monobasic potassium phosphate; Monopotassium monophosphate; Potassium acid phosphate; Potassium biphosphate; Monopotassium dihydrogen orthophosphate; Monopotassium dihydrogen monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| | | |
|---|---|---|
| INS: 340(ii) | Dipotassium hydrogen phosphate<br>(ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Dibasic potassium phosphate; Dipotassium monophosphate; Dipotassium phosphate; Dipotassium acid phosphate; Secondary potassium phosphate; Dipotassium hydrogen orthophosphate; Dipotassium hydrogen monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 340(iii) | Tripotassium phosphate<br>(ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Tribasic potassium phosphate; Potassium phosphate; Tripotassium orthophosphate; Tripotassium monophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 341(i) | Calcium dihydrogen phosphate<br>(แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Monobasic calcium phosphate; Monocalcium orthophosphate; Monocalcium phosphate; Calcium biphosphate; Acid calcium phosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |
| INS: 341(ii) | Calcium hydrogen phosphate<br>(แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Dibasic calcium phosphate; Dicalcium phosphate; Calcium monohydrogen phosphate; Calcium hydrogen orthophosphate; Secondary calcium phosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 341(iii) | Tricalcium phosphate<br>(ไทรแคลเซียมฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Calcium phosphate, tribasic; Precipitated calcium phosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| | | |
|---|---|---|
| INS: 342(i) | Ammonium dihydrogen phosphate (แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>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, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 342(ii) | Diammonium hydrogen phosphate (ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Dibasic ammonium phosphate, Diammonium phosphate; Diammonium hydrogen tetraoxophosphate; Diammonium hydrogen orthophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 343(i) | Magnesium dihydrogen phosphate (แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Monomagnesium orthophosphate; Magnesium dihydrogen phosphate; Magnesium phosphate, monobasic; Magnesium biphosphate; Acid magnesium phosphate; Monomagnesium dihydrogen phosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 343(ii) | Magnesium hydrogen phosphate (แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, dibasic; Secondary magnesium phosphate; Dimagnesium phosphate; Magnesium hydrogen orthophosphate trihydrate; Magnesium salt of phosphoric acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| | | |
|---|---|---|
| INS: 343(iii) | Trimagnesium phosphate<br>(ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Magnesium phosphate, tribasic; Tertiary magnesium phosphate; Trimagnesium orthophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(i) | Disodium diphosphate<br>(ไดโซเดียมไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate; Acid sodium pyrophosphate; Disodium Pyrophosphate; Disodium dihydrogen diphosphate; Disodium dihydrogen pyrophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(ii) | Trisodium diphosphate<br>(ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Acid trisodium pyrophosphate; Trisodium monohydrogen diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(iii) | Tetrasodium diphosphate<br>(เททระโซเดียมไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Tetrasodium diphosphate; Sodium pyrophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(ix) | Magnesium dihydrogen diphosphate<br>(แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Acid magnesium pyrophosphate; Monomagnesium dihydrogen pyrophosphate; Magnesium diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว |
| INS: 450(v) | Tetrapotassium diphosphate<br>(เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Tetrapotassium diphosphate; Potassium pyrophosphate; Tetrapotassium salt of diphosphoric acid; Tetrapotassium pyrophosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| | | |
|---|---|---|
| INS: 450(vi) | Dicalcium diphosphate<br>(ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Calcium pyrophosphate; Dicalcium Pyrophosphate; Dicalcium diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 450(vii) | Calcium dihydrogen diphosphate<br>(แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Acid calcium pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen pyrophosphate; Monocalcium dihydrogen diphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว |
| INS: 451(i) | Pentasodium triphosphate<br>(เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Pentasodium tripolyphosphate; Sodium triphosphate; Sodium tripolyphosphate; Triphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 451(ii) | Pentapotassium triphosphate<br>(เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Pentapotassium tripolyphosphate; Potassium triphosphate; Potassium tripolyphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(i) | Sodium polyphosphate<br>(โซเดียมพอลิฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Sodium hexametaphosphate; Sodium tetrapolyphosphate; Graham's salt | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(ii) | Potassium polyphosphate<br>(โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Potassium metaphosphate; Potassium polymetaphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(iii) | Sodium calcium polyphosphate<br>(โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Sodium calcium polyphosphate, glassy | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว |

| | | |
|---|---|---|
| INS: 452(iv) | Calcium polyphosphate<br>(แคลเซียมพอลิฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยให้ฟู, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 452(v) | Ammonium polyphosphate<br>(แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 542 | Bone phosphate<br>(โบนฟอสเฟต)<br>ชื่ออื่น: Edible bone phosphate | หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.1 | นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | 500 | 33,227 | 2561 |
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | 350 | 33,364,411 | 2563 |
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | 1500 | 33,227,397 | 2561 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1000 | 33,127,364,610 | 2568 |
| 01.2 | นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | 33,610,635 | 2568 |
| 01.3.1 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) | 880 | 33,565 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 13000 | 33,480 | 2566 |
| 01.4 | ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2200 | 33,617 | 2568 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 4400 | 33,543,544, 547,548 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 4400 | 33,88,482, 483 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 4400 | 33,487,495, 496,562,564 | 2568 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 9000 | 33 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 9000 | 33 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | 33,610 | 2568 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | 880 | 33,228 | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 4400 | 33,XS331 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | 880 | 33,34 | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 2200 | 33,530,554,555 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 2200 | 33 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | 33 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 7500 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 2200 | 33,636 | 2568 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1100 | 33,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 10 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 350 | 33,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | 33 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 2200 | 33,636 | 2568 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1500 | 33 | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | 1760 | 16,33 | 2559 |
| 04.2.1.3 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | 5600 | 33,76 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 5000 | 33,76,637 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 5000 | 33,76 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 2200 | 33,636,638 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 2200 | 33,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 2200 | 33,76,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 2200 | 33,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 2200 | 33,572,636 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 2200 | 33,76,613 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 1100 | 33,97 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 880 | 33,XS86 | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 1100 | 33 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 2200 | 33 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 2200 | 33,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 44000 | 33 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1500 | 33 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 2500 | 33,225,469 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 2200 | 33 | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 2500 | 33,211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 900 | 33,211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2500 | 33,211,475 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3500 | 33 | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 5600 | 33 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 1000 | 33 | 2561 |
| 06.8.3 | เต้าหู้ | 100 | 33 | 2559 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 6000 | 33,229 | 2561 |
| 08.2.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน | 2200 | 33 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 1320 | 33,289 | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 2200 | 33,302,XS88 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 1100 | 33 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33,393,394, XS36,XS191, XS292,XS312 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33,299 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 2200 | 33 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 2200 | 33,XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 2200 | 33,193 | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 2200 | 33,436,XS3, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 4400 | 33,67 | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | 1290 | 33 | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | 1000 | 33 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1400 | 33 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 3000 | 33 | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 6600 | 33,56,465 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 1320 | 33 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 1000 | 33 | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | 8800 | 33 | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | 4400 | 33 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 2200 | 33,226 | 2559 |

PHOSPHATES (กลุ่มฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (mg/kg) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | 1500 | 33,343 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 2200 | 33,573,XS302 | 2568 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | 1200 | 33 | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 450 | 33,230,381,551, 586,587,TH31, TH32 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก | 450 | 33,230,381,551, 586,587,TH31, TH32 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 4400 | 33,230,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 2200 | 33,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 2200 | 33 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 2200 | 33 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2200 | 33 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 1000 | 33,40 | 2566 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 1000 | 33,40,127 | 2566 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 1000 | 33,40 | 2566 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 1000 | 33,40,127 | 2566 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 1000 | 33,40,127 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 33,127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 300 | 33,127,160 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 880 | 33 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 440 | 33,88 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 440 | 33,88 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 2200 | 33 | 2559 |

**POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYDEXTROSES (พอลิเดกซ์โทรส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)**

INS: 900a ชื่ออื่น: Poly(dimethylsiloxane); Dimethylpolysiloxane; Dimethylsilicone fluid; Dimethylsilicone oil; Dimethicone หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 50 | 618 | 2568 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 10 | XS207,XS290 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 618 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 10 | 356,XS33, XS325R,TH71 | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 10 | 356,TH71 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10 | 152,558 | 2568 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 10 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 10 | 266 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 10 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 10 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 110 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 10 | | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 10 | 15,XS320 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 10 | XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 10 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 10 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 10 | XS294 | 2568 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 10 | | 2559 |

POLYDIMETHYLSILOXANE (พอลิไดเมทิลไซลอกเซน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 10 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 50 | 153 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 10 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 10 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 50 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 50 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 20 | 127 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 10 | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 10 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 10 | | 2559 |

**POLYETHYLENE GLYCOL (พอลิเอทิลีนไกลคอล)**

INS: 1521 ชื่ออื่น: PEG; Macrogol หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 10000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 70000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2561 |

**POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5000 | 352,XS250, XS252 | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | 626 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 6000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 8000 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 5000 | XS251 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 5000 | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 5000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 354,629 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 5000 | 359,557 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 20000 | 363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 2000 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 5000 | XS240,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 2000 | | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 5000 | 97,XS141 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 2000 | 366 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 2000 | 367,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 2000 | 368 | 2559 |

POLYGLYCEROL ESTERS of FATTY ACIDS (พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 10000 | 369 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 194 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 10000 | 372 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 5000 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 15000 | 11 | 2559 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 10000 | | 2559 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 10000 | | 2559 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 10000 | 451 | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 365 | 2561 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง | 5000 | 241 | 2563 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 1000 | 412 | 2563 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 5000 | 41 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 1000 | 414 | 2563 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 1000 | 415 | 2563 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 1000 | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 6000 | | 2563 |
| 12.5.1 | ซุปพร้อมบริโภค | 400 | XS117 | 2563 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป | 3000 | 127,XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5000 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 5000 | 582 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 127 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1000 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 18000 | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 20 | | 2563 |

**POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID**

**(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 5000 | XS251 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 500 | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | XS243 | 2561 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 4000 | 359 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 10000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2561 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 2000 | | 2559 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 5000 | 97 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 101 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 3000 | 366 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 3000 | XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 500 | | 2561 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 5000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 500 | 194 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2561 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 365 | 2561 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 1000 | 412 | 2563 |
| 10.2 | ผลิตภัณฑ์จากไข่ | 1000 | | 2563 |

POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID
(พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5000 | 594 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 127 | 2563 |

**POLYOXYETHYLENE STEARATES (กลุ่มพอลิออกซิเอทิลีนสเตียเรต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 430 | Polyoxyethylene (8) Stearate<br>(พอลิออกซิเอทิลีน (8) สเตียเรต)<br>ชื่ออื่น: Polyoxyl (8) stearate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |
| INS: 431 | Polyoxyethylene (40) Stearate<br>(พอลิออกซิเอทิลีน (40) สเตียเรต)<br>ชื่ออื่น: Polyoxyl (40) stearate;<br>Polyoxyethylene (40) monostearate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 200 | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 5000 | 2,194 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | | 2559 |

**POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 964 | ชื่ออื่น: Hydrogenated starch hydrolysate; Polyglucitol | หน้าที่: สารให้ความหวาน |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | 215 | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYGLYCITOL SYRUP (พอลิไกลซิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 432 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต)<br>ชื่ออื่น: Polysorbate 20 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 433 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต)<br>ชื่ออื่น: Polysorbate 80 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 434 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต)<br>ชื่ออื่น: Polysorbate 40 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |
| INS: 435 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต)<br>ชื่ออื่น: Polysorbate 60 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 436 | Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต)<br>ชื่ออื่น: Polysorbate 65 | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 4000 | XS250,XS252 | 2566 |

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | 626 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 4000 | XS251 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 80 | 38,XS221,XS262 XS273,XS275 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 629 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10000 | 360,557 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 102 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 102 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 1000 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 154,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | | 2561 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 3000 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 3000 | XS57,XS308R | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 500 | | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | XS86 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 101 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 5000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 3000 | | 2559 |

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 2500 | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2500 | 153 | 2561 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1500 | | 2561 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 5000 | 2 | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 3000 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 3000 | 11 | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 2500 | XS96,XS97 | 2561 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 2500 | XS88,XS89,XS98 | 2561 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 1500 | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | 10 | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 2000 | XS326,XS327, XS328 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 5000 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 1000 | | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 3000 | | 2559 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 3000 | 580 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 127 | 2559 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 5000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 2000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1000 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 25000 | | 2559 |

POLYSORBATES (กลุ่มพอลิซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 120 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 120 | | 2559 |

**POLYVINYL ALCOHOL (พอลิไวนิลแอลกอฮอล์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 45000 | | 2559 |

**POLYVINYL ALCOHOL (PVA) – POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) GRAFT COPOLYMER**
**(พอลิไวนิลแอลกอฮอล์ (พีวีเอ)-พอลิเอทิลีนไกลคอล (พีอีจี) กราฟต์โคพอลิเมอร์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 100000 | 417 | 2563 |

**POLYVINYLPYRROLIDONE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดน)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 3000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 40 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYVINYLPYRROLIDONE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง | 500 | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 10 | 36 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 2 | 36 | 2559 |

**POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POLYVINYLPYRROLIDONE, INSOLUBLE (พอลิไวนิลพีร์โรลิโดนที่ไม่ละลาย)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 100 | 3,XS221,XS273, XS275 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2559 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 100 | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 100 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 300 | 267 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 500 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 50 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 50 | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 500 | XS294 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 300 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 50 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | XS309R | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 50 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 50 | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 500 | 16 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง | 30 | 395,XS36, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 500 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 500 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 22,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 500 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 100 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 500 | 435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | 500 | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 300 | 159 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 500 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 50 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |

PONCEAU 4R (ปองโซ 4 อาร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 50 | 127 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | | 2559 |

**POTASSIUM 5'-INOSINATE (โพแทสเซียม 5'-ไอโนซิเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 100000 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)**

INS: 261(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ACETATES (โพแทสเซียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM ALGINATE (โพแทสเซียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 11000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CARBONATE (โพแทสเซียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,230, 381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,230, 381,551 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)**

INS: 508 ชื่ออื่น: Sylvine; Sylvite หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,634 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,XS166 | 2561 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM CHLORIDE (โพแทสเซียมคลอไรด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391, XS36,XS92, XS95,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311 XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE (โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)**

INS: 577 ชื่ออื่น: Potassium D-gluconate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM GLUCONATE (โพแทสเซียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)**

INS: 501(ii) ชื่ออื่น: Potassium bicarbonate; Potassium acid carbonate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,295 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE (โพแทสเซียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM HYDROXIDE (โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)**

INS: 326 ชื่ออื่น: Potassium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM LACTATE (โพแทสเซียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM POLYASPARTATE (โพแทสเซียมพอลิแอสพาร์เทต)**

INS: 456 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 100 | | 2568 |

**POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)**

INS: 283 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |

POTASSIUM PROPIONATE (โพแทสเซียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)**

INS: 515(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POTASSIUM SULFATE (โพแทสเซียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)**

INS: 460(ii) ชื่ออื่น: Cellulose หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 549,XS207 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

POWDERED CELLULOSE (เซลลูโลสผง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 407a | ชื่ออื่น: PES; PNG-carrageenan; Semi-refined carrageenan | หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 332,391, XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED (สาหร่ายทะเลยูชิวมาแปรรูป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)**

INS: 280 ชื่ออื่น: Ethylformic acid; Methylacetic acid หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,460,503, XS208,XS269, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 70 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH4,TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROPIONIC ACID (กรดโพรพิโอนิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)**

INS: 310 ชื่ออื่น: Propyl ester of gallic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | 15,75,196,XS207, XS290 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15,XS243 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 100 | 15,133,171,514 | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 100 | 15,130,356, 514,XS33,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 100 | 15,130 356,514 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 200 | 15,552,559 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 50 | 15,76,196,613 | 2568 |
| 05.1 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303,XS86, XS105,XS141 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1000 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |

PROPYL GALLATE (โพรพิลแกลเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.1 | ธัญชาติ | 100 | 15,XS202 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | 15,196 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130,211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | 15,130 | 2559 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 200 | 15,196 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 200 | 15,130,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 15,196,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 90 | 2,15 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.5 | ซุป | 200 | 15,127,130 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15,130,XS302, XS306 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 400 | 15,196 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 15,127 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |

**PROPYLENE GLYCOL (โพรพิลีนไกลคอล)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 2000 | XS240,XS314R | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | XS86 | 2561 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 5300 | | 2561 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 4500 | XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 1000 | | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 10000 | 194 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 1500 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 1500 | | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 1000 | 426 | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 417 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2563 |

**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 |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1300 | 127,623 | 2568 |

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 234,235 | 2561 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 234 | 2561 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 5000 | XS250,XS252 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม | 5000 | 619 | 2568 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 624 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 2500 | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 5000 | XS262 | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 16000 | 353 | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 9000 | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 9000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 6000 | 623 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 3000 | 359 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 3000 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 10000 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 5000 | XS240, XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 6000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 5000 | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 6000 | 386,XS38,XS66, XS260 | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 10000 | | 2561 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ | 10000 | XS86 | 2561 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 5000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 5000 | | 2559 |

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 10000 | 370,TH24 | 2561 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 5000 | 211 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 5000 | 194,371 | 2559 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 4000 | | 2561 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 2000 | | 2561 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 500 | | 2561 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 20000 | 11 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 3000 | | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 2000 | | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 10000 | 11 | 2561 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 3000 | XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 10000 | | 2563 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | 10000 | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 10000 | 258 | 2563 |
| 12.5.1 | ซุปพร้อมบริโภค | 10000 | XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 8000 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 8000 | 576 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 8000 | 127 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1200 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1200 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1000 | | 2563 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง | 500 | 127 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 500 | 160 | 2563 |

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE (โพรพิลีนไกลคอลแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 500 | | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2563 |

**PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS (โพรพิลีนไกลคอลเอสเตอร์ของกลุ่มกรดไขมัน)**

INS: 477 ชื่ออื่น: Propane-1,2-diol esters of fatty acids หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 1000 | XS250,XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | 86 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 100000 | XS251 | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 10000 | TH72,XS325R | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10000 | XS253 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 30000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 40000 | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 5000 | XS57,XS308R | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 5000 | XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 20000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 40000 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2561 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 5000 | 11,72 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2561 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 5000 | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | | 2559 |

**PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)**

INS: 1101(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PROTEASE FROM *ASPERGILLUS ORYZAE* VAR. (เอนไซม์โพรทีเอสจากเชื้อ*แอสเพอร์จิลลัส โอไรเซ*)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**PULLULAN (พัลลูแลน)**

INS: 1204 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PULLULAN (พัลลูแลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS260,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 25 | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PULLULAN (พัลลูแลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

PULLULAN (พัลลูแลน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**QUILLAIA EXTRACTS (สารสกัดควิลลายา)**

INS: 999(i) Quillaia extract type I (สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 1)
ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง

| | | |
|---|---|---|
| INS: 999(ii) | Quillaia extract type II<br>(สารสกัดควิลลายา แบบชนิด 2)<br>ชื่ออื่น: Quillaja extract; Soapbark extract; Quillay bark extract; Bois de Panama; Panama bark extract; Quillai extract | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 50 | 127,132,293 | 2559 |

**QUINOLINE YELLOW (คิวโนลีนเยลโลว์)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 104 | ชื่ออื่น: CI Food Yellow 13; CI (1982) No. 47005 | หน้าที่: สี |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 9 | | 2568 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 100 | | 2566 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 100 | 442 | 2563 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 100 | | 2563 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 100 | | 2563 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 30 | 445 | 2563 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 50 | 445 | 2563 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 200 | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | XS302,XS306 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 10 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 10 | | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 10 | | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 535,539 | 2566 |

QUINOLINE YELLOW (คิวโนลีนเยลโลว์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 70 | 127 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 70 | | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2568 |

**RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| INS: 101(i) | Riboflavin, synthetic<br>(ไรโบเฟลวินสังเคราะห์)<br>ชื่ออื่น: Vitamin B2; Lactoflavin | หน้าที่: สี | | |
| INS: 101(ii) | Riboflavin 5'-phosphate sodium<br>(ไรโบเฟลวิน 5'-ฟอสเฟตโซเดียม)<br>ชื่ออื่น: Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium salt; Vitamin B2 phosphate ester monosodium salt | หน้าที่: สี | | |
| INS: 101(iii) | Riboflavin from Bacillus subtilis<br>(ไรโบเฟลวินจากเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)<br>ชื่ออื่น: Vitamin B2; lactoflavin | หน้าที่: สี | | |
| INS: 101(iv) | Riboflavin from Ashbya gossypii<br>(ไรโบเฟลวินจากเชื้อแอชเบีย กอสซีพิไอ)<br>ชื่ออื่น: Riboflavin from Eremothecium gossypii, vitamin B2; lactoflavin | หน้าที่: สี | | |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 4,XS330 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2568 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2568 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2568 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2568 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 95 | 2568 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2568 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 22,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | XS291 | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2568 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 11.3 | น้ำเชื่อมและไซรัป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

RIBOFLAVINS (กลุ่มไรโบเฟลวิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

**SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 954(i) | Saccharin (แซ็กคาริน)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 954(ii) | Calcium saccharin (แคลเซียมแซ็กคาริน)<br>ชื่ออื่น: Calcium o-benzosulfimide | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 954(iii) | Potassium saccharin (โพแทสเซียมแซ็กคาริน)<br>ชื่ออื่น: Potassium o-benzosulfimide | หน้าที่: สารให้ความหวาน |
| INS: 954(iv) | Sodium saccharin (โซเดียมแซ็กคาริน)<br>ชื่ออื่น: Soluble saccharin; Sodium o-benzosulfimide | หน้าที่: สารให้ความหวาน |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 80 | 127,500,TH1 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 500 | 2568 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 500 | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 100 | 500 | 2568 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 160 | 144,500 | 2568 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 500,XS319 | 2568 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 200 | 500,XS160 | 2568 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 200 | 500,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 500 | 2568 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 160 | 500 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 500 | 144,348,500,613 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 160 | 144,500,XS66 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 160 | 144,500,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 160 | 500,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 200 | 500,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 200 | 144,500,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 160 | 144,345,500,613 | 2568 |

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 100 | 97,500,XS141 | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 80 | 500 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 200 | 500,XS86 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 500 | 500 | 2568 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 500 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 500 | 163,500,XS309R | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1200 | 500 | 2568 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | 500 | 2568 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 100 | 500 | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 500 | 2568 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 170 | 165,500 | 2568 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 500 | 322,500 | 2568 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 160 | 144,500 | 2568 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 160 | 144,500 | 2568 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 160 | 144,500 | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 200 | 144,500,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94,XS119 | 2568 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 144,500 | 2568 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 300 | 159,500 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 150 | 500 | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 300 | 500 | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 320 | 500 | 2568 |

SACCHARINS (กลุ่มแซ็กคาริน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | 110 | 500,XS117 | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 160 | 500,583,XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 200 | 166,500 | 2568 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 200 | 500 | 2568 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 500 | 500 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 200 | 500,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 300 | 500 | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 200 | 500 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 1200 | 500 | 2568 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 80 | 500 | 2568 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 80 | 500 | 2568 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 80 | 127,500 | 2568 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 80 | 127,500 | 2568 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 200 | 500,TH3 | 2568 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 200 | 500,TH3 | 2568 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง | 200 | 127,500,TH3 | 2568 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 127,160, 500,TH69 | 2568 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 80 | 500 | 2568 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 100 | 500 | 2568 |

**SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM (กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)**

INS: 470(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,454 | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,456 | 2563 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,71,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,29 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,29,71 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 71,258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 71 | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC ACIDS WITH AMMONIA, CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM
(กลุ่มเกลือแอมโมเนียม แคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดไมริสติก แพลมิติก และสเตียริก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM**
**(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)**

INS: 470(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 456 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,29 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SALTS OF OLEIC ACID WITH CALCIUM, POTASSIUM AND SODIUM

(กลุ่มเกลือแคลเซียม โพแทสเซียม และโซเดียมของกรดโอลีอิก)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)**

INS: 904 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเคลือบผิว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SHELLAC, BLEACHED (เชลแล็กฟอกจาง)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 79 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 108 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | 3 | 2559 |

**SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)**

INS: 551 ชื่ออื่น: Silica หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารป้องกันการเกิดฟอง, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 554,549 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,488,563,XS273, XS275 | 2568 |

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,502, XS208,XS274, XS276,XS277, XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH78 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15000 | 56,465 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 51,534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS (ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 381,551,589 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 2000 | 318,592, XS73,TH89 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 321 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)**

INS: 262(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH80 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 6000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

SODIUM ACETATE (โซเดียมแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,320,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)**

INS: 401 ชื่ออื่น: Sodium salt of alginic acid หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 453,454 | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว | ปริมาณที่เหมาะสม | 455,456 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 37,332 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 210,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ALGINATE (โซเดียมแอลจิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 541(i) | Sodium aluminium phosphate, acidic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด)<br>ชื่ออื่น: SALP; Sodium trialuminium tetradecahydrogen octaphosphate tetrahydrate; Trisodium dialuminium pentadecahydrogen octaphosphate | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |
| INS: 541(ii) | Sodium aluminium phosphate, basic (โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง)<br>ชื่ออื่น: Kasal | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 1600 | 6,251 | 2559 |

SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES (กลุ่มโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.2.1 | แป้ง | 1600 | 6,252,XS152 | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 1000 | 6 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 100 | 6,246 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 100 | 6,244,246 | 2559 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 40 | 6,246,248 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 40 | 6,246,249 | 2559 |

**SODIUM ALUMINOSILICATE (โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต)**

INS: 554 ชื่ออื่น: Sodium aluminium silicate หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 570 | 6,260,XS250, XS252 | 2566 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 265 | 6,259 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 570 | 6 | 2566 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 1140 | 6,XS331 | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 100 | 6,174 | 2559 |
| 12.1.1 | เกลือ | 1000 | 6,254 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 1000 | 6,255 | 2559 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป | 570 | 6,XS117 | 2559 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 570 | 6 | 2559 |

**SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 317,545,XS290 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.1.3 | ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.1.3 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | 300 | | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 200 | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 304,305,242 | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 307,392, 437,XS92, XS167,XS189, XS191,XS222, XS236,XS244, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 314 | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 75 | 83,381,551,591 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50 | 315,316,317,381, 551,581,TH35 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 75 | 83,381,551,591 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 500 | 65,317,319,320 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | ปริมาณที่เหมาะสม | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ASCORBATE (โซเดียมแอสคอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)**

INS: 500(i) ชื่ออื่น: Soda ash; Sodium salt of carbonic acid หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.2.2 | สตาร์ช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 10000 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,316,381,551 | 2568 |

SODIUM CARBONATE (โซเดียมคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 243,295, 319,320 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM 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 | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 37,332 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177,332 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,325 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41,325,332 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,332,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED**

**(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)**

INS: 469 ชื่ออื่น: Enzymatically hydrolyzed carboxymethyl cellulose; CMC-ENZ; Carboxymethyl cellulose, sodium, partially enzymatically hydrolyzed หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,634 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE, ENZYMATICALLY HYDROLYZED

(โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลสชนิดย่อยสลายด้วยเอนไซม์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM DIACETATE (โซเดียมไดแอซีเทต)**

INS: 262(ii) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 1000 | XS253 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1000 | XS309R | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 4000 | | 2566 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 1000 | XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 1000 | XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2563 |
| 12.5 | ซุป | 500 | XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2500 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 2500 | XS306R | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 2500 | 127 | 2563 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 2500 | XS302 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | | 2563 |

**SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)**

INS: 331(i) ชื่ออื่น: Monosodium citrate; Sodium citrate monobasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,631 | 2568 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | ปริมาณที่เหมาะสม | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,XS33,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,XS329 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.1.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,XS40R, XS324R | 2568 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE (โซเดียมไดไฮโดรเจนซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,316,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238,295,319,320 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)**

INS: 350(ii) ชื่ออื่น: Malic acid sodium salt; Disodium DL-malate; Hydroxybutanedioic acid disodium salt

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM DL-MALATE (โซเดียมดีแอล-มาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)**

INS: 316 ชื่ออื่น: Sodium isoascorbate; Sodium D-isoascorbic acid หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 280,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | ปริมาณที่เหมาะสม | 304,305,242 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 308 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM ERYTHORBATE (โซเดียมอีริทอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)**

INS: 365 ชื่ออื่น: Monosodium fumarate; Monosodium trans-butenedioic acid; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylate; Monosodium trans-1,2-ethylenedicarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2562 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM FUMARATES (โซเดียมฟูมาเรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)**

INS: 576 ชื่ออื่น: Sodium D-gluconate หน้าที่: สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM GLUCONATE (โซเดียมกลูโคเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)**

INS: 500(ii) ชื่ออื่น: Baking soda; Bicarbonate of soda; Sodium bicarbonate; Sodium acid carbonate

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |

SODIUM HYDROGEN CARBONATE (โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,316,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 295,319,320,TH90 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)**

INS: 350(i) ชื่ออื่น: Malic acid monosodium salt; Monosodium DL-malate; 2-hydroxybutanedioic acid monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN DL-MALATE (โซเดียมไฮโดรเจนดีแอล-มาเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)**

INS: 514(ii) ชื่ออื่น: Sodium acid sulfate; Nitre cake; Sodium bisulfate; Sulfuric acid, Monosodium salt หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROGEN SULFATE (โซเดียมไฮโดรเจนซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)**

INS: 524 ชื่ออื่น: Caustic soda; Lye; Sodium hydrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.1 | เนย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM HYDROXIDE (โซเดียมไฮดรอกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 2000 | 55,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 316,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 55,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 320,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)**

INS: 325 ชื่ออื่น: Sodium 2-hydroxypropanoate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 631 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76,TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 83,238,320,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM LACTATE (โซเดียมแล็กเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)**

INS: 281 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารกันเสีย

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,460,503, XS208,XS269, XS274,XS276, XS277,XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 70 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH82 | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

SODIUM PROPIONATE (โซเดียมโพรพิโอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)**

INS: 500(iii) ชื่ออื่น: Sodium monohydrogendicarbonate; Sodium salt of carbonic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารช่วยให้ฟู, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 12 | 2568 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SESQUICARBONATE (โซเดียมเซสควิคาร์บอเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)**

INS: 514(i) ชื่ออื่น: Glauber’s salt (decahydrate from) หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SODIUM SULFATE (โซเดียมซัลเฟต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 200 | Sorbic acid (กรดซอร์บิก)<br>ชื่ออื่น: 2,4-hexadienoic acid;<br>2-propenylacrylic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 202 | Potassium sorbate (โพแทสเซียมซอร์เบต)<br>ชื่ออื่น: Potassium salt of trans, trans-<br>2,4-hexadienoic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |
| INS: 203 | Calcium sorbate (แคลเซียมซอร์เบต)<br>ชื่ออื่น: Calcium salt of trans, trans-2,4-<br>hexadienoic acid | หน้าที่: สารกันเสีย |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 1000 | 42,127,220, TH1,TH5 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | 1000 | 42 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 200 | 42,XS250, XS252 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 1000 | 42,223,492,494, 561,605 | 2568 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | 3000 | 42,499,595, XS208,XS274, XS276,XS277 | 2568 |
| 01.6.3 | เวย์ชีส | 1000 | 42 | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 3000 | 42 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 3000 | 3,42 | 2559 |
| 01.6.6 | เวย์โปรตีนชีส | 3000 | 42 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42,TH4,TH5 | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 2000 | 42,529,556 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 1000 | 42 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42,TH4 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 500 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 42,569 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 500 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1000 | 42,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 1200 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 1000 | 42,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 1000 | 42,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 1000 | 42 | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 1000 | 42,221,XS323R | 2568 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 1000 | 42 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 1000 | 42,XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 1500 | 42 | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1500 | 42,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | 42 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 1000 | 42 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 42,211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 2000 | 42 | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | 1000 | 42 | 2559 |
| 08.2.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 3,42,TH20 | 2559 |
| 08.2.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดยไม่ใช้ความร้อน | 2000 | 3,42 | 2559 |
| 08.2.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง ที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน | 200 | 3,42,TH20 | 2559 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 200 | 3,42,XS96,XS97, TH20 | 2559 |
| 08.2.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 3,42 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 1500 | 42,XS88,XS89, XS98,TH20 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 10000 | 42,222,365 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 2000 | 42 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 2000 | 42,82 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 1000 | 20,42,XS189, XS222,XS236 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 1000 | 42,XS291 | 2563 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 5000 | 42 | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | 1000 | 42 | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 1000 | 42 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 1000 | 42 | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 1000 | 42 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 1000 | 42,192 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 1000 | 42,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 1000 | 42,338,339,TH6 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 1000 | 42,127 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1500 | 42 | 2559 |
| 12.9.1 | ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 | 1000 | 42 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1500 | 42,566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1500 | 42 | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 1500 | 42 | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 42 | 2559 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 200 | 42,91 | 2566 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 200 | 42,91,127 | 2566 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 200 | 42,91 | 2566 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 200 | 42,91,127 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 42,127 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 42,127,160 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 500 | 42 | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 200 | 42 | 2559 |

SORBATES (กลุ่มซอร์เบต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 500 | 42 | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 42 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 500 | 42,224 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 42 | 2559 |

**SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 491 | Sorbitan monostearate (ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |
| INS: 492 | Sorbitan tristearate (ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 493 | Sorbitan monolaurate (ซอร์บิแทนมอโนลอเรต) ชื่ออื่น: Sorbitan laurate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 494 | Sorbitan monooleate (ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว |
| INS: 495 | Sorbitan monopalmitate (ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต) ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 4000 | XS250, XS252 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | 349 | 2559 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 4000 | XS251 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | 629 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 750 | 356,542,XS33, XS325R | 2568 |

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10000 | 359,557 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 363 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 500 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 5000 | XS240,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2500 | | 2561 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 5000 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 5000 | 76,XS323R | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 2000 | 97,123,XS141 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ | 10000 | XS86 | 2561 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 10000 | 101 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 10000 | | 2561 |
| 05.2.1 | ลูกกวาดชนิดแข็ง | 10000 | | 2561 |
| 05.2.2 | ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 10000 | XS309R | 2561 |
| 05.2.3 | นูกัตและมาร์ซิแพน | 10000 | | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 10000 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 3000 | | 2561 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 5000 | 11 | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 10000 | 11 | 2559 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | TH25 | 2561 |

SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS (กลุ่มซอร์บิแทนเอสเตอร์ของกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 5000 | TH26 | 2561 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 500 | | 2563 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | 500 | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 500 | 452 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2563 |
| 12.5.2 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป | 250 | 127,XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 5000 | | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 50 | 127 | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 15000 | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 1000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 1000 | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 5000 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 10000 | 364 | 2563 |
| 14.1.4.1 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.2 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ | 500 | | 2563 |
| 14.1.4.3 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง | 500 | 127 | 2563 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 500 | 429 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2563 |

**SORBITOL (ซอร์บิทอล)**

INS: 420(i) ชื่ออื่น: D-Glucitol; D-sorbitol; Sorbit; Sorbol

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง | 40000 | TH27 | 2561 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,241 | 2568 |
| 09.2.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | 144,241,322, 474,479 | 2568 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL (ซอร์บิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)**

INS: 420(ii) ชื่ออื่น: D-Glucitol syrup หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,241 | 2568 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 479 | 2568 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 490 | 2568 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

SORBITOL SYRUP (ซอร์บิทอลไซรัป)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**SPIRULINA EXTRACT (สารสกัดสาหร่ายสไปรูลินา)**

INS: 134 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

SPIRULINA EXTRACT (สารสกัดสาหร่ายสไปรูลินา)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2568 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

SPIRULINA EXTRACT (สารสกัดสาหร่ายสไปรูลินา)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2568 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |

**STANNOUS CHLORIDE (สแตนนัสคลอไรด์)**

INS: 512 ชื่ออื่น: Tin dichloride; Tin (II) chloride; Stannous chloride dihydrate หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารคงสภาพของสี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 20 | 43,141 | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 25 | 43,XS57 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 20 | 43,127 | 2559 |

**STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)**

INS: 1420 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 63 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2561 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 269,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH ACETATE (สตาร์ชแอซีเทต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)**

INS: 1450 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 20000 | 376,381,551,590 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 100 | 316,381,551,589 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 20000 | 376,381,551,590 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 50000 | 49,269,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE (สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)**

INS: 1405 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

STARCHES, ENZYME TREATED (เอนไซม์ทรีเทดสตาร์ช)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 481(i) | Sodium stearoyl lactylate<br>(โซเดียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต)<br>ชื่ออื่น: Sodium Stearoyl-2-lactylate;<br>Sodium stearoyl lactate;<br>Sodium di-2-stearoyl lactate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว |
| INS: 482(i) | Calcium stearoyl lactylate<br>(แคลเซียมสเตียโรอิลแล็กทิเลต)<br>ชื่ออื่น: Calcium Stearoyl-2-lactylate,<br>Calcium stearoyl lactate;<br>Calcium di-2-stearoyl lactate | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 3000 | XS250, XS252 | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 5000 | 2 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 2000 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 355,629 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 300 | 356,XS33, XS325R,542 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10000 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 3000 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 5000 | 15 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 2000 | XS240,XS314R | 2559 |

STEAROYL LACTYLATES (กลุ่มสเตียโรอิลแล็กทิเลต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 2000 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 5000 | 76,XS323R | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 3000 | XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 2000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 2000 | | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 5000 | 186,XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 5000 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 4000 | | 2563 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 3000 | 388 | 2561 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 3000 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 3000 | | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 5000 | | 2559 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 3000 | | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 5000 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 4000 | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 500 | | 2563 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | 500 | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 5000 | | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2500 | 427 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 2500 | XS306R | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 2000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 2000 | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 8000 | 430 | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 432 | 2563 |

**STEARYL CITRATE (สเตียริลซิเทรต)**

INS: 484 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 100 | 15,XS253 | 2568 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 15000 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |

**STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)**

INS: 960a Steviol glycosides from Stevia rebaudiana Bertoni; Steviol glycosides from Stevia (สตีวิออลไกลโคไซด์จากหญ้าหวาน) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน, วัตถุแต่งกลิ่นรส

INS: 960b Steviol glycosides from fermentation (สตีวิออลไกลโคไซด์จากกระบวนการหมัก) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน, วัตถุแต่งกลิ่นรส

INS: 960c Enzymatically produced steviol glycosides (สตีวิออลไกลโคไซด์จากกระบวนการผลิตโดยใช้เอนไซม์) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน, วัตถุแต่งกลิ่นรส

INS: 960d Glucosylated steviol glycosides (กลูโคซิเลเทดสตีวิออลไกลโคไซด์) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความหวาน, วัตถุแต่งกลิ่นรส

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 26,127,TH1,TH68 | 2566 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 330 | 26,201,XS251, TH68 | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 330 | 26,TH68 | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 330 | 26,TH68 | 2566 |

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 270 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 330 | 26,XS319,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 330 | 26,XS160,TH68 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 40 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 330 | 26,XS314R,TH68 | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 350 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 115 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 330 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 40 | 26,TH68 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 40 | 26,144,348, 613,TH68 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 330 | 26,144,XS66,TH68 | 2568 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 70 | 26,XS57,TH68 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 330 | 26,XS57,TH68 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 165 | 26,XS57, XS308R,TH68 | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 200 | 26,XS294,TH68 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 40 | 26,144,345, 613,TH68 | 2568 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 350 | 26,XS86,TH68 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 350 | 26,TH68 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 3 | 26,TH68 | 2568 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 700 | 26,199, XS309R,TH68 | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1100 | 26,TH68 | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 330 | 26,TH68 | 2566 |

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 350 | 26,TH68 | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 165 | 26,TH68 | 2566 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 100 | 26,TH68 | 2566 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 100 | 26,TH68 | 2568 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 100 | 26,TH68,TH86 | 2568 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 100 | 26,202,XS88, XS89,XS98,TH68 | 2566 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 100 | 26,144,TH68 | 2566 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 165 | 26,TH68 | 2566 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 100 | 26,XS291,TH68 | 2566 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 100 | 26,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119,TH68 | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 330 | 26,TH68 | 2566 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | 26,TH68 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 30 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 130 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 26,XS117,TH68 | 2566 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 350 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 350 | 26,XS306,TH68 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 350 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.6.4 | ซอสใส | 350 | 26,XS302,TH68 | 2566 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 115 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.9.2.1 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก | 30 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.9.2.2 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก | 165 | 26,TH68 | 2566 |
| 12.9.2.3 | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2 | 165 | 26,TH68 | 2566 |

STEVIOL GLYCOSIDES (สตีวิออลไกลโคไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 350 | 26,566,TH68 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 270 | 26,TH68 | 2566 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 660 | 26,198,294,TH68 | 2566 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2500 | 26,203,TH28,TH68 | 2566 |
| 14.1.3 | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า | 200 | 26,TH68 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 115 | 26,127,TH3,TH68 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 200 | 26,127,160, TH68,TH69 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | 26,TH68 | 2566 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 170 | 26,TH68 | 2566 |

**SUCCINIC ACID (กรดซักซินิก)**

INS: 363 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 100000 | | 2559 |

**SUCRALOSE (ซูคราโลส)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 300 | 127,404,TH1 | 2568 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 400 | 408,XS251 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 580 | 201,XS250, XS252 | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 580 | 68 | 2566 |

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 320 | | 2559 |
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 400 | 358 | 2566 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 180 | 144 | 2559 |
| 04.1.2.4 | ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 400 | XS319 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 400 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 800 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 400 | XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 150 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 400 | | 2559 |
| 04.1.2.12 | ผลไม้ปรุงสุก | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 580 | 144,348,613 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 400 | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 580 | XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 400 | 169,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 400 | XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 580 | 144,XS294 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | 150 | 144,345,613 | 2568 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 500 | 97,XS141 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 400 | 97 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 400 | 169,XS86 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 800 | | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 1800 | 164 | 2559 |

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 5000 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 1000 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 1000 | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | 200 | 72 | 2559 |
| 06.8.1 | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง | 400 | | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 650 | | 2559 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 700 | | 2568 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | 120 | 144,XS291 | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 120 | 144,XS3,XS37 XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 400 | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 1500 | 159 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 700 | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 400 | 277 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 140 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 600 | XS117 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 450 | 127 | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | 1250 | 169 | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 400 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 320 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 400 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2400 | | 2559 |

SUCRALOSE (ซูคราโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 300 | | 2559 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 300 | | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 300 | 127 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 300 | 127 | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 300 | 127,TH3 | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 300 | 127,160,TH69 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 700 | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 1000 | | 2559 |

**SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE (ซูโครสแอซีเทตไอโซบิวทิเรต)**

INS: 444 ชื่ออื่น: SAIB หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 500 | 127 | 2559 |

**SUCROSE ESTERS (กลุ่มซูโครสเอสเตอร์)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 474 | Sucroglycerides (ซูโครกลีเซอไรด์)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์ |
| INS: 473 | Sucrose esters of fatty acids (ซูโครสเอสเตอร์ของกรดไขมัน)<br>ชื่ออื่น: Sucrose fatty acid esters | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว |
| INS: 473a | Sucrose oligoesters, type I and type II (ซูโครสโอลิโกเอสเตอร์ แบบชนิด 1 และแบบชนิด 2)<br>ชื่ออื่น: Type I: Sucrose fatty acid esters (high-esterified); Sucrose oligoesters (highesterified)<br>Type II: Sucrose fatty acid esters; Sucrose oligoesters | หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

SUCROSE ESTERS (กลุ่มซูโครสเอสเตอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 6000 | XS250,XS252 | 2566 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | 5000 | 626 | 2568 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 10000 | | 2566 |
| 01.5.1 | นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) | 10000 | XS207,XS290, 536 | 2566 |
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 5000 | 350,XS251 | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 3000 | | 2566 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 10000 | | 2566 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 629 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 10000 | 360,557 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 5000 | 102,363 | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 3000 | | 2566 |
| 04.1.1.2 | ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 1500 | 454 | 2566 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 1500 | XS314R | 2566 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | | 2566 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 5000 | XS38,XS57, XS259R,XS308R, XS321,536 | 2566 |
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 10000 | | 2566 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ | 10000 | XS86 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 6000 | | 2566 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 5000 | XS309R | 2566 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 10000 | | 2566 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 5000 | 387 | 2566 |

SUCROSE ESTERS (กลุ่มซูโครสเอสเตอร์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 2000 | | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 2000 | 194 | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | | 2566 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 10000 | | 2566 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | 10000 | | 2566 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 3000 | | 2566 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 5000 | TH25,TH26 | 2566 |
| 08.2.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 3000 | 15,XS96,XS97 | 2566 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 3000 | 15,373,XS88, XS89,XS98 | 2566 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 3000 | 241 | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 5000 | | 2566 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 2000 | 422,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 20000 | 423,424 | 2566 |
| 12.5 | ซุป | 2000 | | 2566 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | 426 | 2566 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 10000 | 537 | 2566 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 10000 | 127 | 2566 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 5000 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 5000 | | 2566 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 20000 | | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 700 | 127,TH30 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | 700 | 127,176 | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 5000 | 431 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 5000 | 536 | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 3000 | 433 | 2566 |

**SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 220 | Sulfur dioxide<br>(ซัลเฟอร์ไดออกไซด์)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 221 | Sodium sulfite<br>(โซเดียมซัลไฟต์)<br>ชื่ออื่น: Disodium sulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 222 | Sodium hydrogen sulfite<br>(โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์)<br>ชื่ออื่น: Sodium bisulfate | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย |
| INS: 223 | Sodium metabisulfite<br>(โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์)<br>ชื่ออื่น: Sodium disulfite; Disodium pentaoxodisulfate; Disodium pyrosulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 224 | Potassium metabisulfite<br>(โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์)<br>ชื่ออื่น: Potassium disulfite; Potassium pentaoxodisulfate; Potassium pyrosulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารฟอกสี, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารกันเสีย |
| INS: 225 | Potassium sulfite<br>(โพแทสเซียมซัลไฟต์)<br>ชื่ออื่น: - | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารกันเสีย |
| INS: 539 | Sodium thiosulfate<br>(โซเดียมไทโอซัลเฟต)<br>ชื่ออื่น: Sodium hyposulfite | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.1 | ผลไม้แช่เยือกแข็ง | 500 | 44,155 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 500 | 44,135,218 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 50 | 44,TH75 | 2566 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 100 | 44,206,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 44 | 2559 |

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.10 | ผลไม้หมักดอง | 100 | 44 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 100 | 44 | 2559 |
| 04.2.1.3 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย | 50 | 44,76,136 | 2559 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | 50 | 44,76,136,137,612 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 500 | 44,105,613 | 2568 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 100 | 44 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 50 | 44,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 500 | 44,138,XS57 | 2568 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 300 | 44,205,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 100 | 44,XS294 | 2568 |
| 06.2.1 | แป้ง | 200 | 44,470 | 2563 |
| 06.2.2 | สตาร์ช | 50 | 44 | 2559 |
| 06.4.1.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด | 35 | 44,TH19 | 2559 |
| 06.4.2.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง | 45 | 44 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 20 | 44,476 | 2563 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 50 | 44 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 100 | 44,139 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 150 | 44 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 30 | 44,XS167,XS189,XS222,XS236,XS244,XS311 | 2563 |

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 150 | 44,140,XS3, XS37,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 11.1.1 | น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต และฟรุกโตส | 15 | 44 | 2559 |
| 11.1.2 | น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง | 15 | 44 | 2559 |
| 11.1.3 | น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย | 20 | 44,111 | 2559 |
| 11.1.5 | น้ำตาลขาวชนิดผลึก | 70 | 44 | 2559 |
| 11.2 | น้ำตาลทรายแดง | 40 | 44 | 2559 |
| 11.3 | น้ำเชื่อมและไซรัป | 70 | 44 | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | 40 | 44 | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | 150 | 44,532,XS327, XS328 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 200 | 44 | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | 100 | 44 | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 250 | 44,106 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 150 | 44,XS302 | 2563 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 50 | 44 | 2566 |
| 14.1.2.2 | น้ำผัก | 50 | 44 | 2566 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 50 | 44,127 | 2566 |
| 14.1.2.4 | น้ำผักเข้มข้น | 50 | 44,127 | 2566 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 50 | 44 | 2566 |
| 14.1.3.2 | น้ำผักชนิดเนคต้า | 50 | 44 | 2566 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 50 | 44,127 | 2566 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 50 | 44,127 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 70 | 44,127,143 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 50 | 44 | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | 44 | 2559 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | 350 | 44,103 | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | 44 | 2559 |

SULFITES (กลุ่มซัลไฟต์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | 200 | 44 | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | 44 | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 250 | 44 | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | 44 | 2559 |

**SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)**

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

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 300 | 3,XS221,XS262, XS273,XS275 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 300 | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 200 | 3 | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 300 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 300 | | 2566 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | XS160 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 300 | 182,XS314R | 2568 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 300 | 4,16 | 2559 |

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92,XS57,XS308R | 2568 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 200 | 92,XS294 | 2568 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 400 | 183 | 2566 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 300 | | 2559 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 300 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 300 | 153 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 20 | | 2566 |
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 50 | | 2559 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | 300 | 4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 300 | 16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 135 | | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 300 | 16,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 300 | 16 | 2559 |
| 09.1.1 | ปลาสด | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 300 | 4,16 | 2559 |

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 300 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | XS291 | 2563 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 300 | 95,435,XS3, XS70,XS90, XS94,XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 50 | TH38 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 300 | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 300 | XS302 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 50 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |

SUNSET YELLOW FCF (ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |

**TALC (ทัลก์)**

INS: 553(iii) ชื่ออื่น: Talcum หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | 544,549 | 2568 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | 3,488,563, XS273,XS275 | 2568 |
| 01.6.2.1 | เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก | ปริมาณที่เหมาะสม | 459,461,502, XS208,XS274, XS276,XS277, XS278 | 2566 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | 10000 | XS331 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TALC (ทัลก์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TALC (ทัลก์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | 534 | 2566 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)**

INS: 437 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารให้ความข้นเหนียว, สารทำให้คงตัว, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดเจล

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2566 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2566 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS38 | 2566 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2566 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241,327 | 2566 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

TAMARIND SEED POLYSACCHARIDE (พอลิแซ็กคาไรด์จากเมล็ดมะขาม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2566 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.1.3 | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | XS247 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |

**TARA GUM (ทารากัม)**

INS: 417 ชื่ออื่น: Peruvian carob หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TARA GUM (ทารากัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 73,XS36, XS92,XS95, XS165,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 73,XS166 | 2561 |

TARA GUM (ทารากัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TARA GUM (ทารากัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 334 | L(+)-Tartaric acid<br>(กรดแอล(+)-ทาร์ทาริก)<br>ชื่ออื่น: L-Tartaric acid; L-2,3-dihydroxybutanedioic acid; L-2,3-dihydroxysuccinic acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น, สารเพิ่มรสชาติ, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ |
| INS: 335(ii) | Sodium L(+)-tartrate<br>(โซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต)<br>ชื่ออื่น: Sodium dextro-tartrate; Disodium L-tartrate; Disodium (+)-tartrate; Disodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว |
| INS: 337 | Potassium sodium L(+)-tartrate<br>(โพแทสเซียมโซเดียมแอล(+)-ทาร์เทรต)<br>ชื่ออื่น: Rochelle salt; Seignette salt; Potassium sodium dextro-tartrate; Potassium sodium L-tartrate; Potassium sodium (+)-tartrate; Potassium sodium (+)-2,3-dihydroxybutanedioic acid | หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว |

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | 2000 | 45,230 | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 1500 | 45,351,XS262 | 2568 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 45,633 | 2568 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 100 | 45,361 | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 100 | 45 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 100 | 45 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 2000 | 45 | 2559 |
| 04.1.2.3 | ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ | 1000 | 45 | 2563 |
| 04.1.2.5 | แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด | 3000 | 45 | 2559 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 3000 | 45 | 2568 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 20000 | 45 | 2561 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 1000 | 45 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 10000 | 45 | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | 15000 | 45,XS38, XS115 | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 1300 | 45,XS13,XS38, XS57,XS145, XS257R,XS259R, XS297 | 2561 |
| 05.1.1 | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก | 5000 | 45,97,128 | 2559 |
| 05.1.2 | โกโก้ไขรัป | 2000 | 45 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ | 2000 | 45,XS86 | 2561 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 5000 | 45,128 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 5000 | 45 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 2000 | 45,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 30000 | 45 | 2559 |

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 8000 | 45 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 5000 | 45,186,XS152 | 2563 |
| 06.2.2 | สตาร์ช | 2000 | 45 | 2561 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | 5000 | 45,128,TH24 | 2561 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 5000 | 45,128 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 2860 | 45 | 2559 |
| 07.1 | ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป | 4000 | 45,388 | 2561 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 5000 | 45 | 2561 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 500 | 45 | 2561 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 8000 | 11,45 | 2561 |
| 08.3.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน | 500 | 45 | 2561 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 500 | 45,XS88, XS89,XS98 | 2561 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง | 500 | 45 | 2561 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 2000 | 45,365 | 2561 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 200 | 45,128,382, XS167,XS189, XS222,XS236, XS244 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 2000 | 45 | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | 2000 | 45 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 7500 | 45 | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 5000 | 45 | 2563 |
| 12.5 | ซุป | 5000 | 45,XS117 | 2563 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 2000 | 45 | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 5000 | 45 | 2568 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 5000 | 45,127 | 2563 |

TARTRATES (กลุ่มทาร์เทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 45,238,428, XS73 | 2568 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 5000 | 45 | 2563 |
| 14.1.2.1 | น้ำผลไม้ | 4000 | 45,128,129 | 2559 |
| 14.1.2.3 | น้ำผลไม้เข้มข้น | 4000 | 45,127,128,129 | 2559 |
| 14.1.3.1 | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า | 4000 | 45,128 | 2559 |
| 14.1.3.3 | น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น | 4000 | 45,127,128 | 2559 |
| 14.1.3.4 | น้ำผักเนคต้าเข้มข้น | 1600 | 45,127,128 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 800 | 45 | 2563 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 2000 | 45 | 2563 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 2000 | 45 | 2563 |
| 14.2.3 | ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2568 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 4000 | 45 | 2563 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 3000 | 45,431 | 2563 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 4000 | 45 | 2563 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 2000 | 45 | 2563 |

**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 |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | 70 | 52,127 | 2559 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 300 | XS250,XS252 | 2568 |
| 01.6.2.2 | เปลือกเนยแข็งบ่ม | 100 | | 2568 |
| 01.6.4.1 | โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง) | 200 | | 2568 |
| 01.6.4.2 | โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง) | 200 | | 2568 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 300 | 3 | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 150 | | 2568 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 40 | | 2568 |

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 300 | | 2559 |
| 04.1.2.7 | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล | 200 | | 2559 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 300 | 182 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 300 | | 2559 |
| 04.2.1.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดเคลือบหรือปรับสภาพผิว | 300 | 4,16 | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | 50 | 92 | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | 200 | 92 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | XS86 | 2566 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 100 | 183 | 2566 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 100 | | 2566 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 300 | | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 300 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน | 500 | | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 300 | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 300 | 194 | 2563 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | 300 | | 2568 |
| 07.1.1.2 | ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู | 300 | | 2568 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 300 | | 2568 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 300 | | 2568 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 300 | | 2568 |
| 07.1.5 | หมั่นโถว ซาลาเปา | 300 | 201 | 2568 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 200 | | 2568 |

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป | 100 | | 2568 |
| 08.1 | เนื้อสัตว์สด | 300 | 4,16 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 300 | 16,XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3.1.1 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.1.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน | 135 | | 2559 |
| 08.3.1.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน | 300 | 16 | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | 300 | 16,XS88, XS89,XS98 | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 300 | 16 | 2559 |
| 09.1.1 | ปลาสด | 300 | 4,16,50 | 2559 |
| 09.1.2 | สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา | 300 | 4,16 | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | 300 | 16,95 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | 300 | 95 | 2559 |
| 09.2.4.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก | 250 | | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | 100 | 382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244 | 2563 |
| 09.3.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง | 300 | 16 | 2559 |
| 09.3.3 | คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ | 300 | | 2559 |
| 09.3.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 | 300 | | 2559 |

TARTRAZINE (ตาร์ตราซีน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | 30 | 435,XS3,XS70, XS90,XS94, XS119 | 2563 |
| 10.1 | ไข่สดทั้งฟอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 4 | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 50 | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 50 | TH38 | 2563 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | 425 | | 2568 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 300 | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 99 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 500 | XS302,TH83 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 100 | 566 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 50 | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 300 | 539 | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 100 | 127 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | 500 | 425 | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | 200 | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | 200 | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | 200 | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 200 | | 2559 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 300 | | 2568 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 120 | | 2568 |

**TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)**

INS: 319 ชื่ออื่น: TBHQ; Mono-tert-butylhydroquinone; t-Butylhydroquinone หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 100 | 15,195,XS250, XS252 | 2566 |

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5.2 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 100 | 15,481 | 2566 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 120 | 15,171,514 | 2566 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 120 | 15,130 356,514,XS33 | 2566 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 120 | 15,130 356,514 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 200 | 15,559,XS253 | 2568 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 15,130 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,195 | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 200 | 15,130,303 | 2561 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ชิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 200 | 15,130,XS309R | 2561 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 400 | 130 | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 200 | 15,130 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.1.1 | ขนมปังและโรล | 200 | 15,195 | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | 15,195 | 2559 |
| 07.1.3 | ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 200 | 15,130 | 2559 |
| 07.1.4 | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ | 200 | 15,195 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,167, XS96,XS97 | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 100 | 15,130,162, XS88,XS89,XS98 | 2559 |
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 200 | 15,130,XS326, XS327,XS328 | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 200 | 15 | 2559 |

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.5 | ซุป | 200 | 15,130 | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | 200 | 15,130,XS302, XS306 | 2568 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 15,130 | 2559 |

**THAUMATIN (ทอมาทิน)**

INS: 957 ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

THAUMATIN (ทอมาทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 144 | 2568 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | 491 | 2568 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

THAUMATIN (ทอมาทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160,TH69 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS**
**(น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)**

INS: 479 ชื่ออื่น: TOSOM หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS
(น้ำมันถั่วเหลืองซึ่งถูกออกซิไดซ์ที่อุณหภูมิสูง แล้วทำปฏิกิริยากับกลุ่มมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 5000 | 531,XS253 | 2568 |

**THIODIPROPIONATES (กลุ่มไทโอไดโพรพิโอเนต)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 388 | Thiodipropionic acid<br>(กรดไทโอไดโพรพิโอนิก)<br>ชื่ออื่น: 3,3'-Thiodipropionic acid; Diethyl sulfide 2,2'-dicarboxylic acid; Thiodihydracrylic acid | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |
| INS: 389 | Dilauryl thiodipropionate<br>(ไดลอริลไทโอไดโพรพิโอเนต)<br>ชื่ออื่น: Didodecyl 3,3'-thiodipropionic acid | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 200 | 46,356,XS33, XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 200 | 46,356 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 200 | 46,XS253 | 2568 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | 200 | 15,46,XS166 | 2561 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 1000 | 15,46,127 | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | 200 | 46 | 2559 |

**TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)**

INS: 171 ชื่ออื่น: Titania; CI Pigment white 6; CI (1975) No. 77891 หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TITANIUM DIOXIDE (ไทเทเนียมไดออกไซด์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)**

| | | |
|---|---|---|
| INS: 307a | d-alpha-Tocopherol<br>(*ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล)<br>ชื่ออื่น: Vitamin E; RRR-alpha – tocopherol; 5,7,8-trimethyltocol; (+)-alphaTocopherol | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |
| INS: 307b | Tocopherol concentrate, mixed<br>(โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น)<br>ชื่ออื่น: Vitamin E | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |
| INS: 307c | dl-alpha-Tocopherol<br>(*ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล)<br>ชื่ออื่น: Vitamin E; dl-5,7,8-Trimethyltocol | หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น |

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | 10 | 127,434 | 2566 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 10 | 127,434,XS243 | 2568 |
| 01.3.2 | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | 200 | XS250,XS252 | 2563 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | 200 | | 2563 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | 10 | 127,434 | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | 200 | 168,351,XS221, XS262,XS273 | 2568 |
| 01.6.2.3 | เนยแข็งผง | 300 | | 2563 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | 200 | | 2563 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | 400 | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | XS243 | 2559 |
| 01.8 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส | 200 | XS331 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | 500 | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | 300 | 356,357,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | 300 | 356,527 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | 500 | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | 900 | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | 500 | 15 | 2559 |
| 04.1.2.2 | ผลไม้แห้ง | 200 | XS67,XS130 | 2563 |
| 04.1.2.6 | ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ | 200 | XS160 | 2563 |
| 04.1.2.8 | ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ | 150 | XS240,XS314R | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 15 | 2559 |
| 04.1.2.11 | ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้ | 150 | | 2559 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | 200 | 613,XS38 | 2568 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | 300 | XS57 | 2563 |

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.1.2 | โกโก้ไซรัป | 500 | 15 | 2559 |
| 05.1.3 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ | 100 | 15,XS86 | 2563 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | 750 | 15,168 | 2559 |
| 05.1.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต | 500 | 15 | 2559 |
| 05.2 | ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 | 500 | 15,XS309R | 2559 |
| 05.3 | หมากฝรั่ง | 1500 | | 2559 |
| 05.4 | ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน | 500 | 15 | 2559 |
| 06.2.1 | แป้ง | 5000 | 15,186,XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | 200 | | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | 200 | 15,211 | 2563 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | 200 | 211 | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 500 | 15 | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | 100 | | 2559 |
| 07.1.2 | แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน | 200 | | 2563 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | 100 | | 2563 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | 200 | 389 | 2563 |
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | 200 | | 2563 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | 200 | 11 | 2563 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | 200 | XS96,XS97 | 2563 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | 200 | XS88,XS89,XS98 | 2563 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | 5000 | 365 | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | 200 | 15,XS166 | 2563 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | 72 | 2563 |

TOCOPHEROLS (กลุ่มโทคอเฟอรอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.2 | เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส | 2000 | 421,XS326, XS327,XS328 | 2563 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | 200 | | 2563 |
| 12.5 | ซุป | 50 | 346 | 2559 |
| 12.6.1 | ซอสอิมัลชัน | 600 | | 2563 |
| 12.6.2 | ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน | 600 | | 2563 |
| 12.6.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ | 300 | 127 | 2563 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | 10 | 381,416,551, TH33 | 2568 |
| 13.1.2 | ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 30 | 381,551,TH35 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 10 | 381,416,551, TH33 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 300 | 15,TH34 | 2563 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | 30 | 553 | 2568 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | 300 | | 2563 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | 300 | | 2563 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | 2000 | 418 | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 10 | 127,434 | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | 5 | | 2563 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2563 |
| 15.2 | ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก | 200 | | 2563 |
| 16.0 | ผลิตภัณฑ์อาหารเตรียมสำเร็จ | 200 | | 2561 |

**TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)**

INS: 413 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS190,XS191, XS292,XS312, XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้งแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,XS166 | 2561 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16 | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRAGACANTH GUM (ทรากาแคนท์กัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TREHALOSE (ทรีฮาโลส)**

INS: - ชื่ออื่น: alpha,alpha-trehalose หน้าที่: สารปรับปรุงเนื้อสัมผัส, สารทำให้คงตัว, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความหวาน

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH13 | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH13 | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | TH13 | 2559 |
| 04.1.2.9 | ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.1.4 | ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH81 | 2566 |
| 07.1.1.1 | ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.1.6 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5 | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2.1 | เค้ก คุกกี้ และพาย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TREHALOSE (ทรีฮาโลส)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 07.2.2 | ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.2.3 | ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3.2 | เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | TH17 | 2559 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 15.1 | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.3 | ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)**

INS: 1518 ชื่ออื่น: Glyceryl triacetate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIACETIN (ไทรแอซีทิน)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)**

INS: 380 ชื่ออื่น: Citric acid triammonium salt; Ammonium citrate tribasic หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIAMMONIUM CITRATE (ไทรแอมโมเนียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)**

INS: 333(iii) ชื่ออื่น: Calcium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารทำให้แน่น, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้นหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 630 | 2568 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,XS33,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77,TH79 | 2566 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRICALCIUM CITRATE (ไทรแคลเซียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TRIETHYL CITRATE (ไทรเอทิลซิเทรต)**

INS: 1505 ชื่ออื่น: Ethyl citrate หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | 2500 | 47 | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | 2500 | 47 | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | 1000 | | 2563 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | 200 | 127 | 2559 |

**TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)**

INS: 332(ii) ชื่ออื่น: Potassium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,XS33,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 238,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRIPOTASSIUM CITRATE (ไทรโพแทสเซียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)**

INS: 331(iii) ชื่ออื่น: Sodium citrate หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, อิมัลซิไฟเออร์, เกลืออิมัลซิไฟอิ้งค์, สารช่วยจับอนุมูลโลหะ, สารทำให้คงตัว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.1 | นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 227,438,504 | 2568 |
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 410 | 2563 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235,634 | 2568 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 632 | 2568 |
| 01.1.3 | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 261 | 2559 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.2 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS331 | 2568 |
| 02.1.1 | บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี | ปริมาณที่เหมาะสม | 171 | 2559 |
| 02.1.2 | น้ำมันและไขมันจากพืช | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,XS33,XS325R | 2568 |
| 02.1.3 | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ | ปริมาณที่เหมาะสม | 356,XS329 | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH77 | 2566 |
| 04.2.1.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ | ปริมาณที่เหมาะสม | 262,XS40R, XS324R | 2568 |
| 04.2.2.1 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 29,93 | 2568 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | XS294 | 2568 |

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS105,XS141 | 2566 |
| 06.2.1 | แป้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 25,XS152 | 2563 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | 253,391,XS36, XS92,XS95, XS167,XS189, XS190,XS191, XS222,XS236, XS244,XS292, XS311,XS312, XS315 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.1 | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.1.2 | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก | ปริมาณที่เหมาะสม | 230,316,381,551 | 2568 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | ปริมาณที่เหมาะสม | 55,230,381,551 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 5000 | 238,295,319,320 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |

TRISODIUM CITRATE (ไทรโซเดียมซิเทรต)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)**

INS: 415 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดฟอง, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.2 | นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 407,438 | 2563 |
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.2.1.1 | นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234,235 | 2559 |
| 01.2.1.2 | นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 234 | 2559 |
| 01.2.2 | นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.1 | ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | 236 | 2559 |
| 01.4.2 | ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.7 | ผัก สาหร่ายทะเล ดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS87, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.1 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด | ปริมาณที่เหมาะสม | 211 | 2559 |
| 06.4.2 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 256 | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.1.1 | เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 16,326 | 2559 |
| 08.1.2 | เนื้อสัตว์สด บด | ปริมาณที่เหมาะสม | 281 | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.1 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 391,XS36,XS92, XS95,XS190, XS191,XS292, XS312,XS315 | 2561 |
| 09.2.2 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | 177 | 2559 |
| 09.2.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.2.4.1 | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก | ปริมาณที่เหมาะสม | 241,327 | 2559 |
| 09.2.4.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง | ปริมาณที่เหมาะสม | 41 | 2559 |
| 09.2.5 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง | ปริมาณที่เหมาะสม | 300,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311 | 2563 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.1 | ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.2 | ผลิตภัณฑ์ไข่ แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2559 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XANTHAN GUM (แซนแทนกัม)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.1.2 | สารที่ใช้แทนเกลือ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.1.3 | อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก | 2000 | 381,551,588 | 2568 |
| 13.2 | อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก | 10000 | 273,XS73 | 2568 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.2 | น้ำผลไม้และน้ำผัก | ปริมาณที่เหมาะสม | XS247 | 2568 |
| 14.1.3 | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า | ปริมาณที่เหมาะสม | XS247 | 2568 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.5 | กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Tea infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้ | ปริมาณที่เหมาะสม | 160 | 2559 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**XYLITOL (ไซลิทอล)**

INS: 967 ชื่ออื่น: - หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | TH76 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XYLITOL (ไซลิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS86,XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2563 |
| 11.4 | น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น | ปริมาณที่เหมาะสม | 258 | 2568 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2563 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

XYLITOL (ไซลิทอล)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | TH3 | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2559 |

**Zeaxanthin, synthetic (ซีแซนทีนสังเคราะห์)**

INS: 161h(i) ชื่ออื่น: - หน้าที่: สี

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.1.4 | เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.3 | นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.3 | คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.4.4 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.5 | นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.1 | เนยแข็งไม่บ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.2 | เนยแข็งบ่ม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.4 | โพรเซสชีส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.6.5 | ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

Zeaxanthin, synthetic (ซีแซนทีนสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 01.7 | ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 01.8.1 | เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.2.2 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.3 | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 02.4 | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 03.0 | ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.1.2 | ผลไม้แปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | XS296 | 2566 |
| 04.2.2.2 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.3 | ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.4 | ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.5 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.6 | ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 04.2.2.8 | ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 05.0 | ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน | ปริมาณที่เหมาะสม | 183,XS86,XS105, XS141 | 2566 |
| 06.3 | ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.4.3 | พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.5 | ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.6 | แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.7 | ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 06.8 | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 07.0 | ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.2 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.3 | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 08.4 | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

Zeaxanthin, synthetic (ซีแซนทีนสังเคราะห์)

| รหัสของหมวดอาหาร | หมวดอาหาร | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.) | เงื่อนไข | ปีที่รับค่ากำหนด |
|---|---|---|---|---|
| 09.3 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 09.4 | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.2.3 | ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.3 | ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.4 | ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 10.5 | ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 11.6 | สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.2.1 | เครื่องเทศ | ปริมาณที่เหมาะสม | TH64 | 2568 |
| 12.2.2 | เครื่องปรุงรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.3 | น้ำส้มสายชู | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.4 | มัสตาร์ด | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.5 | ซุป | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.6 | ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | XS302 | 2566 |
| 12.7 | สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.8 | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.9 | เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 12.10 | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.3 | อาหารทางการแพทย์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.4 | อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.5 | อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 13.6 | ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.1.4 | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.1 | เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.2 | ไซเดอร์และเพอร์รี่ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.4 | ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.5 | สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.6 | สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 14.2.7 | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 15.0 | ขนมขบเคี้ยว | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |
| 16.0 | อาหารเตรียมสำเร็จ | ปริมาณที่เหมาะสม | | 2566 |

**คำอธิบายบัญชีหมายเลข ๑**

**แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร**
**ซึ่งแก้ไขโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๖๘) พ.ศ. ๒๕๖๘**
**ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒**
**เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)**

“รหัสของหมวดอาหาร” หมายถึง ชุดของตัวเลขที่ใช้แทนหมวดอาหาร ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หมวดอาหาร” หมายถึง กลุ่มของอาหาร แบ่งออกเป็น ๑๖ หมวดใหญ่ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๑ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“หน้าที่” หมายถึง หน้าที่ทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารของวัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ

“INS” หมายถึง ชุดของตัวเลขหรือตัวอักษรภาษาอังกฤษใช้สำหรับระบุชนิดของวัตถุเจือปนอาหาร ย่อมาจาก International Numbering System

“ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต” หมายถึง ปริมาณสูงสุดของวัตถุเจือปนอาหารที่อนุญาตให้ใช้สำหรับหมวดอาหารหรืออาหารชนิดนั้นๆ แสดงหน่วยเป็น มิลลิกรัมของวัตถุเจือปนอาหารต่อ ๑ กิโลกรัมของอาหาร

“ปริมาณที่เหมาะสม” หมายถึง ปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice, GMP)

“เงื่อนไข” หมายถึง ข้อกำหนดเพิ่มเติมในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ ดังมีรายละเอียดกำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒; ส่วนที่ ๒ แนบท้ายประกาศฉบับนี้

“ปีที่รับค่ากำหนด” หมายถึง ปีพุทธศักราช (พ.ศ.) ที่มีการยอมรับข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารนั้นๆ

**บัญชีหมายเลข ๒**
**แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร**
**ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๖๘) พ.ศ. ๒๕๖๘**
**ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒**
**เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔)**

**ส่วนที่ ๑: รหัสของหมวดอาหาร และคำอธิบายหมวดอาหาร**

| | |
|---|---|
| **01.0** | **ผลิตภัณฑ์นมและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม** |
| | นมและผลิตภัณฑ์จากนมทุกประเภทที่ได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก<br>หมายเหตุ คำว่า “ไม่ปรุงแต่ง (plain)” ตามหมวดนี้หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส ผลไม้ ผัก หรือส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมหรือองค์ประกอบของนม เว้นแต่มีการอนุญาตไว้ในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนม (Analogues) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันหรือน้ำมันจากพืช |
| **01.1** | **นมและผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว** |
| | ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวทั้งที่ไม่ปรุงแต่งและปรุงแต่งกลิ่นรส โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 |
| **01.1.1** | **นมชนิดเหลว(ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | นมชนิดเหลวที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งได้จากน้ำนมของสัตว์ที่เลี้ยงเพื่อรีดนม (เช่น โค แกะ แพะ กระบือ) ผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) ยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) การฮอโมจีไนเซชัน (Homogenization) รวมถึงนมที่มีการปรับปริมาณไขมัน ตัวอย่างเช่น นมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| **01.1.2** | **นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | นมชนิดเหลวอื่นๆที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึง นมคืนรูปชนิดเหลว นมชนิดเหลวเสริมวิตามินและแร่ธาตุ นมชนิดเหลวที่มีการปรับปริมาณโปรตีน นมที่มีการลดปริมาณแลคโตส เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะต้องไม่มีการปรุงแต่งด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรสแต่อาจมีส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่นมเป็นองค์ประกอบได้<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.1 บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.1.3 และผลิตภัณฑ์นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง) ตามหมวด 01.2 |

| | |
|---|---|
| **01.1.3** | **บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | บัตเตอร์มิลค์ชนิดเหลว (Fluid buttermilk) เป็นของเหลวที่แยกออกจากมันเนย ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตเนย หรือการหมักนมขาดมันเนยชนิดเหลวด้วยแบคทีเรียที่สร้างกรดแลคติก หรือสร้างกลิ่นรส หรือโดยการหมักนมที่ผ่านความร้อนด้วยแบคทีเรียบริสุทธิ์ (คัลเจอร์บัตเตอร์มิลค์) มีทั้งชนิดที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ โดยวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน (Pasteurization) หรือสเตอริไรเซชัน (Sterilization) |
| **01.1.4** | **เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ที่ใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจผ่านการหมักหรือไม่ก็ได้ ซึ่งมีการปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยวัตถุแต่งกลิ่นรส รวมทั้งส่วนประกอบของอาหารที่มีความประสงค์จะให้กลิ่นรส รวมถึงเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลัก และแลซซี่ (lassi) (ของเหลวที่ทำจากการตีปั่นเคิร์ดของนมหมักผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์โกโก้ผงผสมน้ำตาลตามหมวด 05.1.1 |
| **01.2** | **นมหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านกระบวนการหมักหรือนมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (Renneted milk) ในกระบวนการผลิตที่ไม่ปรุงแต่ง โดยมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ชนิดที่ปรุงแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 01.1.4 และ ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.7 |
| **01.2.1** | **ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มีการปรุงแต่ง** |
| | ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่ง รวมทั้งนมหมักชนิดเหลว นมที่เติมกรดชนิดเหลว และคัลเจอร์มิลค์ (Cultured milk) ชนิดเหลว โยเกิร์ตที่ไม่ปรุงแต่ง ซึ่งไม่มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรสและสี ซึ่งสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดย่อยตามการพิจารณาการฆ่าเชื้อหลังการหมัก |
| **01.2.1.1** | **นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว |
| **01.2.1.2** | **นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์นมหมักที่ไม่ปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก เช่น สเตอริไรเซชัน หรือพาสเจอร์ไรเซชัน มีทั้งชนิดเหลวและชนิดไม่เหลว |
| **01.2.2** | **นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการตกตะกอนโปรตีนในนมด้วยเอนไซม์เรนเน็ตหรือกรดที่ไม่ปรุงแต่ง |

| | |
|---|---|
| **01.3** | **นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม** |
| | นมข้นจืด นมข้นหวาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นจืด และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมข้นหวาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์นมที่ใช้เติมเครื่องดื่ม (Beverage whitener) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่งมีส่วนประกอบหลักเป็นนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ นมเต็มมันเนย นมข้นชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืช นมข้นหวานชนิดขาดมันเนยผสมกับไขมันพืชก็ได้ |
| **01.3.1** | **นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการดึงน้ำบางส่วนออกจากนม เช่น การใช้ความร้อน อาจมีการเติมน้ำตาลด้วยหรือไม่ก็ได้<br><u>ไม่รวมถึง</u> นมข้นที่ปรุงแต่งกลิ่นรสอื่น ตามหมวด 01.7 |
| **01.3.2** | **ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนนมหรือครีมที่ประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชในน้ำรวมกับนมหรือองค์ประกอบของนมซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) อาจมีส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น โปรตีนจากนมน้ำตาลแลคโตส (Lactose) โปรตีนจากพืช สำหรับใช้เติมในเครื่องดื่ม เช่น กาแฟและชา เป็นต้น รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดผง |
| **01.4** | **ครีม (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม** |
| | ครีมหมายถึงผลิตภัณฑ์นมชนิดเหลวซึ่งมีปริมาณไขมันสูงกว่าน้ำนม มีทั้งชนิดที่เป็นของเหลว กึ่งเหลว และกึ่งแข็ง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้รวมถึงผลิตภัณฑ์ครีมและผลิตภัณฑ์ที่เลียนแบบหรือใช้แทนครีม<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ครีมปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.1.4 (เครื่องดื่ม) และ 01.7 (ขนมหวาน) |
| **01.4.1** | **ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ครีมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน หรือครีมที่ผลิตจากน้ำนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อโดยวิธีพาสเจอไรเซชัน และเป็นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่ง |
| **01.4.2** | **ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีมและครีมพร่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ครีมทุกชนิดที่ไม่ปรุงแต่งซึ่งผ่านความร้อนในระดับที่สูงกว่าความร้อนที่ใช้ในกรรมวิธีพาสเจอร์ไรเซชัน ได้แก่ สเตอริไลเซชัน ยูเอชที อัลตราพาสเจอร์ไรเซชัน รวมถึงครีมพร่องมันเนยและครีมทุกชนิดที่ใช้สำหรับตีให้ฟู (วิปปิ้งครีม (Whipping cream)) หรือทำให้ฟู (วิปครีม (Whipped cream)) รวมถึงครีมที่ฟูแล้วอาจบรรจุภายใต้ความดันด้วย<br><u>ไม่รวมถึง</u> ครีมที่ใช้แต่งหน้าอาหารซึ่งใช้ไขมันอื่นทดแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ตามหมวด 01.4.4 |

| | |
|---|---|
| **01.4.3** | **คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | คลอตเตตครีม (Clotted cream) หมายถึง ครีมที่มีลักษณะข้นและเหนียวซึ่งได้จากกระบวนการหมักและการทำให้เป็นกรดเพื่อลดความเป็นกรด-ด่าง (pH) โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์หรือสารควบคุมความเป็นกรดที่เหมาะสม โดยอาจมีหรือไม่มีการจับตัวเป็นก้อน (coagulation) และอาจมีหรือไม่มีการใช้เอนไซม์ที่ทำให้นมจับตัวเป็นก้อน (milk coagulating enzymes) |
| **01.4.4** | **ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมทั้งชนิดเหลวประกอบด้วยอิมัลชันของไขมันพืชกับน้ำ รวมกับนมหรือองค์ประกอบของนมซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) รวมทั้งวิปครีมสำเร็จรูปที่ใช้แต่งหน้าอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนครีมเปรี้ยว สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ครีมที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2 และผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้ทดแทนครีมซึ่งไม่มีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) ตามหมวด 02.3 |
| **01.5** | **นมผง ครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง** |
| | นมผง ครีมผง ผลิตภัณฑ์นมผงผสมครีมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผง ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงผสมครีมผง ที่ไม่ปรุงแต่ง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจผลิตจากนมขาดมันเนย นมพร่องมันเนย นมไขมันต่ำ หรือนมเต็มมันเนยก็ได้ |
| **01.5.1** | **นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | ผลิตภัณฑ์นมที่ได้จากการดึงน้ำออกบางส่วนจากน้ำนมหรือครีมและผลิตให้อยู่ในรูปแบบผงที่ไม่ปรุงแต่ง โดยรวมถึงนมผงไม่ปรุงแต่งที่เสริมวิตามินและแร่ธาตุ หรือที่มีการปรับปริมาณโปรตีน หรือลดปริมาณแลคโตส และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันทั้งนี้ให้รวมถึงเคซีน (Casein) และเคซีเนต (Caseinates) ด้วย |
| **01.5.2** | **ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอิมัลชันของไขมันกับน้ำ รวมกับนมหรือองค์ประกอบของนมซึ่งมีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) และทำให้แห้ง สำหรับใช้ประกอบอาหารในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการเติมในเครื่องดื่ม ตามหมวด 01.3.2 |
| **01.6** | **เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง** |
| | เนยแข็งและผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำและไขมันรวมอยู่ในโครงสร้างโปรตีนนมที่ตกตะกอน<br>ไม่รวมถึง ซอสเนยแข็ง ตามหมวด 12.6.2 ขนมขบเคี้ยวปรุงแต่งรสเนยแข็ง ตามหมวด 15.1 และอาหารเตรียมสำเร็จที่มีเนยแข็งเป็นส่วนประกอบ เช่น มักกะโรนีกับเนยแข็ง ตามหมวด 16.0 |
| **01.6.1** | **เนยแข็งไม่บ่ม** |
| | เนยแข็งไม่บ่ม หมายถึง เนยแข็งสดที่พร้อมบริโภคหลังการผลิต ทั้งที่มีและไม่มีเปลือก โดยผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ จะไม่มีการปรุงแต่ง หรืออาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีส่วนผสมของผลไม้ ผัก หรือเนื้อสัตว์ ในผลิตภัณฑ์บางชนิด เช่น คอทเทจชีส (Cottage cheese) และ ครีมชีส |

| | |
|---|---|
| **01.6.2** | **เนยแข็งบ่ม** |
| | เนยแข็งบ่ม หมายถึง เนยแข็งที่ยังไม่สามารถบริโภคได้หลังจากที่มีการผลิต แต่จะต้องบ่มทิ้งไว้ภายใต้ระยะเวลาและสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและกายภาพที่ได้คุณลักษณะเฉพาะของเนยแข็งชนิดนั้น ๆ สำหรับเนยแข็งที่มีการบ่มด้วยเชื้อรา เมื่อผ่านกระบวนการบ่มอย่างสมบูรณ์จะมีการเจริญเติบโตของเชื้อราลักษณะเฉพาะทั้งภายในและ/หรือบนพื้นผิวของเนยแข็ง รวมถึงเนยแข็งในน้ำเกลือซึ่งเป็นเนยแข็งบ่ม ที่มีลักษณะกึ่งแข็งจนถึงนุ่ม สีขาวออกเหลือง เนื้อแน่น และไม่มีเปลือก |
| **01.6.2.1** | **เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก** |
| | เนยแข็งบ่ม (รวมถึงการบ่มด้วยเชื้อรา) ทั้งเปลือกหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของเนยแข็ง เช่น เนยแข็งที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ |
| **01.6.2.2** | **เปลือกเนยแข็งบ่ม** |
| | เปลือกเนยแข็งที่เป็นส่วนนอกของก้อนเนยแข็ง มีองค์ประกอบเหมือนส่วนในของเนยแข็งแต่อาจแห้งขึ้นหลังจากผ่านการแช่น้ำเกลือและผ่านการบ่ม |
| **01.6.2.3** | **เนยแข็งผง** |
| | เนยแข็งผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ทำให้แห้งซึ่งผลิตจากเนยแข็งหลากหลายชนิดหรือโพรเซสชีส รวมถึงเนยแข็งผงที่ผลิตโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (spray-dried) ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์มีวัตถุประสงค์เพื่อนำมาคืนรูปโดยการผสมกับนมหรือน้ำสำหรับทำซอส หรือเพื่อใช้ในลักษณะผงเป็นส่วนประกอบในอาหารอื่น (เช่น ใช้ผสมกับมักกะโรนีต้มสุก ใช้ผสมกับนมและเนยเพื่อปรุงอาหาร)<br><u>ไม่รวมถึง</u> เนยแข็งขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.2.1 และ โพรเซสชีสขูดฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ตามหมวด 01.6.4 |
| **01.6.3** | **เวย์ชีส** |
| | เวย์ชีส (Whey cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์ (Whey) มาทำให้เข้มข้นขึ้น อาจมีการเติมนม ครีม หรือส่วนประกอบอื่นที่ได้จากนม แล้วนำมาขึ้นรูป อาจมีลักษณะแข็งหรือกึ่งแข็ง ทั้งนี้ให้รวมถึงเปลือกของเวย์ชีส<br><u>ไม่รวมถึง</u> เวย์โปรตีนชีส ตามหมวด 01.6.6 |
| **01.6.4** | **โพรเซสชีส** |
| | โพรเซสชีส (Processed cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหลอมและทำให้เนยแข็งเป็นเนื้อเดียวกันซึ่งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยการใช้ความร้อนและทำให้ส่วนผสมระหว่างเนยแข็ง ไขมันนม โปรตีนนม นมผง และน้ำรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ เช่น กลิ่น เครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปแบบที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายอาหาร หรือหั่นเป็นแผ่นหรือชิ้น โดยคำว่า “โพรเซส (Processed)” ไม่รวมถึงการนำเอาเนยแข็งบ่ม ตามหมวด 01.6.2 มาตัด ขูด หั่น |

| | |
|---|---|
| **01.6.4.1** | **โพรเซสชีส (ไม่ปรุงแต่ง)** |
| | โพรเซสชีสที่ไม่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ |
| **01.6.4.2** | **โพรเซสชีส (ปรุงแต่ง)** |
| | โพรเซสชีสที่ปรุงแต่งกลิ่นรส หรือเติมเครื่องปรุงรส ผลไม้ ผัก และ/หรือ เนื้อสัตว์ |
| **01.6.5** | **ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายเนยแข็ง แต่มีการใช้ไขมันชนิดอื่นแทนไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมด ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง และผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งชนิดผง |
| **01.6.6** | **เวย์โปรตีนชีส** |
| | เวย์โปรตีนชีส (Whey protein cheese) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนซึ่งสกัดจากเวย์ โดยมีกระบวนการผลิตที่สำคัญ คือ การตกตะกอนเวย์โปรตีน<br>ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3 |
| **01.7** | **ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมหวานพร้อมบริโภคที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือเติมส่วนผสมอื่น เช่น ผลไม้ โกโก้ กาแฟ เป็นต้น รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ไส้ขนมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักที่ทำจากนม น้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แป้งสาลี วัตถุแต่งกลิ่นรส และสี เป็นต้น<br>ไม่รวมถึง ไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบต (Sherbet) และซอร์เบต (Sorbet) ตามหมวด 03.0 ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักและไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ |
| **01.8** | **เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ไม่รวมเวย์ชีส** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีเวย์เป็นส่วนประกอบหลักทั้งชนิดเหลวและชนิดผง<br>ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3 |
| **01.8.1** | **เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว** |
| | เวย์ หมายถึง ส่วนของเหลวที่แยกได้จากผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ ด้วยเอนไซม์ในระหว่างกระบวนการผลิตเนยแข็ง เคซีน หรือผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน สำหรับแอสิดเวย์ (Acid whey) ได้จากการตกตะกอนน้ำนม ครีม นมขาดมันเนย หรือบัตเตอร์มิลค์ด้วยกรด<br>ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3 |
| **01.8.2** | **เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง** |
| | เวย์ผง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเวย์หรือแอสิดเวย์ (Acid whey) ซึ่งไขมันนมส่วนใหญ่ถูกขจัดออกไปแล้ว มาทำให้แห้งแบบพ่นฝอย (spray drying) หรือทำให้แห้งแบบลูกกลิ้ง (roll drying)<br>ไม่รวมถึง เวย์ชีส ตามหมวด 01.6.3 |

| | |
|---|---|
| **02.0** | **น้ำมันและไขมันและผลิตภัณฑ์อิมัลชัน** |
| | ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งได้จากพืช สัตว์น้ำ สัตว์บก หรือสัตว์ทะเล จากแหล่งใดแห่งหนึ่งหรือนำมาผสมรวมกัน |
| **02.1** | **น้ำมันและไขมันปราศจากน้ำ** |
| | ไขมันและน้ำมัน ที่สามารถบริโภคเป็นอาหารได้ ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ ไตรกลีเซอร์ไรด์ของกรดไขมันจากพืช สัตว์บกหรือสัตว์ทะเล |
| **02.1.1** | **บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมิลค์แฟต และกี** |
| | ผลิตภัณฑ์จากไขมันนม ที่ได้จากนมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนมโดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมด รวมถึงเนยใส (ghee) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม ครีม หรือเนย โดยกระบวนการที่แยกน้ำและธาตุน้ำนม (nonfat solid) ออกเกือบหมดทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีกลิ่นรสและคุณสมบัติทางกายภาพเฉพาะ |
| **02.1.2** | **น้ำมันและไขมันจากพืช** |
| | น้ำมันและไขมันที่ได้จากพืชชนิดเดียวหรือหลายชนิดรวมกันในลักษณะน้ำมันผสม สำหรับใช้บริโภค ปรุงอาหาร ทอดอาหาร หรือเป็นน้ำมันสลัด โดยน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้น ด้วยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งจะไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางธรรมชาติของน้ำมันนั้น น้ำมันบริสุทธิ์สามารถนำมาบริโภคได้โดยตรง น้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) ได้จากการบีบอัดหรือการคั้นโดยไม่ใช้ความร้อน |
| **02.1.3** | **น้ำมันและไขมันจากสัตว์** |
| | น้ำมันและไขมันจากสัตว์ทุกชนิด ได้จากสัตว์ที่มีสุขภาพดีขณะฆ่าเพื่อการบริโภคของมนุษย์น้ำมันหมู (lard) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันของหมูไขมันวัวที่บริโภคได้เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อไขมันสดของวัวที่ปกคลุมช่องท้อง รอบไตและรอบหัวใจ และจากเนื้อเยื่อไขมันที่แน่นและสภาพดี ไขมันสดที่ได้จากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ เรียกว่า "คิลลิ่งแฟท (killing fat)" ไขมันวัวที่มีคุณภาพดี (premiere jus หรือ oleo stock) ได้จากไขมันสดจากสัตว์ที่ถูกฆ่าใหม่ และไขมันที่เลือกมาเฉพาะ โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 50-55 องศาเซลเซียส) ไขมันวัวคุณภาพรอง (secunda beef fat) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะของไขมันวัว ได้จากไขมันวัว โดยการใช้ความร้อน (ที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส) แล้วทำให้สะอาด ไขมันหมู (Rendered pork fat) เป็นไขมันที่ได้จากเนื้อเยื่อและกระดูกของหมู ไขมันสกัดจากวัวควาย (tallow) ที่บริโภคได้ (น้ำมันที่ไหลซึมออกจากเนื้อที่กำลังต้ม) ได้จากเนื้อเยื่อไขมัน กล้ามเนื้อ และกระดูกของสัตว์จำพวกวัว ควายหรือแกะ เช่น ไขวัวควายและเนื้อเยื่อไขมันวัวหรือหมูที่สกัดน้ำมันบางส่วนออก เป็นต้น น้ำมันปลาที่ได้จากชนิดหรือพันธุ์ปลาที่เหมาะสม เช่น ปลาเฮอร์ริง ปลาซาร์ดีน ปลาสแพรท (sprat) และปลากะตัก เป็นต้นรวมถึง น้ำมันและไขมันที่ได้จากสัตว์ตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ที่ผสมกันโดยผ่านกรรมวิธีไฮโดรจิเนชั่น (Hydrogenation) หรือเอสเตอร์ริฟิชั่น (Esterification) หรือกรรมวิธีอื่นๆ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบ |

| | |
|---|---|
| **02.2** | **ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมัน** |
| | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำในน้ำมันทุกชนิด<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์นมและขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น |
| **02.2.1** | **เนย** |
| | เนยเป็นผลิตภัณฑ์จากไขมันที่ประกอบด้วยอิมัลชันชนิดน้ำในน้ำมันซึ่งได้จากนม และ/หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม |
| **02.2.2** | **ผลิตภัณฑ์อิมัลชันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุดิบที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม** |
| | ผลิตภัณฑ์ใช้ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมัน (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันและ/หรือน้ำมันเพื่อการบริโภค) ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันนม (อิมัลชันชนิดน้ำในไขมันนม) และผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายชนิดผสม (ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่ทำจากไขมันผสมกับไขมันนม ซึ่งมีสัดส่วนของไขมันนม ในปริมาณที่สูงกว่า) นอกจากนี้ ยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการลดปริมาณไขมันที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ได้จากไขมันนม ไขมันสัตว์ หรือไขมันพืช รวมทั้งเนยที่มีการลดไขมัน เนยเทียมที่มีการลดไขมัน และผลิตภัณฑ์ทั้งสองผสมกัน |
| **02.3** | **ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ** |
| | ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบผลิตภัณฑ์นม ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนที่เป็นไขมันของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ได้จากแหล่งไขมันอื่นๆ ที่ไม่ใช่จากไขมันนมหรือมันเนย (milk fat) เช่น ไขมันและน้ำมันจากพืช รวมถึงผลิตภัณฑ์อิมัลชันที่ใช้ทดแทนครีมซึ่งไม่มีส่วนประกอบของไขมันนมหรือมันเนย (milk fat)<br>ไม่รวมถึง มายองเนส ตามหมวด 12.6.1 และผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบซึ่งไขมันนมทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น |
| **02.4** | **ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายผลิตภัณฑ์ตามหมวด 01.7 แต่ไขมันนมบางส่วนหรือทั้งหมดถูกแทนที่ด้วยไขมันชนิดอื่น ซึ่งมีลักษณะพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำขนมหวาน รวมถึงผลิตภัณฑ์สอดไส้ขนมที่ไม่มีนมเป็นส่วนประกอบ |
| **03.0** | **ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักแช่เยือกแข็ง** |
| | ขนมหวานแช่เยือกแข็ง (Frozen) ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก โดยอาจมีส่วนประกอบอื่นด้วย เช่น ผลไม้ น้ำตาล โดยต้องไม่มีส่วนประกอบของไขมัน หรือมีไขมันทั้งหมดน้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ในลักษณะพร้อมบริโภคต้องมีการเก็บรักษา การขนส่ง การจำหน่าย และการบริโภคผลิตภัณฑ์จะต้องอยู่ในสภาพเยือกแข็ง รวมถึงไอศกรีมหวานเย็น เช่น เชอร์เบท (Sherbet) ซอร์เบต์ (Sorbet) ซึ่งรวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป(mixes)<br>ไม่รวมถึง ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบ ตามหมวด 01.7 |

| | |
|---|---|
| **04.0** | **ผลไม้ ผัก สาหร่าย นัท และเมล็ด** |
| | ผลไม้และผัก (ซึ่งรวมทั้งเห็ดและรา หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว ว่านหางจระเข้ สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด) ทั้งชนิดสดและผ่านการแปรรูป |
| **04.1** | **ผลไม้** |
| | ผลไม้สด ตามหมวด 04.1.1 และผลไม้แปรรูป ตามหมวด 04.1.2 |
| **04.1.1** | **ผลไม้สด** |
| | ผลไม้สดต้องไม่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร กรณีผลไม้ที่เคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือกสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร |
| **04.1.1.1** | **ผลไม้สดที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ** |
| | ผลไม้ทั้งดิบและสุกที่สดจากต้น และไม่ผ่านกระบวนการใดๆ |
| **04.1.1.2** | **ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว** |
| | ผลไม้สดที่เคลือบผิวด้วยแวกซ์หรือใช้วัตถุเจือปนอาหาร เพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผลไม้ |
| **04.1.1.3** | **ผลไม้สดปอกเปลือกหรือตัดแต่ง** |
| | ผลไม้สดที่ปอกเปลือกหรือตัดแต่งสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค |
| **04.1.2** | **ผลไม้แปรรูป** |
| | ผลไม้ที่แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว ตามหมวด 04.1.1.2 หรือปอกเปลือกหรือตัดแต่ง ตามหมวด 04.1.1.3 |
| **04.1.2.1** | **ผลไม้แช่เยือกแข็ง** |
| | ผลไม้ซึ่งอาจผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น ล้าง หั่น ลวก หรือให้ความร้อน รวมถึงการแช่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้ ก่อนทำการแช่เยือกแข็ง |
| **04.1.2.2** | **ผลไม้แห้ง** |
| | ผลไม้ที่ทำแห้งหรือเอาน้ำออกเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ |
| **04.1.2.3** | **ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ** |
| | ผลไม้ที่แช่ในน้ำส้มสายชู น้ำมันหรือน้ำเกลือ และอาจแต่งรสชาติด้วยน้ำตาล มีลักษณะแห้งหรือไม่ก็ได้ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.7 ที่ต้องมีลักษณะแช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล |
| **04.1.2.4** | **ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** |
| | ผลไม้สดที่บรรจุในกระป๋องหรือขวดแก้วที่มีน้ำผลไม้ธรรมชาติหรือน้ำเชื่อม (รวมถึงน้ำเชื่อมที่เตรียมจากสารให้ความหวานแทนน้ำตาล) และนำไปผ่านกระบวนการสเตอริไรซ์ หรือพาสเจอไรซ์ รวมถึงผลิตภัณฑ์แปรรูป ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง (Retort pouch) |

| | |
|---|---|
| **04.1.2.5** | **แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด** |
| | - แยม (Jams) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อข้นเหนียว ผลิตได้จากการต้มผลไม้ทั้งผล ผลไม้หั่นชิ้น หรือเนื้อผลไม้บด โดยอาจเติมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นหรือไม่ก็ได้ และใส่น้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้น เหนียวขึ้น และอาจใส่เพ็กทิน (pectin) และผลไม้หั่นชิ้นลงไปด้วย<br>- เยลลี่ (Jellies) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีเนื้อใส กรรมวิธีการผลิตคล้ายแยม ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจากผลไม้ หรือ ทำจากน้ำผลไม้ล้วนที่ผ่านกรรมวิธีหรือทำให้เข้มข้น หรือแช่แข็ง ซึ่งผ่านการกรองและผสมกับน้ำตาลทำให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะ โดยเยลลี่มีเนื้อเนียนเสมอกันและไม่ใส่เนื้อผลไม้<br>- มาร์มาเลด (Marmalades) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายอาหารที่มีเนื้อและเปลือกผลไม้ ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผล เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือเนื้อผลไม้บดและต้มด้วยน้ำตาลเพื่อให้เนื้อข้นเหนียวขึ้น อาจใส่เพ็กทิน (pectin) |
| **04.1.2.6** | **ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ** |
| | ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือเป็นวัตถุดิบที่ทำจากผลไม้ ซึ่งไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 ทั้งนี้ให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ตามหมวด 04.1.2.5 แต่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล และผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสที่ทำจากผลไม้ |
| **04.1.2.7** | **ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล** |
| | ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อมหรือเคลือบด้วยน้ำตาล และอาจทำให้แห้งด้วยหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผลไม้ที่แช่ในน้ำเชื่อมแล้วทำให้แห้ง หรือผลไม้แช่อิ่มชนิดแห้งที่คลุกหรือเคลือบน้ำตาล |
| **04.1.2.8** | **ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ** |
| | - ผลไม้บด (Fruit pulp) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ซึ่งโดยปกติใช้เป็นวัตถุดิบ ได้จากนำส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้มาผ่านกระบวนการหั่นบางๆ หรือบด โดยเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์มีทั้งส่วนที่เป็นของเหลว (น้ำผลไม้) และของแข็ง (เนื้อผลไม้)<br>- ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีการผลิตคล้ายกับผลไม้บด (Fruit pulp) แต่มีเนื้อสัมผัสที่เนียนละเอียดกว่า อาจใช้สำหรับทำไส้ขนม<br>- ซอสผลไม้ (Fruit sauce) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการต้มผลไม้บด (Fruit pulp) ทั้งนี้อาจเติมน้ำตาลหรือไม่ก็ได้และอาจใส่ชิ้นผลไม้ เพื่อใช้ราดบนผลิตภัณฑ์ขนมอบหรือไอศกรีม<br>- น้ำเชื่อมผลไม้ (Fruit syrup) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกับซอสผลไม้ (Fruit sauce) แต่มีลักษณะเหลวมากกว่า<br>- กะทิและมันกะทิหรือหัวกะทิ (Coconut milk and coconut cream) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่เตรียมได้จากเนื้อในของผลมะพร้าว โดยอาจมีการเติมน้ำมะพร้าวหรือน้ำหรือไม่ก็ได้ และนำไปผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชัน, สเตอริไลเซชัน หรือยูเอชที ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปเข้มข้นหรือไขมันต่ำ |

| | |
|---|---|
| | ทั้งนี้ ให้รวมถึง น้ำมะขามเข้มข้น (ได้จากการสกัดเนื้อมะขามโดยมีส่วนของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ทั้งหมดไม่น้อยกว่า ร้อยละ 65), มะขามผง (ได้จากเนื้อมะขามบดผสมแป้งมันสำปะหลัง), มะขามกวน (tamarind toffee) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อมะขาม, น้ำตาล, นมผง, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร) และ บาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) (ได้จากการผสมกันระหว่างเนื้อผลไม้บด, น้ำตาล, วัตถุแต่งกลิ่นรส และ วัตถุเจือปนอาหาร แล้วนำไปทำแห้งและอัดเป็นแท่ง) |
| **04.1.2.9** | **ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก หรือแปรรูปจากผลไม้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลักซึ่งมีการแต่งกลิ่นรสผลไม้ ทั้งชนิดพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้ทำขนม<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไส้ผลไม้ ตามหมวด 07.2.1 และ หมวด 07.2.2 ไอศกรีมหวานเย็นแต่งกลิ่นรสผลไม้ ตามหมวด 03.0 หรือของหวานแช่แข็งที่ทำจากนมที่มีการใส่ผลไม้ตามหมวด 01.7 |
| **04.1.2.10** | **ผลไม้หมักดอง** |
| | ผลไม้หมักดองด้วยน้ำเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก (Lactic acid) |
| **04.1.2.11** | **ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้** |
| | ผลิตภัณฑ์ทำไส้ขนมทุกชนิด โดยทั่วไปใส่ผลไม้ทั้งผลหรือผลไม้หั่นชิ้น ทั้งที่อยู่ในสภาพพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่ใช้สำหรับทำไส้ขนม<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลไม้บดละเอียด (Fruit puree) ตามหมวด 04.1.2.8 |
| **04.1.2.12** | **ผลไม้ปรุงสุก** |
| | ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการนึ่ง ต้ม อบ หรือทอด อาจมีการเคลือบหรือไม่ก็ได้ สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค |
| **04.2** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด** |
| | ผักสด (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ตามหมวด 04.2.1 และที่แปรรูป ตามหมวด 04.2.2 |
| **04.2.1** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด** |
| | ผัก สาหร่ายสาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด โดยทั่วไปต้องไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ยกเว้น กรณีที่มีการเคลือบผิว ตัดแต่ง หรือปอกเปลือก สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร |
| **04.2.1.1** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ |
| **04.2.1.2** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิว** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่เคลือบหรือปรับสภาพผิวด้วยแวกซ์ หรือใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อถนอมหรือช่วยรักษาความสดและคุณภาพของผัก |

| | |
|---|---|
| **04.2.1.3** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่งหรือหั่นฝอย** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย สำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคเพื่อใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร |
| **04.2.2** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดแปรรูป** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด แปรรูปทุกรูปแบบ นอกเหนือจากการเคลือบหรือการปรับสภาพผิวตามหมวด 04.2.1.2 และ ปอกเปลือก ตัดแต่ง ตามหมวด 04.2.1.3 |
| **04.2.2.1** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด แช่เยือกแข็ง** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ซึ่งอาจผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น ล้าง หั่น ลวก หรือให้ความร้อน ก่อนทำการแช่เยือกแข็ง |
| **04.2.2.2** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ดที่แห้ง** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ทำแห้ง โดยไม่มีผลต่อคุณค่าทางอาหารที่สำคัญ เพื่อลดการเจริญของจุลินทรีย์ และอาจเติมน้ำหรือแช่น้ำ เพื่อให้คืนรูปก่อนการบริโภคหรือไม่ก็ได้ รวมถึงผักผงที่ได้จากการนำน้ำผักมาทำแห้ง |
| **04.2.2.3** | **ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเลในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผักดองตามหมวด 04.2.2.7 หรือถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3 |
| **04.2.2.4** | **ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่ได้จากการนำผักสดมาทำความสะอาด ลวก และบรรจุในกระป๋องหรือขวดโหลเติมของเหลวแล้วแต่กรณี เช่น น้ำเกลือ, น้ำ, น้ำมันหรือซอส และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนโดยพาสเจอไรซ์ หรือสเตอริไรซ์ |
| **04.2.2.5** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด (purees) อาจนำไปผ่านความร้อน เช่น นึ่ง โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการบดละเอียดแล้ว อาจมีส่วนประกอบของของเหลว (น้ำผัก) และของแข็ง (เนื้อผัก) ซึ่งอาจนำไปผ่านการกรองก่อนการบรรจุ โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้จะมีปริมาณของแข็งน้อยกว่าผลิตภัณฑ์ ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บด ตามหมวด 04.2.2.6 |

| | |
|---|---|
| **04.2.2.6** | **ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดและเพื่อใช้ประกอบอาหาร** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ในทำนองเดียวกับผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 04.2.2.5 แต่มีปริมาณของแข็งมากกว่า และมักใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารประเภทอื่นๆ<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 |
| **04.2.2.7** | **ผัก สาหร่ายทะเลดอง** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล หมักดองด้วยเกลือเพื่อให้เกิดกรดแล็กติก อาจมีการเติมเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง ตามหมวด 04.2.2.3 และผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก ตามหมวด 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 และ 12.9.2.3 |
| **04.2.2.8** | **ผัก สาหร่ายทะเลปรุงสุกหรือทอด** |
| | ผัก (รวมทั้งเห็ดและรา (Fungi) หัวและรากของพืช พืชตระกูลถั่ว และว่านหางจระเข้) สาหร่ายทะเล ที่นำมา นึ่ง ต้ม อบ หรือทอด เป็นต้น ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านการเคลือบหรือชุบ |
| **05.0** | **ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน** |
| | ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีและไม่มีโกโก้ หมากฝรั่งและผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม |
| **05.1** | **ผลิตภัณฑ์โกโก้ ผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีโกโก้หรือช็อกโกแลตเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์เลียนแบบและผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนช็อกโกแลต |
| **05.1.1** | **โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก** |
| | โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลตหรือเครื่องดื่มที่มีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ได้แก่<br>(1) เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้ (Cocoa beans) มาล้างทำความสะอาด แล้วกะเทาะเปลือก<br>(2) เนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) ได้จากการทุบหรือบดเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ทั้งนี้ เมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือกและเนื้อโกโก้บดอาจมีการเติมด่างเพื่อปรับกลิ่นรส<br>(3) โกโก้ดัส (Cocoa dust) เป็นเศษเมล็ดโกโก้ที่ได้จากการร่อนแยกและการแยกคัพพะออกจากเมล็ดโกโก้ (degerming)<br>(4) โกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ได้จากการนำเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) ไปคั่วอบ หรือ ตากแห้ง แล้วนำไปบดซึ่งมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันและข้นเหลว |

| | |
|---|---|
| | (5) โกโก้ผง (Cocoa powder) ได้จากการนำเนื้อโกโก้บด (Cocoa mass) หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) ไปผ่านกระบวนการลดไขมันโดยวิธีบีบอัด และขึ้นรูปให้เป็นโกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) แล้วนำบดเป็นโกโก้ผง และอาจมีการแต่งกลิ่นรส<br>(6) โกโก้ผงผสมน้ำตาล (Cocoa-sugar mixture) ได้จากการผสมกันระหว่างโกโก้ผง (Cocoa powder) และน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเท่านั้น ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่เกี่ยวข้อง<br>นอกจากนี้ ยังรวมถึงช็อกโกแลตผงหรือโกโก้ผงที่ใช้สำหรับเตรียมเป็นเครื่องดื่มหรือใช้สำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์ลูกกวาด ลูกอม ที่มีส่วนประกอบของโกโก้และน้ำตาล<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรือนมที่มีส่วนประกอบของโกโก้หรือช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 01.1.4 และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตซึ่งอยู่ในลักษณะพร้อมบริโภค ตามหมวด 05.1.4 |
| **05.1.2** | **โกโก้ไซรัป** |
| | โกโก้ไซรัปได้จากการเติมเอนไซม์อะไมเลสจากแบคทีเรียลงในโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) เพื่อย่อยสลายแป้งในโกโก้ (Cocoa starch) ทำให้มีลักษณะเหลวและคงตัว<br><u>ไม่รวมถึง</u> ช็อกโกแลตฟัดจ์ที่ใช้แต่งหน้าไอศกรีม ตามหมวด 05.4 |
| **05.1.3** | **ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้าย หรือเป็นไส้ขนม หรือเป็นวัตถุดิบ** |
| | ผลิตภัณฑ์ทำจากโกโก้ผสมกับวัตถุดิบอื่นซึ่งโดยทั่วไป มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้ทาหรือป้ายหรือเป็นไส้ขนมอบ |
| **05.1.4** | **ผลิตภัณฑ์โกโก้และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต** |
| | ช็อกโกแลต หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้กะเทาะเปลือก (Cocoa nibs) เนื้อโกโก้บด โกโก้อัดก้อน (Cocoa press cake) โกโก้ผง หรือโกโก้ข้นเหลว (Cocoa liquor) อาจจะเติมน้ำตาล ไขมันโกโก้ (Cocoa butter) แต่งกลิ่นรสหรือส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น นัทต่าง ๆ และผลไม้แห้ง รวมถึงช็อกโกแลตที่มีการเคลือบน้ำตาลและอาจมีการแต่งสี เป็นต้น |
| **05.1.5** | **ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายช็อกโกแลต ซึ่งอาจจะมีโกโก้เป็นส่วนประกอบหลักหรือไม่ก็ได้ หรืออาจมีองค์ประกอบไขมันจากพืชทดแทนไขมันโกโก้ในปริมาณที่ส่งผลให้มีคุณภาพมาตรฐานไม่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลตตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลต |
| **05.2** | **ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5** |
| | ผลิตภัณฑ์สำหรับใช้อมหรือเคี้ยว โดยมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีส่วนผสมของโกโก้หรือไม่ก็ได้ และขนมหวานอื่น ๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 |

| | |
|---|---|
| **05.2.1** | **ลูกกวาดชนิดแข็ง** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำและน้ำตาล (น้ำเชื่อม) เป็นส่วนประกอบหลักที่มีลักษณะแข็ง อาจมีไส้ เติมสี กลิ่น รส หรืออาจเติมโกโก้หรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 |
| **05.2.2** | **ลูกกวาดชนิดนุ่ม และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5** |
| | ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่มและเคี้ยวได้อาจมีส่วนประกอบของโกโก้และนม รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมหวานอื่นที่มีลักษณะนุ่ม ซึ่งอาจมีส่วนประกอบของจากเจลาติน (Gelatin) เพ็กทิน (Pectin) อะการ์ (Agar) แคร์ราจีแนน (Carrageenan) หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นที่ให้คุณสมบัติทำให้เกิดเจล ทั้งนี้อาจมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือไม่ก็ได้ ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5 |
| **05.2.3** | **นูกัตและมาร์ซิแพน** |
| | - นูกัต (Nougats) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำถั่วหรือนัทที่คั่ว (roasted nuts) เช่น พิสตาชิโอ พีแคน วอลนัต ถั่วลิสง มาผสมน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล อาจมีส่วนประกอบของโกโก้ มีลักษณะเหนียวเหมือนแตงเม อาจใช้เป็นไส้ขนมในผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 และ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5<br>- มาร์ซิแพน (Marzipans) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำอัลมอนด์บดและน้ำตาลหรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล (คล้ายถั่วกวน) ซึ่งสามารถปั้นขึ้นรูปและแต่งสีได้ตามต้องการ อาจมีการสอดไส้ด้วยผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.4 หรือ ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 |
| **05.3** | **หมากฝรั่ง** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากยางธรรมชาติหรือยางสังเคราะห์เป็นส่วนประกอบหลัก มีส่วนประกอบของวัตถุแต่งกลิ่นรส สารให้ความหวาน ทั้งที่มีหรือไม่มีคุณค่าทางโภชนาการ และวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่น ๆ และ เมื่อเคี้ยวจะยืดหยุ่นคล้ายยางและต้องคายกากยางทิ้ง |
| **05.4** | **ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน** |
| | ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปที่ใช้สำหรับตกแต่งหน้าเค้ก คุกกี้ พาย ขนมปัง และผลิตภัณฑ์ขนมอบอื่น ๆ ที่ไม่ได้ทำจากผลไม้<br><u>ไม่รวมถึง</u> น้ำเชื่อมที่ใช้แต่งหน้าขนม เช่น น้ำเชื่อมเมเปิ้ล น้ำเชื่อมคาราเมล และน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นรส และผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนมซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลหรือไซรัปเท่านั้น โดยอาจปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ตามหมวด 11.4 และผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมที่ทำจากผลไม้ ตามหมวด 04.1.2.8 และซอสช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.2 |

| | |
|---|---|
| **06.0** | **ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ** |
| | ธัญชาติและผลิตภัณฑ์ธัญชาติ ที่ได้จากเมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว ฝักถั่วชนิดต่าง ๆ และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ทั้งนี้ไม่รวมผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่) ตามหมวด 07.0 |
| **06.1** | **ธัญชาติ** |
| | ธัญชาติทั้งเมล็ด เมล็ดกะเทาะเปลือก รวมทั้งเมล็ดหัก หรือป่น ที่ไม่ผ่านการแปรรูป |
| **06.2** | **แป้งและสตาร์ช** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการโม่เมล็ดธัญพืช รากและหัวพืช เมล็ดถั่ว และไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์มหรือฝักถั่ว รวมถึงถั่วเหลืองผง เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหาร |
| **06.2.1** | **แป้ง** |
| | แป้งที่แปรรูปจากการโม่เมล็ด ธัญชาติและหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง) ไส้ในอ่อน (Pith) ของต้นปาล์ม<br><u>ไม่รวมถึง</u> ส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3 |
| **06.2.2** | **สตาร์ช** |
| | สตาร์ช (Starches) คือ กลูโคสพอลิเมอร์ (Glucose polymer) ที่ประกอบด้วยการเชื่อมโยงพันธะของน้ำตาลกลูโคส (Anhydro-alpha-D-glucose) ต่อกันหลายๆโมเลกุล ที่อยู่ในรูปเม็ดแป้งของพืชบางชนิด (เช่น ธัญชาติ เมล็ดข้าวโพด ข้าวสาลี ข้าว ถั่ว เป็นต้น) และหัวพืช (เช่น มันสำปะหลัง มันฝรั่ง เป็นต้น) |
| **06.3** | **ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า** |
| | ผลิตภัณฑ์จากธัญชาติทั้งชนิดพร้อมบริโภคและกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นอาหารมื้อเช้าที่บริโภคขณะร้อน อาหารเช้าจากธัญชาติทำจากการผสมถั่วเหลืองหรือรำ และอาหารเช้าจากธัญชาติที่ทำจากการนำแป้งหรือธัญชาติบดผ่านเครื่องเอกซ์ทรูด (Extruded-type breakfast cereals) รวมถึง cereal bar ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปเบื้องต้น เช่น อบหรือทำแห้งแบบต่างๆ กึ่งสำเร็จรูป ทั้งที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติและปรุงแต่งรสชาติ เช่น เคลือบน้ำตาล ใส่ผลไม้ ผัก หรืออื่นๆ ที่ยังคงสภาพเป็นธัญชาติ/เมล็ด/บดหยาบอยู่ |
| **06.4** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งสาลี ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากแป้งถั่ว ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ทำจากถั่วเหลืองและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน |
| **06.4.1** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด** |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง |

| | |
|---|---|
| **06.4.1.1** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด** |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ไม่ผ่านกระบวนการใด ๆ เช่น การให้ความร้อน การต้มการนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง โดยผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค |
| **06.4.1.2** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด** |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารเส้นที่ผ่านกระบวนการใด ๆ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) หรือแช่เยือกแข็ง และไม่ผ่านการทำแห้ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผู้บริโภคอาจรับประทานได้ทันทีหรือต้องเตรียมให้สุกก่อนบริโภค |
| **06.4.2** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันชนิดแห้ง** |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1 ที่ผ่านการทำแห้ง ทำให้ปริมาณความชื้นสุดท้ายของก๋วยเตี๋ยวน้อยกว่า 14 % |
| **06.4.2.1** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง** |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ไม่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.1 ที่ผ่านการทำแห้ง |
| **06.4.2.2** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง** |
| | ผลิตภัณฑ์พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด ตามหมวด 06.4.1.2 ที่ผ่านการทำแห้ง |
| **06.4.3** | **พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการ เช่น การให้ความร้อน การต้ม การนึ่ง การปรุงให้สุก การพรีเจลาทิไนซ์ (Pre-gelatinized) แช่เยือกแข็ง หรือ ทำให้แห้ง ผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้อาจจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค หรืออาจเป็นวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร โดยผ่านวิธีการปรุงก่อนรับประทานอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้น เช่น การเติมน้ำร้อน การต้ม |
| **06.5** | **ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ขนมหวานที่ทำจากวัตถุดิบหลักคือ ธัญชาติ แป้ง รวมถึง ไส้ขนมที่ทำจากธัญชาติ หรือสตาร์ช และขนมหวานทำจากโดแป้งสาลีหมักด้วยยีสต์นึ่ง รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำขนมหวาน |
| **06.6** | **แป้งใช้ชุบอาหารเพื่อทอด** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งบดที่ได้จากธัญชาติ เมื่อนำไปผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ไข่ น้ำ และนม) ใช้ชุบเนื้อสัตว์ ผัก เพื่อทอด<br><u>ไม่รวมถึง</u> โด (Doughs) สำหรับทำขนมปัง และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมแป้งสำเร็จรูปสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ตามหมวด 07.1.6 และ หมวด 07.2.3 |

| | |
|---|---|
| **06.7** | **ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป** |
| | ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป และผลิตภัณฑ์ข้าวเติมสารอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่มีการวาจำหน่ายในสภาวะ แช่เย็น หรือแช่เยือกแข็ง, ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูป แบบเอเชียตะวันออกซึ่งได้จากการนำข้าวมาแช่น้ำแล้วนำไป นึ่ง นวด และทำให้เป็นลักษณะก้อนเค้ก<br>ไม่รวมถึง ขนมขบเคี้ยวทำจากข้าว ตามหมวด 15.1 ข้าวที่ไม่ผ่านการแปรรูป ตามหมวด 06.1 และขนมหวานที่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 06.5 |
| **06.8** | **ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง** |
| | ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ผ่านการทำแห้ง การปรุงให้สุก การทอด หรือการหมัก เป็นต้น<br>ไม่รวมถึง เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลืองตามหมวด 12.9 |
| **06.8.1** | **เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลือง** |
| | เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองที่ได้จากการนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด ต้ม และ กรอง หรือเตรียมจากแป้งถั่วเหลือง, ถั่วเหลืองเข้มข้น หรือถั่วเหลืองสกัด (Soy protein isolate) น้ำนมถั่วเหลืองอาจใช้บริโภคทันที หรือใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองประเภทอื่น ๆ อาจเติมเนื้อผลไม้ ธัญชาติ หรือสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ทั้งนี้ให้รวมถึง ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองชนิดผงซึ่งจะต้องคืนรูปก่อนบริโภคเป็นเครื่องดื่มหรือนำไปผสมกับสารที่ทำให้ตกตะกอนสำหรับใช้ทำเต้าหู้อ่อนเองที่บ้านให้รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักน้ำนมถั่วเหลือง |
| **06.8.2** | **ฟองเต้าหู้** |
| | ฟองเต้าหู้ได้จากฝ้าหรือเยื่อที่ผิวหน้าของน้ำนมถั่วเหลือง ในระหว่างการอุ่นหรือต้มแล้วทำแห้งอาจนำไปทอดกรอบ หรือคืนรูปโดยแช่น้ำ สำหรับใส่ในซุปหรืออาหารอื่น |
| **06.8.3** | **เต้าหู้** |
| | เต้าหู้ได้จากนำถั่วเหลืองแห้งมาแช่น้ำ บดละเอียด และ กรอง นำส่วนที่เป็นของเหลวมาทำให้เป็นก้อนโดยใช้สารที่ทำให้เกิดการตกตะกอน แล้วนำมาใส่ในแม่พิมพ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสหลายลักษณะ เช่น ชนิดอ่อน ชนิดกึ่งแข็ง และชนิดแข็ง |
| **06.8.4** | **เต้าหู้กึ่งแข็ง** |
| | เต้าหู้กึ่งแข็ง (Semi-dehydrated soybean curd) ผลิตจากเต้าหู้อ่อนที่บีบน้ำออกบางส่วนระหว่างการทำให้เป็นก้อนในแม่พิมพ์ โดยเต้าหู้กึ่งแข็งจะมีปริมาณน้ำอยู่ร้อยละ 62 และมีเนื้อสัมผัสที่มีความยืดหยุ่น |
| **06.8.4.1** | **เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอส** |
| | เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาต้มหรือเคี่ยวกับซอสข้น เช่น ซอสมิโซะ ซีอิ๊วดำ ทำให้เต้าหู้ดูดซับสีและรสชาติของซอส หรือซีอิ๊ว และมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น |
| **06.8.4.2** | **เต้าหู้กึ่งแข็งทอด** |
| | เต้าหู้กึ่งแข็งนำมาทอด ซึ่งอาจรับประทานได้ทันที หรือนำมาประกอบอาหารอื่น ๆ เช่น ต้มพะโล้ |

| | |
|---|---|
| **06.8.4.3** | **เต้าหู้กึ่งแข็งอื่นๆ** |
| | เต้าหู้ชนิดกึ่งแข็งอื่นๆ รวมถึงเต้าหู้ย่าง และเต้าหู้บดที่อาจจะผสมกับส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงชนิดอื่น ๆ<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งต้มหรือเคี่ยวกับซอสตามหมวด 06.8.4.1 และผลิตภัณฑ์เต้าหู้กึ่งแข็งทอดหมวด 06.8.4.2 |
| **06.8.5** | **เต้าหู้แห้ง** |
| | เต้าหู้แห้ง (Dehydrated soybean curd) คือ เต้าหู้ที่ถูกเอาความชื้นออกทั้งหมดโดยผ่านกระบวนการแช่แข็ง บ่ม และการทำแห้ง สามารถบริโภคโดยตรง หรือทำให้คืนรูปโดยการแช่น้ำ หรือซอส หรือนำไปทอด หรือตุ๋นในซอส |
| **06.8.6** | **ถั่วเหลืองหมัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองที่ผ่านการนึ่งและหมักด้วยหัวเชื้อตั้งต้นจากเชื้อราหรือแบคทีเรีย ผลิตภัณฑ์มีลักษณะนุ่ม มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะ |
| **06.8.7** | **เต้าหู้หมัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการหมักเต้าหู้ทั้งก้อน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม มีกลิ่นเฉพาะ อาจมีสีแดง สีเหลืองอ่อน หรือสีเทาแกมเขียว |
| **06.8.8** | **ผลิตภัณฑ์อื่นๆที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากถั่วเหลืองที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นองค์ประกอบหลัก |
| **07.0** | **ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งที่ได้จากธัญชาติซึ่งมีส่วนประกอบของกลูเตน (Gluten) เช่น แป้งข้าวสาลี แป้งข้าวบาร์เลย์ แป้งข้าวไรย์ เป็นต้น หรือไม่มีส่วนประกอบของกลูเตนก็ได้ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวโพด เป็นต้นแล้วนำมาผ่านความร้อน เช่น อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น โดยผลิตภัณฑ์ตามหมวดนี้ ได้แก่ ขนมปัง ขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1 และขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.2 |
| **07.1** | **ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป** |
| | ขนมปังและขนมอบทุกชนิดที่ไม่มีการแต่งเติมรสชาติ (Plain) รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว |
| **07.1.1** | **ขนมปังและโรล** |
| | ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์และขนมปังที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู |
| **07.1.1.1** | **ขนมปังขึ้นฟูด้วยยีสต์** |
| | ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยยีสต์ |
| **07.1.1.2** | **ขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู** |
| | ขนมปังและโรลที่ทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟู เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต เบกกิ้งโซดา |

| | |
|---|---|
| **07.1.2** | **แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน** |
| | แครกเกอร์ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีลักษณะบาง กรอบ ทำจากโด (Dough) ชนิดที่ไม่หวาน<br>ไม่รวมถึง แครกเกอร์ที่มีรสหวาน หรือที่มีการเติมกลิ่นรส (เช่น กลิ่นรสชีส) ตามหมวด 07.2.1 |
| **07.1.3** | **ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ** |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิดที่ไม่หวาน และบิสกิตที่ขึ้นฟู โดยใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา<br>ไม่รวมถึง บิสกิตแบบอังกฤษ เช่น คุกกี้หรือแครกเกอร์รสหวาน ตามหมวด 07.2.1 |
| **07.1.4** | **ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้เป็นไส้และส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไส้ โดเตรียมสำเร็จ และเกล็ดขนมปังสำหรับชุบทอด<br>ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.1.6 |
| **07.1.5** | **หมั่นโถว ซาลาเปา** |
| | ผลิตภัณฑ์ตามแบบเอเชียตะวันออก ได้จากการนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลีหรือข้าวเจ้าที่ทำให้ขึ้นฟูหรือไม่ขึ้นฟูก็ได้ ไปผ่านกระบวนการนึ่ง ผลิตภัณฑ์อาจมีไส้หรือไม่ก็ได้ |
| **07.1.6** | **ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.1.1-07.1.5** |
| | ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1 - 07.1.5<br>ไม่รวมถึง ส่วนผสมสำเร็จรูปตามหมวด 07.2.3 |
| **07.2** | **ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติและส่วนผสมสำเร็จรูป** |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ เช่น รสหวาน รสเค็ม ตามหมวด 07.2.1-07.2.2 และส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ตามหมวด 07.2.3 |
| **07.2.1** | **เค้ก คุกกี้ และพาย** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรือปรุงแต่งรสชาติ |
| **07.2.2** | **ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคในลักษณะขนมหวานหรืออาหารเช้า และขนมหวานจากแป้ง (flour confectionary) เป็นต้น |
| **07.2.3** | **ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1-07.2.2** |
| | ส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ซึ่งอาจต้องนำมาผสมส่วนผสมอื่น (เช่น น้ำ นม น้ำมัน เนยสด ไข่) เพื่อนวดเป็นโด (Dough) รวมถึงโดเตรียมสำเร็จ สำหรับทำเป็นผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 - 07.2.2<br>ไม่รวมถึง โด (Dough) ตามหมวด 07.1.4 และส่วนผสมสำเร็จรูป ตามหมวด 07.1.6 |
| **08.0** | **เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์** |
| | เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากเนื้อสัตว์ ที่รวมถึงจากสัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่งหรือบดที่ยังดิบหรือผ่านการแปรรูป |

| | |
|---|---|
| **08.1** | **เนื้อสัตว์สด** |
| | เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังสด จะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร แต่ใช้ได้ในกรณีจำเป็น เช่น ให้มีการใช้สีเพื่อประทับตราหรือทำเครื่องหมาย อาจเคลือบผิวหรือคลุกเนื้อสัตว์สดด้วยผลไม้แปรสภาพเพื่อใช้ประกอบอาหาร ตามหมวด 04.1.2.8 หรือเครื่องเทศ ตามหมวด 12.2 ตัวอย่างเช่น ไก่ทาขมิ้น |
| **08.1.1** | **เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง** |
| | เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งตัว ซากหรือตัดแต่ง ที่ยังดิบ โดยไม่ผ่านกรรมวิธีใด ๆ |
| **08.1.2** | **เนื้อสัตว์สดบด** |
| | เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ยังดิบและผ่านการบด หรือถอดกระดูก ซึ่งอาจมีหรือไม่มีการเคลือบผิวหรือชุบแป้ง |
| **08.2** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งและผ่านกรรมวิธี** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ ทั้งที่ไม่ใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.1 และใช้ความร้อนตามหมวด 08.2.2 |
| **08.2.1** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแปรรูปโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) เพื่อช่วยถนอมหรือยืดอายุการเก็บรักษา โดยยังไม่ผ่านความร้อน |
| **08.2.1.1** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ อาจหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือหมักแบบเปียกโดยการแช่ชิ้นเนื้อในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือ เข้าไปในชิ้นเนื้อ อาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง |
| **08.2.1.2** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดย อาจผ่านการหมักเกลือ (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมักเกลือหรือทำเค็มก็ได้ การทำให้แห้ง เช่น การตากแห้ง การใช้ลมร้อนหรือภายใต้ความดัน เป็นต้น |

| | |
|---|---|
| **08.2.1.3** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งแล้วแปรรูปโดยกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ |
| **08.2.2** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งตัวหรือตัดแต่งทำให้สุกโดยใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งและทำให้สุกโดยใช้ความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง |
| **08.2.3** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแช่เยือกแข็ง** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ทั้งชิ้น หรือตัดแต่งทั้งดิบและสุกที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| **08.3** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (Drying) การดอง (Pickling) ทั้งที่ไม่ผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.1 และผ่านความร้อน ตามหมวด 08.3.2 |
| **08.3.1** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ไม่ผ่านความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูก และผ่านกรรมวิธีต่างๆ โดยไม่ผ่านความร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การหมักเกลือ (Curing) การทำเค็ม (Salting) การทำแห้ง (drying) การดอง (Pickling) |
| **08.3.1.1** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกและผ่านการหมัก (Curing) หรือการหมักด้วยเกลือโซเดียมคลอไรด์ (Salting) มีทั้งการหมักแบบแห้งโดยการทาเกลือบริเวณพื้นผิวของชิ้นเนื้อ หรือการหมักแบบเปียกโดยการแช่เนื้อสัตว์ในน้ำเกลือ หรือฉีดน้ำเกลือเข้าไปในชิ้นเนื้อ การหมักอาจมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงการรมควันและการดอง |
| **08.3.1.2** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ ที่ได้จากการบดและถอดกระดูกอาจผ่านการหมัก (Curing) หรือทำเค็ม (Salting) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้ง หรืออาจทำให้แห้งโดยไม่ผ่านการหมัก การทำให้แห้ง เช่น การใช้ลมร้อน หรือภายใต้ความดัน เป็นต้น |

| | |
|---|---|
| **08.3.1.3** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดที่ผ่านกระบวนการหมักดองโดยไม่ใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บด และถอดกระดูก ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง (Fermentation) ด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ |
| **08.3.2** | **เนื้อสัตว์บดทำให้สุกโดยใช้ความร้อน** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บด และทำให้สุกโดยผ่านความร้อน (ทั้งที่หมักแล้วทำให้สุก หรือทำแห้งแล้วทำให้สุก) รวมถึงการสเตอริไรส์ และการบรรจุกระป๋อง |
| **08.3.3** | **ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดแช่เยือกแข็ง** |
| | ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก, เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา และแมลงที่สามารถบริโภคได้ บด และถอดกระดูก ทั้งที่ทำให้สุกทั้งหมดหรือสุกบางส่วน ที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| **08.4** | **ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก** |
| | ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอกชนิดทานได้ เช่น ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจน เซลลูโลส หรือสารสังเคราะห์เกรดอาหาร หรือไส้จากธรรมชาติ |
| **09.0** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ ซึ่งรวมถึงสัตว์น้ำที่มีกระดูกสันหลัง เช่น ปลา วาฬ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยแม่ง ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่าง ๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ทั้งที่เป็นสัตว์น้ำที่ยังดิบ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอาจเคลือบผิวหรือคลุกด้วยเครื่องเทศก่อนจำหน่ายต่อผู้บริโภค หรือที่ผ่านการแปรรูป |
| **09.1** | **สัตว์น้ำสด** |
| | สัตว์น้ำสด หมายถึง ปลาหรือสัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ผ่านการเตรียมหรือการแปรรูปใดๆ ยกเว้นการแช่เย็น เก็บในน้ำแข็ง หรือการแช่แข็ง หลังการจับจากทะเล ทะเลสาบ แม่น้ำหรือแหล่งน้ำอื่น ๆ เพื่อรักษาความสดและป้องกันการเน่าเสีย |
| **09.1.1** | **ปลาสด** |
| | เนื้อปลาและไข่ปลาทุกชนิดที่ยังสด |
| **09.1.2** | **สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา** |
| | สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง หอยชนิดต่างๆ สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนังที่ยังสด |
| **09.2** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยผ่านกรรมวิธีต่างๆ เช่น การรมควัน (Smoked), การทำแห้ง (Dried), การหมักดอง(Fermented), การหมักเกลือ (Salted) และการแช่แข็งซึ่งอาจต้องนำไปปรุงสุกก่อนบริโภค รวมถึงผลิตภัณฑ์ปรุงสุกพร้อมบริโภค |

| | |
|---|---|
| **09.2.1** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ที่ยังสด รวมถึงที่ผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง หรือการแช่เยือกแข็งอย่างรวดเร็ว (Quick-freezing) |
| **09.2.2** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชุบแป้งแช่เยือกแข็ง** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่นำมาชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่น โดยยังไม่ผ่านการปรุงสุกหรือผ่านการปรุงสุกบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| **09.2.3** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบดแช่เยือกแข็ง** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำยังไม่ผ่านการปรุงสุกและบดละเอียดจนมีลักษณะเป็นครีม (cream-type sauce) แล้วนำมาผ่านการแช่เยือกแข็ง |
| **09.2.4** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำปรุงสุกหรือทอด** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ปรุงสุกหรือทอดพร้อมบริโภค |
| **09.2.4.1** | **ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก** |
| | ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาอาจเป็นทั้งตัว ชิ้นส่วน หรือบด ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ไม่รวมถึง ปลาและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแบบเอเชียตะวันออก ตามหมวด 09.3.4 |
| **09.2.4.2** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาปรุงสุก** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง เช่น แมงกะพรุน หอยเม่น ปลิงทะเล รวมถึงหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยทาก เป็นต้น สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง เช่น กุ้ง ปู ลอบสเตอร์ เป็นต้น และสัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลังและมีหนามที่ผิวหนัง เช่น เม่นทะเล ปลิงทะเล เป็นต้น ที่ผ่านการนึ่ง ต้ม และการทำให้สุกด้วยวิธีอื่นๆ ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ข้างต้นที่ผ่านการทำให้สุกด้วยวิธีการทอด ตามหมวด 09.2.4.3 |
| **09.2.4.3** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้งย่าง** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพร้อมบริโภคทันที เตรียมจากสัตว์น้ำทั้งตัวหรือตัดเป็นชิ้นส่วน อาจชุบแป้ง ไข่ หรือขนมปังป่นหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปทอด อบ ปิ้ง หรือย่าง อาจเติมซอสหรือน้ำมัน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะหรือบรรจุในกระป๋อง |
| **09.2.5** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง** |
| | - สัตว์น้ำรมควัน (Smoking) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งไปทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้ง อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ แล้วนำไปรมควันโดยอาจใช้ขี้เลื่อยเป็นเชื้อเพลิง<br>- สัตว์น้ำแห้ง (Drying) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตากแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือทำให้แห้งโดยตรงหรือผ่านการต้มก่อนการทำแห้งโดยใช้ตู้อบ ผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักเกลือหรือไม่ก็ได้ |

| | |
|---|---|
| | - สัตว์น้ำทำเค็ม (Salting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปทาเกลือหรือแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งกระบวนการผลิตแตกต่างไปจากการดอง (Pickled) และการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinated) ตามหมวด 09.3<br>- สัตว์น้ำหมักเกลือ (Curing) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการทำเค็ม (Salting) แล้วนำไปรมควัน<br>- สัตว์น้ำหมักดอง (Fermenting) ได้จากการนำสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ให้กรดแลคติคและเกลือ |
| **09.3** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร เช่น การแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (Marinating) การดอง (Pickling) หรือการปรุงสุกบางส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์จะมีอายุการเก็บรักษาสั้น |
| **09.3.1** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marination) อาจใส่เกลือและเครื่องเทศหรือสมุนไพรหรือไม่ก็ได้บรรจุในขวดแก้วหรือกระป๋องซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น ผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจนำไปแช่ในวุ้น (Jelly) จากการนำสัตว์น้ำไปปรุงให้สุกหรือนึ่งเพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และเติมน้ำส้มสายชูหรือไวน์เกลือและวัตถุกันเสียแล้วทำให้แข็งตัวในวุ้น (Jelly) |
| **09.3.2** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายด่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (brine) |
| **09.3.3** | **คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ** |
| | ผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาโดยทั่วไปจะผ่านการล้าง ทำเค็ม และบ่มจนมีลักษณะใสแล้วนำมาบรรจุในภาชนะแก้วหรือภาชนะที่เหมาะสม และไข่จากปลาชนิดอื่นๆ ทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด อาจเติมเกลือ เครื่องเทศ สีผสมอาหารหรือใช้วัตถุกันเสีย<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เช่น การพาสเจอร์ไรซ์ ตามหมวด 09.4 หรือผ่านการแช่เยือกแข็ง ตามหมวด 09.2.1 หรือปรุงสุก ตามหมวด 09.2.4.1 หรือผ่านการรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง ตามหมวด 09.2.5 และไข่ปลาสด ตามหมวด 09.1.1 |
| **09.3.4** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3** |
| | ผลิตภัณฑ์หมวดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหารนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3 ซึ่งมักเป็นผลิตภัณฑ์ของทางเอเชียตะวันออก ตัวอย่างเช่น ปลาสดที่บดหรือกากที่เหลือจากการทำน้ำปลาผสมกับแป้งสาลีรำข้าวหรือถั่วเหลืองเป็นต้นผลิตภัณฑ์อาจมีการหมักด้วยก็ได้ |

| | |
|---|---|
| **09.4** | **สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง** |
| | สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยืดอายุการเก็บรักษาโดยอาจบรรจุในน้ำมันหรือซอส โดยบรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท และผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์หรือแคนนิ่ง<br>ไม่รวมถึง สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรุงสุกหรือทอด ตามหมวด 09.2.4 |
| **10.0** | **ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่** |
| | ไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ ซึ่งรวมถึง ไข่สดทั้งฟอง ตามหมวด 10.1 ผลิตภัณฑ์จากไข่ ตามหมวด 10.2 และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีไข่เป็นส่วนประกอบตามหมวด 10.3 และ หมวด 10.4 |
| **10.1** | **ไข่สดทั้งฟอง** |
| | ไข่สดทั้งฟองที่โดยทั่วไปจะไม่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารแต่อาจมีการใช้สีเพื่อการตกแต่ง, ย้อม หรือประทับตราหรือเครื่องหมายหรือ สัญลักษณ์บนเปลือกไข่เท่านั้น |
| **10.2** | **ผลิตภัณฑ์จากไข่** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้แทนไข่สดในสูตรอาหารหรือใช้เป็นอาหาร มีทั้งชนิดที่ผลิตจากไข่สด โดยมีไข่แดงและไข่ขาวรวมกันซึ่งทำจากไข่ทั้งฟอง หรือมีเฉพาะไข่ขาวหรือมีเฉพาะไข่แดง ซึ่งจะนำไปผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เหลว, ไข่แช่เยือกแข็ง, ไข่ผงหรือแห้ง |
| **10.2.1** | **ผลิตภัณฑ์ไข่เหลว** |
| | ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาวหรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ และใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา เช่น การเติมเกลือ |
| **10.2.2** | **ผลิตภัณฑ์ไข่แช่เยือกแข็ง** |
| | ผลิตภัณฑ์ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง นำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์แล้วและนำมาแช่เยือกแข็ง |
| **10.2.3** | **ผลิตภัณฑ์ไข่ผงหรือแห้ง** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแยกน้ำตาลออกจากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง แล้วนำมาผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์และทำให้แห้ง |
| **10.3** | **ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร** |
| | ผลิตภัณฑ์ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารแบบเอเชียตะวันออก |
| **10.4** | **ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลักในลักษณะที่พร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมมาจากส่วนผสมสำเร็จรูป |
| **10.5** | **ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค** |
| | ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่ได้จากไข่ทั้งฟอง หรือไข่ขาว หรือไข่แดง ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อนอาจทำให้สุกหรือสุกบางส่วนก็ได้ และอาจปรุงแต่งสี กลิ่น รส รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคที่มีการบริโภคในลักษณะขนมหวาน ตามหมวด 10.4 |

| | |
|---|---|
| **11.0** | **สารให้ความหวานและน้ำผึ้ง** |
| | น้ำตาล สารให้ความหวานแทนน้ำตาลและน้ำผึ้ง ทั้งในรูปแบบผงและเหลว |
| **11.1** | **น้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายขาว** |
| | สารให้ความหวานที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามหมวด 11.1.1- 11.1.5 |
| **11.1.1** | **น้ำตาลทรายขาว เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส เด็กซ์โตรสโม-โนไฮเดรต และฟรุกโตส** |
| | - น้ำตาลทรายขาว คือ น้ำตาลซูโครส (Sucrose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีค่าโพลาไรซ์เซชั่นไม่น้อยกว่า 99.7 สเกลของน้ำตาลสากล<br>- เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์โดยปราศจากผลึกของน้ำ<br>- เด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) คือ น้ำตาลดี-กลูโคส (D-glucose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ โดยมีผลึกของน้ำ 1 โมเลกุล<br>- ฟรุกโตส (Fructose) คือ น้ำตาลดี-ฟรุกโตส (D-fructose) ที่ตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์ |
| **11.1.2** | **น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสผง** |
| | - น้ำตาลผงหรือน้ำตาลไอซิ่ง (Icing sugar) คือ น้ำตาลทรายขาวที่ทำให้เป็นผง อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้<br>- เด็กซ์โตรสผงหรือเด็กซ์โตรสไอซิ่ง (Icing dextrose) คือ เด็กซ์โตรสแอนไฮดรัส (Dextrose anhydrous) หรือเด็กซ์โตรสโมโนไฮเดรต (Dextrose monohydrate) ทำให้เป็นผง หรือนำทั้งสองชนิดผสมกัน อาจเติมสารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน (Anticaking agents) หรือไม่ก็ได้ |
| **11.1.3** | **น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย** |
| | - น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด (Soft white sugar) คือ น้ำตาลทรายสีขาวที่ยังมีความชื้นซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์<br>- น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด (Soft brown sugar) คือ น้ำตาลทรายสีน้ำตาลอ่อนจนถึงสีน้ำตาลเข้มที่ยังชื้นซึ่งยังไม่ถูกทำให้บริสุทธิ์<br>- กลูโคสไซรัป (Glucose syrup) คือ สารละลายเข้มข้นของแซคคาไรด์(Saccharides) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการซึ่งได้จากการย่อยสลายสตาร์ช (Starch) หรืออินนูลิน (Inulin) ซึ่งถูกทำให้บริสุทธิ์<br>- กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง (Dried glucose syrup) คือ กลูโคสไซรัปที่ถูกนำมาระเหยน้ำออกบางส่วน<br>- น้ำตาลอ้อย (Raw cane sugar) คือ น้ำตาลซูโครสที่ผ่านการตกผลึกและทำให้บริสุทธิ์บางส่วนจากน้ำอ้อยที่ทำให้บริสุทธิ์บางส่วน และไม่ผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์อีกครั้ง |
| **11.1.3.1** | **กลูโคสไซรัปชนิดแห้งที่ใช้ในการผลิตอาหาร** |
| | กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งทำให้เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่น ตามหมวด 05.2 |

| | |
|---|---|
| **11.1.3.2** | **กลูโคสไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ในการผลิตอาหาร** |
| | กลูโคสไซรัป ตามหมวด 11.1.3 ซึ่งไม่เป็นผงหรือแห้งที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร เช่น กระบวนการผลิตลูกกวาดและขนมหวานอื่นตามหมวด 05.2 |
| **11.1.4** | **แลกโตส** |
| | แลกโตส (Lactose) คือ น้ำตาลที่เป็นองค์ประกอบตามธรรมชาติของนมโดยทั่วไปได้จากเวย์ที่นำมาผ่านการตกผลึก อาจเป็นชนิดแอนไฮดรัส (ปราศจากน้ำ) หรือเป็นชนิดที่มีน้ำ 1 โมเลกุล หรือทั้งสองชนิดผสมกัน |
| **11.1.5** | **น้ำตาลขาวชนิดผลึก** |
| | น้ำตาลขาวชนิดผลึก (Plantation หรือ mill white sugar) คือ น้ำตาลที่ได้จากการตกผลึกซูโครส (Sucrose) และทำให้บริสุทธิ์โดยมีค่าโพลาไรส์เซชั่นไม่ต่ำกว่า 99.5 สเกลของน้ำตาลสากล |
| **11.2** | **น้ำตาลทรายแดง** |
| | น้ำตาลทรายแดงมีสีออกน้ำตาล หรือเหลือง ที่มีขนาดเม็ดน้ำตาลหยาบ<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3 |
| **11.3** | **น้ำเชื่อมและไซรัป** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการทำน้ำตาลให้บริสุทธิ์ ได้แก่ น้ำเชื่อมหรือไซรัปที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการตกผลึกหรือ ทรีเคิล (Treacle) และกากน้ำตาลหรือโมลาส (Molasses)<br>น้ำตาลอินเวิร์ท (Invert sugar) คือ ส่วนผสมของน้ำตาลกลูโคสและน้ำตาลฟรุกโตสซึ่งได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (Hydrolysis) รวมถึง ผลผลิตจากกระบวนการผลิตน้ำตาลทุกชนิด<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทรายแดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัปชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย ตามหมวด 11.1.3 |
| **11.4** | **น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น** |
| | น้ำเชื่อมที่ใช้ปรุงแต่งรสหวาน หรือที่ใช้ราดหน้าขนมและไอศกรีม รวมถึงน้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนม ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำตาลหรือไซรัปเท่านั้น โดยอาจปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้<br><u>ไม่รวมถึง</u> ผลิตภัณฑ์น้ำตาลที่ใช้โรยหรือแต่งหน้าหน้าขนม ซึ่งมีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากน้ำตาลหรือไซรัป ตามหมวด 05.4 ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมและซอสหวาน |
| **11.5** | **น้ำผึ้ง** |
| | น้ำผึ้ง หมายถึง สารธรรมชาติที่เป็นของเหลวชนิดหวานที่ผึ้งผลิตขึ้น จากการเก็บสะสมน้ำหวานจากดอกไม้หรือพืช รวมกับสารเฉพาะในตัวผึ้ง ซึ่งถูกเก็บหรือบ่มจนเป็นน้ำผึ้งในรังผึ้ง |

| | |
|---|---|
| **11.6** | **สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด หรือน้ำตาลแอลกอฮอล์ (Polyols) โดยอาจผสมกับวัตถุเจือปนอาหารอื่นหรือสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่น เช่น คาร์โบไฮเดรต อาจอยู่ในรูปของผง เม็ดหรือของเหลว เพื่อขายโดยตรงแก่ผู้บริโภค นำไปใช้สำหรับเติมในอาหารให้ความหวานแทนน้ำตาล<br>ไม่รวมถึง สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จัดเป็นวัตถุเจือปนอาหาร |
| **12.0** | **เกลือ เครื่องเทศ ซุป ซอส สลัดและผลิตภัณฑ์จากโปรตีน** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งเพื่อเพิ่มกลิ่นและรสให้กับอาหาร (ได้แก่ เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส) ซอส น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง รวมถึงผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง |
| **12.1** | **เกลือและสารที่ใช้แทนเกลือ** |
| | เกลือ ตามหมวด 12.1.1 และสารที่ใช้แทนเกลือ ตามหมวด 12.1.2 ที่ใช้ปรุงรสอาหาร |
| **12.1.1** | **เกลือ** |
| | เกลือโซเดียมคลอไรด์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงชนิดที่มีการเติมไอโอดีน หรือเติมฟลูออไรด์และไอโอดีน หรือแร่ธาตุอื่น ๆ และเกลือที่มีผลึกขนาดใหญ่ (Dendritic salt) อยู่ในรูปแบบ ผลึก ผง หรือของเหลว |
| **12.1.2** | **สารที่ใช้แทนเกลือ** |
| | สารที่ใช้แทนเกลือที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรสเพื่อลดปริมาณโซเดียม |
| **12.2** | **เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ตามหมวด 12.2.1 - 12.2.2 |
| **12.2.1** | **เครื่องเทศ** |
| | เครื่องเทศเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากพืช ทั้งชนิดสดและแห้ง อาจบดหรือไม่ก็ได้ หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องเทศหลายชนิดมาผสมกัน รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในรูปผงหรือกึ่งแข็งกึ่งเหลว |
| **12.2.2** | **เครื่องปรุงรส** |
| | เครื่องปรุงรส (Seasoning และ Condiments) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหาร อาจได้จากการผสมเครื่องเทศกับส่วนผสมอื่น เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว น้ำผึ้ง น้ำตาล กะปิ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่าง ๆ<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค (เช่น ซอสมะเขือเทศ มายองเนส มัสตาร์ด) หรือเครื่องเคียงจำพวกผักดองประเภทต่าง ๆ |

| | |
|---|---|
| **12.3** | **น้ำส้มสายชู** |
| | น้ำส้มสายชูหมักที่ได้จากการหมักเอทานอลจากแหล่งต่าง ๆ (เช่น ไวน์ หรือไซเดอร์ เป็นต้น) รวมถึงน้ำส้มสายชูหมักที่นำมาผ่านกระบวนการกลั่น |
| **12.4** | **มัสตาร์ด** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการบดเมล็ดมัสตาร์ด (Mustards) โดยทั่วไปเป็นเมล็ดที่เอาไขมันออกไป แล้วผสมกับน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมัน และเครื่องเทศอื่นๆ |
| **12.5** | **ซุป** |
| | ผลิตภัณฑ์ซุป (Soups) และซุปใส (Broths) ที่พร้อมบริโภค อาจมีน้ำหรือนมหรือกะทิ หรือไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) |
| **12.5.1** | **ซุปพร้อมบริโภค** |
| | ผลิตภัณฑ์ซุปและซุปใสพร้อมบริโภคที่มีน้ำ (เช่น น้ำต้มผัก เนื้อสัตว์ หรือปลา) นม กะทิ หรือ ไขมันจากพืช (creamer) เป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบอื่นๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว) หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งและการแช่เยือกแข็ง โดยไม่ต้องนำไปคืนรูป |
| **12.5.2** | **ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซุป** |
| | ผลิตภัณฑ์ซุปสำเร็จรูปเข้มข้น นำมารับประทานโดยการคืนรูปหรือผสมด้วยน้ำหรือนมเพื่อให้ได้ซุปพร้อมบริโภค อาจมีส่วนประกอบอื่น ๆ (เช่น ผัก, เนื้อ, เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น) หรือไม่ก็ได้ มีทั้งในรูปแบบข้น ของเหลวเข้มข้น ผง เกล็ด เม็ด กึ่งแข็งกึ่งเหลว หรือ ก้อน |
| **12.6** | **ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** |
| | ผลิตภัณฑ์ประเภทซอสพร้อมบริโภค ตัวอย่างเช่น น้ำเกรวี่ หรือน้ำสลัด รวมถึงส่วนผสมสำเร็จรูป (Mixes) ที่จะต้องคืนรูปก่อนบริโภค ได้แก่ ซอสอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.1 ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน ตามหมวด 12.6.2 ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่ ตามหมวด 12.6.3 และซอสใส ตามหมวด 12.6.4 |
| **12.6.1** | **ซอสอิมัลชัน** |
| | ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) น้ำสลัดที่เป็นอิมัลชัน และเครื่องจิ้ม ประเภทน้ำมันหรือไขมันในน้ำ (Oil/Fat in water) มีการใช้อิมัลซิไฟล์เออร์ (Emulsifier) หรือผ่านกระบวนการ Homogenization โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน |
| **12.6.2** | **ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน** |
| | ผลิตภัณฑ์ซอส น้ำเกรวี่ (Gravies) และน้ำสลัด ที่มีส่วนผสมของ น้ำ กะทิ น้ำมัน ไขมันจากพืช (creamer) หรือ นม ก็ได้ รวมถึงซอสที่ทำจากนม ครีมผสมกับแป้ง และเนยหรือน้ำมันเล็กน้อย อาจใส่สมุนไพรเพื่อปรุงแต่งกลิ่นรส หรืออาจมีส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น |
| **12.6.3** | **ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่** |
| | ซอสและเกรวี่ (Gravies) เข้มข้น โดยทั่วไปเป็นชนิดผง ข้น ของเหลว เกล็ด ก้อน เม็ด เพื่อนำมาผสมกับนม น้ำ น้ำมัน หรือของเหลวอื่น ๆ เพื่อเตรียมเป็นซอสหรือน้ำเกรวี่ ในหมวด 12.6.1 หรือ 12.6.2 |

| | |
|---|---|
| **12.6.4** | **ซอสใส** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ด้วยน้ำกับเกลือหรือไม่ก็ได้ โดยต้องไม่มีการเติมส่วนประกอบอื่น เช่น นม ครีม ไขมัน แป้ง เป็นต้น สำหรับใช้ปรุงรสหรือเป็นส่วนประกอบของอาหาร |
| **12.7** | **สลัดและผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช** |
| | - สลัดผสมสำเร็จรูป อาจมีการเติมผัก เส้น หรือเนื้อสัตว์ หรือไม่ก็ได้ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก<br>- ผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิช (Sandwich spread) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำมันพืช หรือน้ำมันพืชผสมกับไข่แดง ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (emulsion) ผสมผักดอง ปรุงแต่งรสด้วยน้ำส้มสายชูและ/หรือน้ำมะนาว และ ส่วนประกอบอื่นอาจผสมแป้งสุกและ/หรือเนื้อสัตว์ใช้สำหรับปรุงแต่งรสอาหาร<br>ไม่รวมถึง ผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ที่บดละเอียด สำหรับใช้ทาหรือป้าย ตามหมวด 04.2.2.5 และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทาหรือป้ายที่มีนัทหรือโกโก้เป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 05.1.3 |
| **12.8** | **ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน** |
| | ยีสต์และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร<br>ไม่รวมถึง ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกันที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร |
| **12.9** | **เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากถั่วเหลืองและส่วนประกอบอื่น ๆ ซึ่งนำไปใช้เป็นเครื่องปรุงรส |
| **12.9.1** | **ผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองหมัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองกับเกลือ น้ำ และส่วนประกอบอื่น ๆ ซึ่งใช้สำหรับเตรียมซุป น้ำสลัด หรือเครื่องปรุงรส เป็นต้น |
| **12.9.2** | **ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลือง** |
| | ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลือง หรือใช้กรรมวิธีอื่น เช่น การใช้กรดย่อยถั่วเหลือง เป็นต้น ทั้งชนิดเหลวและผง |
| **12.9.2.1** | **ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะใส ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากการหมักถั่วเหลือง ธัญชาติ เกลือและน้ำ |
| **12.9.2.2** | **ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากถั่วเหลืองหรือโปรตีนจากพืชชนิดอื่นด้วยกรด (เช่น กรดไฮโดรคลอริก) แล้วทำให้เป็นกลางด้วยด่าง (เช่น โซเดียมคาร์บอเนต) แล้วกรอง |
| **12.9.2.3** | **ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นอิมัลชัน ได้จากผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก และ/หรือ ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจากถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมักที่อาจเติมน้ำตาลหรือเกลือ และ/หรือผ่านกระบวนการเคี่ยวไหม้ (Caramelization) อย่างใดอย่างหนึ่งหรือทั้งสองอย่างก็ได้ |

| | |
|---|---|
| **12.10** | **ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง** |
| | ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง<br>ไม่รวมถึง โปรตีนจากนมที่เป็นเคซีนและเคซีเนตตามหวด 01.5.1 |
| **13.0** | **อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ** |
| | อาหารที่ผลิตขึ้นโดยมีกรรมวิธีหรือสูตรหรือส่วนประกอบเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษอันเนื่องมาจากสภาวะทางกายภาพ หรือสรีรวิทยา หรือความเจ็บป่วย หรือความผิดปกติของร่างกาย โดยส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์แตกต่างไปจากอาหารชนิดเดียวกันที่ใช้โดยปกติสำหรับกลุ่มบุคคลที่มีสภาวะหรือความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ เช่น อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ รวมทั้งผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร |
| **13.1** | **อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้กับทารกและเด็กเล็ก ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1.1, 13.1.2 และ 13.1.3 |
| **13.1.1** | **นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก** |
| | นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือน ซึ่งมีโภชนาการครบถ้วนและเพียงพอ (the sole source of nutrition) เพื่อทดแทนนมจากมารดา โดยมีองค์ประกอบที่เหมาะสมกับทารก ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือในรูปแบบเข้มข้นหรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3 |
| **13.1.2** | **นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก** |
| | นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่อง สำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปและเด็กเล็กอายุ 1-3 ปี ซึ่งอาจเป็นกรดอะมิโน โปรตีนจากถั่วเหลือง โปรตีนที่ผ่านการย่อยแล้ว (Hydrolyzed protein) โปรตีนจากนม หรือโปรตีนจากแหล่งอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในรูปพร้อมบริโภค หรือผงซึ่งจะต้องมีการคืนรูปก่อนบริโภค<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.3 |
| **13.1.3** | **อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก** |
| | อาหารสำหรับทารกอายุไม่เกิน 12 เดือนที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธี หรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของทารกและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับทารกที่มีข้อจำกัดหรือผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับทารกที่มีความจำเป็นทางการแพทย์ ซึ่งต้องการโภชนาการเป็นพิเศษ ที่ไม่สามารถจัดการได้ด้วยการดัดแปลงอาหารทั่วไป หรืออาหารที่มีโภชนาการพิเศษเฉพาะกลุ่มอื่น ๆ (other food for special dietary use) หรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง |

| | |
|---|---|
| **13.2** | **อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก** |
| | อาหารสำหรับทารกอายุ 6 เดือนขึ้นไปถึง 12 เดือนและเด็กเล็กอายุ 1 ปีขึ้นไปถึง 3 ปี ที่ใช้สร้างความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารทั่วไปให้แก่ทารกและเด็กเล็ก โดยอาจอยู่ในรูปแบบพร้อมบริโภคในลักษณะต่างๆ เช่น ดูด กิน ขบเคี้ยว ดื่ม เป็นต้น หรืออยู่ในรูปแบบชิ้น ผง เข้มข้น หรือรูปแบบอื่น ๆ โดยอาจนำไปผสมหรือละลายกับน้ำ นม หรือของเหลวอื่นที่เหมาะสมอื่นก่อนบริโภคก็ได้<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารกตามหมวด 13.1.1, ผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก และอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก ตามหมวด 13.1.2 และ ผลิตภัณฑ์อาหารทางการแพทย์สำหรับทารก ตามหมวด 13.1.3 |
| **13.3** | **อาหารทางการแพทย์** |
| | อาหารสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ที่ผลิตขึ้นโดยกรรมวิธีหรือสูตรเฉพาะเพื่อใช้ตามความต้องการพิเศษของผู้ป่วยและอาจใช้ภายใต้คำแนะนำของบุคลากรทางการแพทย์สำหรับผู้ป่วยที่มีข้อจำกัด หรือ มีความผิดปกติในการบริโภค การย่อย การดูดซึม กระบวนการเมตาบอลิสม หรือสำหรับผู้ป่วยที่มีความต้องการสารอาหารที่จำเป็นทางการแพทย์ที่ไม่สามารถจัดการโดยใช้เพียงวิธีการดัดแปลงอาหารปกติหรืออาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือใช้บริโภคร่วมกันทั้งสองอย่าง<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กตามหมวด 13.1 |
| **13.4** | **อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก** |
| | อาหารในรูปพร้อมบริโภค ซึ่งผลิตโดยกรรมวิธี สูตรหรือส่วนประกอบที่ใช้เฉพาะควบคุมหรือลดน้ำหนัก อาจเป็นอาหารที่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักใช้บริโภคแทนอาหารปกติทั้งวันหรือใช้แทนอาหารบางมื้อ และหมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ถูกลดพลังงานหรืออาหารที่ให้พลังงานต่ำ |
| **13.5** | **อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ** |
| | อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง หรือ อาหารที่ใช้สำหรับบุคคลผู้มีวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารเป็นพิเศษ ทั้งในรูปของเหลว กึ่งของเหลว และของแข็ง ใช้สำหรับเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลด้านอาหารในการเสริมสร้างโภชนาการ แต่ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือมีจุดประสงค์ทางการแพทย์<br>ไม่รวมถึง ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 13.1-13.4 และ 13.6 |
| **13.6** | **ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร** |
| | ผลิตภัณฑ์ที่ใช้รับประทานนอกเหนือจากการรับประทานอาหารตามปกติ เพื่อประโยชน์ทางด้านส่งเสริมสุขภาพมีสารอาหารเช่น วิตามิน แร่ธาตุ เป็นต้น หรือสารอื่นเป็นองค์ประกอบในปริมาณที่ปลอดภัยในการบริโภคระยะยาว มีรูปแบบที่มิใช่รูปแบบอาหารตามปกติ เช่น รูปแบบของแข็ง (แคปซูล แคปซูลแบบนิ่ม เม็ด เม็ดฟู่ เม็ดอม ผง) หรือรูปแบบของเหลว หรือรูปแบบเคี้ยว (chewable form) เป็นต้น และมีการกำหนดปริมาณให้รับประทาน |

| | |
|---|---|
| **14.0** | **เครื่องดื่ม** |
| | ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ซึ่งรวมถึง เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์<br>ไม่รวมถึง เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 |
| **14.1** | **เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์** |
| | เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ น้ำ ตามหมวด 14.1.1 น้ำผลไม้และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2 น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3 เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 และ กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพรและเครื่องดื่มร้อนจากธัญชาติชนิดต่างๆ ตามหมวด 14.1.5 ทั้งนี้อาจมีแอลกอฮอล์ที่เกิดจากการหมักได้ไม่เกินร้อยละ 0.5 |
| **14.1.1** | **น้ำ** |
| | น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำบริโภค รวมถึงน้ำโซดา |
| **14.1.1.1** | **น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำที่ระบุแหล่งกำเนิด** |
| | น้ำที่ได้โดยตรงจากแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ และมีแร่ธาตุต่าง ๆ อยู่ตามคุณสมบัติสำหรับแหล่งน้ำนั้นๆ โดยคุณลักษณะของน้ำแร่และน้ำจากแหล่งธรรมชาติจะมีเกลือแร่ ธาตุอาหารรอง (trace elements) หรือองค์ประกอบอื่น ๆ ตามแหล่งน้ำนั้น ๆ อาจมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่แล้วจากแหล่งน้ำตามธรรมชาตินั้น หรือเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากแหล่งอื่น หรือมีการปรับลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ให้น้อยลง หรือเป็นน้ำที่ไม่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ก็ได้ ทั้งนี้น้ำแร่ธรรมชาติต้องปรับปรุงคุณภาพและบรรจุภายในบริเวณแหล่งน้ำนั้น ๆ เท่านั้น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแร่ธรรมชาติ |
| **14.1.1.2** | **น้ำบริโภคและน้ำโซดา** |
| | น้ำบริโภคเป็นน้ำที่มิได้เป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติ ตามหมวด 14.1.1.1 กระบวนการผลิตอาจปรับคุณภาพน้ำโดยการกรอง การฆ่าเชื้อ หรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจมีการเติมก๊าซออกซิเจนหรือก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท<br>ไม่รวมถึง น้ำที่มีการแต่งกลิ่นรส ซึ่งจัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 |
| **14.1.2** | **น้ำผลไม้และน้ำผัก** |
| | ได้แก่ น้ำผลไม้ ตามหมวด 14.1.2.1 และน้ำผัก ตามหมวด 14.1.2.2 สำหรับเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของผักและผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก จัดเป็นเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ตามหมวด 14.1.4 |
| **14.1.2.1** | **น้ำผลไม้** |
| | น้ำผลไม้ที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากส่วนที่รับประทานได้ของผลไม้ผ่านกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ชนิดนั้นไว้ ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้ชนิดนั้น ๆ ลงไปด้วย สามารถแบ่งได้ 3 ลักษณะ ได้แก่ |

| | |
|---|---|
| | 1. น้ำผลไม้ที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น เป็นต้น<br>2. น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ทั้งนี้น้ำผลไม้ที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้นจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรณีที่ไม่มีค่า Brix level กำหนดไว้เฉพาะในภาคผนวกให้คำนวณจากปริมาณของแข็งที่อยู่ในน้ำผลไม้เข้มข้นที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต<br>3. น้ำผลไม้ที่ได้จากการใช้น้ำในกระบวนการสกัดผลไม้ดังต่อไปนี้ (1) ผลไม้ที่ไม่สามารถสกัดน้ำได้โดยวิธีทางกายภาพ (2) ผลไม้แห้ง โดยผลิตภัณฑ์อาจอยู่ในสภาพเข้มข้นหรือคืนรูปทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่คืนรูปแล้วจะต้องมีปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) ไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือ ตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| **14.1.2.2** | **น้ำผัก** |
| | น้ำผักที่อยู่ในลักษณะพร้อมบริโภคเตรียมได้จากกรรมวิธีที่เหมาะสมที่จะสามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพ เคมี คงกลิ่นและรสชาติที่ดีและคุณค่าทางโภชนาการของผักชนิดนั้นไว้ อาจเป็นน้ำผักชนิดเดียว หรือสองชนิดขึ้นไป ซึ่งอาจมีลักษณะใสหรือขุ่นก็ได้ อาจมีเนื้อผักชนิดนั้นๆ ด้วย โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม สามารถแบ่งได้ 2 ลักษณะ ได้แก่<br>1. น้ำผักที่ได้จากกระบวนการสกัดโดยวิธีทางกายภาพ เช่น บีบ คั้น บด เป็นต้น<br>2. น้ำผักที่ได้จากคืนรูปน้ำผักเข้มข้นโดยใช้น้ำที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| **14.1.2.3** | **น้ำผลไม้เข้มข้น** |
| | น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ ส่งผลทำให้ปริมาณร้อยละโดยน้ำหนักของของแข็งที่ละลายอยู่ในสารละลาย (Brix level) เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50 เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำผลไม้ชนิดเดียวกันที่ได้จากคืนรูปน้ำผลไม้เข้มข้น ซึ่งใช้กรรมวิธีที่สามารถรักษาคุณภาพและองค์ประกอบที่สำคัญด้านกายภาพและเคมี โดยยังคงกลิ่นและรสชาติที่ดี และคุณค่าทางโภชนาการของผลไม้ไว้ได้ อาจทำให้มีสารที่ให้กลิ่นหรือมีองค์ประกอบของสารที่ให้กลิ่นระเหยได้เช่นเดียวกับผลไม้ที่ใช้ผลิตด้วยวิธีทางกายภาพ อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ลงไปหรือในกระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นอาจจะนำน้ำที่สกัดเนื้อผลไม้ ที่ได้จากการบีบเอาน้ำผลไม้ออกแล้ว มาเติมลงในน้ำผลไม้ชนิดนั้น ๆ ก่อนผ่านกระบวนการทำให้เข้มข้น และผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจจะอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้นหรือแช่แข็ง ใช้สำหรับ |

| | |
|---|---|
| | เตรียมผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป |
| **14.1.2.4** | **น้ำผักเข้มข้น** |
| | น้ำผักชนิดเข้มข้นได้มาจากการนำน้ำผักมาแยกเอาน้ำออก อาจอยู่ในรูปของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็งใช้สำหรับทำผลิตภัณฑ์พร้อมดื่มโดยการเติมน้ำลงไป |
| **14.1.3** | **น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้า** |
| | น้ำผลไม้และน้ำผักชนิดเนคต้าได้จากการนำเนื้อผลไม้บด น้ำผลไม้ น้ำผลไม้เข้มข้น หรือ น้ำผัก น้ำผักเข้มข้นมาผสมกับน้ำ น้ำตาล น้ำผึ้ง สารให้ความหวานแทนน้ำตาล ได้แก่ น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.1 น้ำผักชนิดเนคต้า ตามหมวด 14.1.3.2 |
| **14.1.3.1** | **น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า** |
| | น้ำผลไม้ตามหมวด 14.1.2.1 และ 14.1.2.3 หรือส่วนผสมของน้ำผลไม้ทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มิได้ผ่านกระบวนการหมักแต่อาจเกิดกระบวนการหมักขึ้นได้เองเมื่อเติมน้ำ โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวานข้างต้นด้วยหรือไม่ก็ได้ นอกจากนี้อาจมีการเติมเนื้อผลไม้หรือกลิ่นรสของผลไม้ชนิดนั้นๆ ที่ได้จากวิธีทางกายภาพหรือสกัดด้วยน้ำลงไป โดยอาจเป็นผลไม้ชนิดเดียวหรือหลายชนิดผสมกันก็ได้ ทั้งนี้ร้อยละโดยปริมาณของน้ำผลไม้จะต้องไม่น้อยกว่าที่กำหนดไว้ในภาคผนวกของมาตรฐานสินค้าสาขาน้ำผลไม้และน้ำผลไม้ชนิดเนคต้า (Codex General Standard for Fruit Juices and Nectars; CODEX STAN 247-2005) หรือตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| **14.1.3.2** | **น้ำผักชนิดเนคต้า** |
| | น้ำผักตามหมวด 14.1.2.2 หรือ 14.1.2.4 หรือส่วนผสมของน้ำผักทั้ง 2 หมวดดังกล่าว ที่อาจมีการเติมน้ำและ/หรือสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่อนุญาตไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร ทั้งนี้อาจมีการเติมเนื้อหรือกลิ่นรสของน้ำผักนั้น ๆ โดยอาจเป็นน้ำจากผักชนิดเดียว หรือน้ำผักรวม |
| **14.1.3.3** | **น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น** |
| | น้ำผลไม้ชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.1 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลวของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผลไม้ชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป |
| **14.1.3.4** | **น้ำผักเนคต้าเข้มข้น** |
| | น้ำผักชนิดเนคต้าตามหมวด 14.1.3.2 ที่มีการดึงน้ำออกด้วยวิธีทางกายภาพ โดยผลิตภัณฑ์สุดท้ายอาจอยู่ในรูปของเหลว ของเหลวเข้มข้น หรือแช่แข็ง ใช้สำหรับเตรียมน้ำผักชนิดเนคต้าพร้อมดื่ม โดยการเติมน้ำลงไป |

| | |
|---|---|
| **14.1.4** | **เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส** |
| | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส ทั้งที่มีและไม่มีการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจเป็นชนิดเหลว เข้มข้น หรือผงก็ได้ ตัวอย่างเช่น เครื่องดื่มที่มีน้ำผักหรือน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มเกลือแร่ เครื่องดื่มที่มีชาหรือกาแฟ เป็นส่วนประกอบ เครื่องดื่มที่ผสมกาเฟอีน เครื่องดื่มสมุนไพร เป็นต้น |
| **14.1.4.1** | **เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ** |
| | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และมีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์โดยอาจมีการเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือ สารให้ความหวานแทนน้ำตาล หรือวัตถุเจือปนอาหารอื่นด้วย อาจมีลักษณะใส หรือ ขุ่น อาจเติมชิ้นอาหาร เช่น เนื้อผลไม้ อาจเป็นชนิดปกติหรือลดพลังงาน และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบ |
| **14.1.4.2** | **เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ** |
| | เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดเหลว ที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก (water base) และไม่มีการเติมหรืออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ อาจมีลักษณะใสหรือขุ่น รวมทั้งอาจเติมเนื้อผลไม้ หรือเติมสารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล หรือสารที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล และอาจมีสารอาหาร, วิตามิน, แร่ธาตุ, อาหารอื่น เป็นส่วนประกอบได้ |
| **14.1.4.3** | **เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้นหรือชนิดแห้ง** |
| | เครื่องดื่มชนิดผง หรือน้ำเชื่อม หรือของเหลวเข้มข้น หรือของเหลวเข้มข้น แช่แข็ง รวมถึงเครื่องดื่มน้ำผักหรือน้ำผลไม้ผงที่มีองค์ประกอบอื่น นอกเหนือจากสารให้ความหวาน ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม หรือสารให้ความหวานแทนน้ำตาล ซึ่งอาจมีการแต่งกลิ่นรสด้วยหรือไม่ก็ได้ เพื่อใช้สำหรับ ทำเครื่องดื่มชนิดเหลวพร้อมบริโภค ตามหมวด 14.1.4.1 และ 14.1.4.2 ด้วยการเติมน้ำหรือน้ำอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ |
| **14.1.5** | **กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาจากพืชชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้** |
| | ผลิตภัณฑ์อาจเป็นชนิดพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูป หรือชนิดเข้มข้น เมล็ดกาแฟคั่วสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์กาแฟ และเครื่องดื่มชา ชาจากพืชที่มีรูปแบบการบริโภคชงร้อน (infusion) ไม่รวมถึง เครื่องดื่มโกโก้ที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 01.1.4 และ โกโก้ผง ตามหมวด 05.1.1 |
| **14.2** | **เครื่องดื่มแอลกอฮอล์** |
| | เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่สกัดแอลกอฮอล์ออก และเครื่องดื่มที่มีแรงแอลกอฮอล์ต่ำ |
| **14.2.1** | **เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์** |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมัก (Brewed) ด้วยเมล็ดข้าวบาร์เลย์ที่งอก (มอลต์) ฮอพ (hops) ยีสต์ และน้ำ |

| | |
|---|---|
| **14.2.2** | **ไซเดอร์และเพอร์รี่** |
| | ไซเดอร์ (Cider) เป็นไวน์ผลไม้ โดยส่วนใหญ่ได้จากแอปเปิ้ล<br>เพอร์รี่ (Perry) เป็นไวน์ผลไม้ที่ได้จากลูกแพร์<br>รวมถึงไซเดอร์และเพอร์รี่ ชนิดที่มีก๊าซ |
| **14.2.3** | **ไวน์องุ่น** |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักองุ่นสดทั้งลูกหรือองุ่นบดหรือน้ำองุ่น |
| **14.2.3.1** | **ไวน์องุ่นชนิดไม่มีฟอง** |
| | ไวน์องุ่น (เช่น ไวน์ขาว ไวน์แดง ไวน์โรเซ่หรือไวน์สีชมพู) ชนิดที่มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ไม่เกิน 0.4 กรัม/100 มิลลิลิตร หรือ 4000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส) |
| **14.2.3.2** | **ไวน์องุ่นชนิดมีฟอง** |
| | ไวน์องุ่นชนิดที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการหมักในขวดหรือภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือได้จากการเติมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์บางส่วนหรือทั้งหมด |
| **14.2.3.3** | **ไวน์องุ่นชนิดฟอร์ติไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และไวน์หวานจากองุ่น** |
| | ไวน์องุ่นที่ได้จากการหมักน้ำองุ่นที่มีปริมาณน้ำตาลสูง หรือนำไวน์องุ่นมาผสมกับน้ำองุ่นเข้มข้น หรือนำไวน์องุ่นมาผสมแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ รวมถึงไวน์องุ่นหวาน หรือไวน์ที่ดื่มพร้อมของหวาน |
| **14.2.4** | **ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น** |
| | ไวน์ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นที่ไม่ใช่องุ่น แอปเปิ้ล และลูกแพร์ ทั้งชนิดที่อัดก๊าซ และไม่มีก๊าซ |
| **14.2.5** | **สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง** |
| | เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผึ้ง อาจมีการเติมมอลต์ (malt) หรือเครื่องเทศหรือไม่ก็ได้ |
| **14.2.6** | **สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี** |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ผ่านการกลั่น และมีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี มักจะทำมาจากธัญชาติ (เช่น ข้าวโพด ข้าวบาร์เลย์ หรือข้าวฟ่าง เป็นต้น) พืชหัว (เช่น มันฝรั่ง) ผลไม้ (เช่น องุ่น หรือเบอร์รี่ เป็นต้น) หรือน้ำอ้อย |
| **14.2.7** | **เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส** |
| | เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ ที่ไม่ได้กำหนดมาตรฐานไว้ ผลิตภัณฑ์โดยส่วนใหญ่มักมีแรงแอลกอฮอล์ไม่เกิน 15 ดีกรี ยกเว้น ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบางชนิดที่มีแรงแอลกอฮอล์สูงถึง 24 ดีกรี |

| | |
|---|---|
| **15.0** | **ขนมขบเคี้ยว** |
| | ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมบริโภคทันที เพื่อรับประทานเล่นระหว่างมื้ออาหารหลักและบริโภคปริมาณที่น้อยกว่าอาหารหลัก โดยมีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) หรือพืชตระกูลถั่ว หรือสัตว์น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก ผ่านกระบวนการอบทอดหรืออัดพอง (เอ็กซ์ทรูชัน (extrusion)) และอาจมีการปรุงแต่งกลิ่นรสหรือไม่ก็ได้ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)ตามหมวด 07.0 หรือเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ตามหมวด 08.0 หรือสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหมวด 09.0 |
| **15.1** | **ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้งหรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ช (จากหัวและรากของพืช) เป็นส่วนประกอบหลักทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส |
| **15.2** | **ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากถั่วทั้งเมล็ด แปรรูป (เช่น อบแห้ง อบ คั่ว เคลือบ หรือต้ม) และผลิตภัณฑ์จากเมล็ดพืช แบบทั้งเปลือกหรือแกะเปลือกหรือผ่าซีกหรือหั่นสไลซ์หรือกระบวนการแปรรูปต่างๆ ใส่เกลือหรือไม่ใส่เกลือ ทั้งที่ไม่แต่งกลิ่นรสและที่แต่งกลิ่นรส รวมถึงขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของถั่วต่าง ๆ ร่วมกับ ผลไม้แห้ง ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อบริโภคเป็นขนมขบเคี้ยว<br><u>ไม่รวมถึง</u> ถั่วเคลือบช็อกโกแลตตามหมวด 05.1.4 และเมล็ดถั่วเคลือบผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต ตามหมวด 05.1.5 |
| **15.3** | **ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็นส่วนประกอบหลัก** |
| | ขนมขบเคี้ยวหรือแครกเกอร์ที่มีส่วนประกอบของปลาหรือสัตว์น้ำอื่น อาจแต่งกลิ่นรสปลาหรือรสสัตว์น้ำอื่น ๆ<br><u>ไม่รวมถึง</u> ปลาแห้งปลาหมึกบด/อบกรอบที่อาจบริโภคเป็นอาหารขบเคี้ยว ตามหมวด 09.2.5 และอาหารขบเคี้ยวจากเนื้อสัตว์อื่น ๆ เช่น เนื้อแผ่น ตามหมวด 08.3.1.2 |
| **16.0** | **อาหารเตรียมสำเร็จ** |
| | ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่นอกเหนือจากหมวด 1-15 โดยมีลักษณะของอาหารที่เตรียมจากส่วนประกอบหลากหลายชนิดรวมกัน เช่น เนื้อสัตว์ ซอส ธัญชาติ ชีส ผัก เป็นต้น เพื่อจัดให้เป็นอาหารเมนูชนิดใดชนิดหนึ่ง (one dish) โดยอาหารเตรียมสำเร็จอาจต้องมีการเตรียมก่อนการบริโภค เช่น การให้ความร้อน (Heating) การละลาย (Thawing) การเติมน้ำ (Rehydrating) ทั้งนี้การใช้วัตถุเจือปนอาหารให้พิจารณาแยกตามวัตถุดิบแต่ละรายการที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบ |

**ส่วนที่ ๒: ข้อกำหนดเพิ่มเติม (เงื่อนไข) ในการใช้วัตถุเจือปนอาหารชนิดนั้นๆ**

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| 1 | คำนวณเป็นกรดอะดิปิก (Adipic acid) |
| 2 | คำนวณในสภาพส่วนประกอบแห้ง, น้ำหนักเมื่อแห้ง หรือ ในสภาพเข้มข้น |
| 3 | ใช้สำหรับผิวหน้าเท่านั้น |
| 4 | ใช้เฉพาะประทับตรา หรือทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์เท่านั้น |
| 5 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) |
| 6 | คำนวณเป็นอลูมิเนียม (Aluminium) |
| 7 | ใช้สำหรับเครื่องดื่มเลียนแบบกาแฟเท่านั้น |
| 8 | คำนวณเป็นบิกซิน (Bixin) |
| 9 | ยกเว้นการใช้สำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟพร้อมดื่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 10 | คำนวณเป็นแอสคอสบิลสเตียเรต (Ascorbyl stearate) |
| 11 | คำนวณจากส่วนที่เป็นแป้ง |
| 12 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) อนุญาตให้ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) |
| 13 | คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (Benzoic acid) |
| 14 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ไฮโดรไลซ์โปรตีน (Hydrolyzed protein) ชนิดเหลวเท่านั้น |
| 15 | คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน |
| 16 | ใช้สำหรับเคลือบหรือตกแต่งผิวในผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ หรือปลาเท่านั้น |
| 17 | คำนวณเป็นกรดซัยคลามิก (Cyclamic acid) |
| 18 | ปริมาณที่ใช้เติมลงไปจะต้องไม่พบการตกค้างในผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค |
| 19 | สำหรับการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CXS 92-1981) และ Standard for Quick Frozen Lobsters (CXS 95-1981): อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS221), โซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟต์ (INS 222), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223), โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) และโพแทสเซียมซัลไฟต์ (INS 225) เป็นสารกันเสีย<br>โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ดิบ (raw product) และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับส่วนที่กินได้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุก (cooked product)) |
| 20 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CXS 167-1989) และ Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CXS 244-2004) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CXS 311-2013) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับใช้ลดปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์เท่านั้น) |
| 21 | คำนวณเป็นแอนไฮดรัสแคลเซียมไดโซเดียมเอทธิลีนไดเอมีนเตตระอะซีเตต (Anhydrous calcium disodium ethylenediaminetetraacetate) |
| 22 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาบดรมควันเท่านั้น |
| 23 | คำนวณเป็นเหล็ก |
| 24 | คำนวณเป็นแอนไฮดรัสโซเดียมเฟอร์โรไซยาไนด์ (Anhydrous sodium ferrocyanide) |
| 25 | สำหรับแป้งถั่วเหลืองเต็มไขมันเท่านั้นที่สามารถใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม |
| 26 | คำนวณเป็นสตีวิออล (Steviol) |
| 27 | คำนวณเป็นกรดพารา-ไฮดรอกซิเบนโซอิก (para-Hydroxybenzoic acid) |
| 28 | ยกเว้นแป้งสาลีตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152- 1985) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 29 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะเท่านั้น |
| 30 | คำนวณเป็น $NO_3^-$ ที่ตกค้าง |
| 31 | ใช้สำหรับอาหารที่มีการบด |
| 32 | คำนวณเป็น $NO_2$ ที่ตกค้าง |
| 33 | คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| 34 | คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ |
| 35 | ใช้สำหรับน้ำผลไม้ที่มีลักษณะขุ่นเท่านั้น |
| 36 | ปริมาณที่ตกค้าง |
| 37 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CXS 87-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 38 | คำนวณจากส่วนผสมที่ใช้ทำครีม (creaming mixture) |
| 39 | คำนวณจากแคโรทีนอยด์ (Carotenoid) ทั้งหมด |
| 40 | เฉพาะเพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)) เท่านั้นที่ใช้สำหรับเพิ่มประสิทธิภาพของวัตถุกันเสียกลุ่มเบนโซเอตและซอร์เบต |
| 41 | ใช้สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งสำหรับชุบทอดเท่านั้น |
| 42 | คำนวณเป็นกรดซอร์บิก (Sorbic acid) |
| 43 | คำนวณเป็นดีบุก |
| 44 | คำนวณเป็นปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ($SO_2$) ที่ตกค้าง |
| 45 | คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (Tartaric acid) |
| 46 | คำนวณเป็นกรดไธโอไดโปรปินิก (Thiodipropionic acid) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **47** | คำนวณเป็นน้ำหนักไข่แดงผงเมื่อแห้ง |
| **48** | ใช้สำหรับมะกอกเท่านั้น |
| **49** | ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ๆ ที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **50** | ใช้ในไข่ปลาเท่านั้น |
| **51** | ใช้สำหรับเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบ (herbs) เท่านั้น |
| **52** | ยกเว้นนมรสช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกัน |
| **53** | ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น |
| **54** | ใช้สำหรับเชอรี่ค็อกเทลและเชอรี่ตกแต่งขนมเท่านั้น |
| **55** | จำกัดปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียม ร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียม แคลเซียม และโพแทสเซียมเป็นส่วนประกอบ |
| **56** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีสตาร์ช |
| **57** | กรณีที่ใช้เป็นสารฟอก (bleaching agent) ร่วมกับเบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ (Benzoyl peroxide) ปริมาณที่เหมาะสม คือ ปริมาณการใช้เบนโซอิลเปอร์ออกไซด์ 1 ส่วน ต่อการใช้วัตถุเจือปนอาหารนี้ไม่เกิน 6 ส่วน โดยน้ำหนัก |
| **58** | คำนวณเป็นแคลเซียม |
| **59** | ใช้เป็นก๊าซที่ใช้สำหรับบรรจุเท่านั้น |
| **60** | ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในไวน์พร้อมบริโภคจะต้องไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส |
| **61** | ใช้สำหรับปลาบดเท่านั้น |
| **62** | คำนวณเป็นทองแดง |
| **63** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับแป้งหรือเกล็ดขนมปังที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CXS 166-1989) |
| **64** | ใช้สำหรับถั่วแห้งเท่านั้น |
| **65** | ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในการเคลือบสารอาหารเตรียมสำเร็จ (nutrient preparations) ซึ่งมีส่วนประกอบของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (polyunsaturated fatty acids) ที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| 66 | คำนวณเป็นฟอร์มาดีไฮด์ (Formaldehyde) |
| 67 | ยกเว้นการใช้สำหรับไข่ขาวชนิดเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) สำหรับไข่เหลวทั้งฟอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 14,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| 68 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ปรุงแต่งกลิ่นรสหรือมีรสหวานเท่านั้น |
| 69 | สำหรับใช้เป็นสารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (carbonating agent) เท่านั้น |
| 70 | คำนวณเป็นกรด |
| 71 | เฉพาะเกลือแคลเซียม, โพแทสเซียม และโซเดียม เท่านั้น |
| 72 | ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค |
| 73 | ยกเว้นปลาทั้งตัว |
| 74 | ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวและผลิตภัณฑ์จากเวย์ที่ใช้เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับทารก |
| 75 | ใช้ในนมผงที่จำหน่าย ณ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติเท่านั้น |
| 76 | ใช้สำหรับมันฝรั่งเท่านั้น |
| 77 | สำหรับการใช้ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น |
| 78 | ยกเว้นการใช้สำหรับน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูบัลซามิก (Balsamic Vinegar) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 79 | ใช้สำหรับนัทเท่านั้น |
| 80 | เทียบเท่ากับ 2 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร |
| 81 | เทียบเท่ากับ 1 มิลลิกรัม/ตารางเดซิเมตรของพื้นผิว โดยมีความลึกสูงสุดไม่เกิน 5 มิลลิเมตร |
| 82 | ยกเว้นการใช้สำหรับกุ้ง Crangon crangon และ Crangon vulgaris ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 83 | ใช้ในรูป L(+) เท่านั้น |
| 84 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 85 | ใช้สำหรับไส้บรรจุไส้กรอก โดยปริมาณตกค้างในไส้กรอกจะต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 86 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งหน้าขนมหวาน ชนิดที่ผ่านการตี นอกเหนือจากครีม |
| 87 | ปริมาณที่ใช้ |
| 88 | ปริมาณที่ตกค้างมาจากส่วนประกอบของอาหาร |
| 89 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายแซนวิชเท่านั้น |
| 90 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมที่มีนมและน้ำตาลเท่านั้น |
| 91 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: เกลือเบนโซเอตและเกลือซอร์เบต |
| 92 | ยกเว้นซอสที่มีมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบหลัก |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **93** | สำหรับใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) ในมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แช่เยือกแข็งตาม Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015) |
| **94** | ใช้สำหรับไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) เท่านั้น |
| **95** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi) และผลิตภัณฑ์ไข่ปลาเท่านั้น |
| **96** | คำนวณในสภาพแห้งของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ให้รสหวานจัด |
| **97** | คำนวณในผลิตภัณฑ์สุดท้ายของผลิตภัณฑ์จากโกโก้และช็อกโกแลต |
| **98** | ใช้สำหรับควบคุมฝุ่น |
| **99** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) เท่านั้น |
| **100** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลึกและน้ำตาลที่ใช้แต่งหน้าขนมเท่านั้น |
| **101** | เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาทิดิก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเตอร์ของกรดริซิโนเลอิคที่ถูกอินเตอร์เอสเทอริไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **102** | ใช้สำหรับอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการอบเท่านั้น |
| **103** | ยกเว้นไวน์ขาวชนิดพิเศษ (special white wines) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **104** | ยกเว้นแพร์กระป๋อง (เว้นแต่การใช้ในแพร์กระป๋องซึ่งจำหน่ายในรูปแบบ special holiday packs) และสับปะรดกระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CXS 319-2015) |
| **105** | ยกเว้น dried gourd strip (KAMPYO) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **106** | ยกเว้น Dijon mustard ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **107** | ยกเว้นการใช้โซเดียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 535) และโพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์ (INS 536) ในเกลือบริโภคชนิดเดนดริดิก (dendridic salt) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 29 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในรูปโซเดียมเฟอโรไซยาไนด์ปราศจากน้ำ |
| **108** | ใช้สำหรับเมล็ดกาแฟเท่านั้น |
| **109** | ยกเว้นเปลือกเนยแข็งสีส้ม |
| **110** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Laver Products (CXS 323R-2017) อนุญาตการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์สาหร่ายปรุงรส (Seasoned Laver) เท่านั้น |
| **111** | ยกเว้นกลูโคสไซรัปผงสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และกลูโคสไซรัปสำหรับการใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตขนมหวานจากน้ำตาล ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **112** | ใช้สำหรับเนยแข็งชนิดขูด (grated cheese) เท่านั้น |
| **113** | ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นเกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.44)<br>หากมีการใช้เกลือแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) หรือ แอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) โดยหารด้วย 0.68) |
| **114** | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปาก กลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **115** | ใช้สำหรับน้ำสับปะรดเท่านั้น |
| **116** | ใช้สำหรับโด (doughs) เท่านั้น |
| **117** | ยกเว้นไส้กรอกโลกันนิซ่า (loganiza) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **118** | ยกเว้นไส้กรอกโทชิโน (tocino) (ไส้กรอกสดและไม่ผ่านการหมัก (cured)) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **119** | ปริมาณที่ใช้จะรายงานเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) โดยหารด้วย 0.64)<br>หากมีการใช้แอสพาร์เทม-แอซีซัลเฟม (INS 962) ร่วมกับแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) ปริมาณที่ใช้ต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดของแอสพาร์เทม (INS 951) หรือ แอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) (ปริมาณสูงสุดที่รายงานสามารถคำนวณกลับเป็นแอซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) โดยหารด้วย 0.68) |
| **120** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์เลียนแบบคาร์เวียร์ (caviar substitutes) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **121** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปลาหมักดองใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **122** | ให้เป็นไปตามกฎหมายของประเทศคู่ค้า |
| **123** | ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์: ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไทรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 494), และ ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 495) โดยใช้ร่วมกันได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์โกโก้ผงและคาเคาผงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ รวมถึงผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CXS 105-1981) |
| **124** | สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีเอทานอลน้อยกว่าร้อยละ 7 เท่านั้น |
| **125** | ใช้สำหรับผสมกับน้ำมันพืชเท่านั้น เพื่อใช้เป็นสารกันติด (release agent) สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการอบ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **126** | ใช้เป็นสารกันติดของโด (dough) ระหว่างการอบเท่านั้น |
| **127** | คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค |
| **128** | กรดทาร์ทาริก (INS 334) เท่านั้น |
| **129** | ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในน้ำองุ่นเท่านั้น |
| **130** | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) |
| **131** | ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาวัตถุแต่งกลิ่นรส (flavour carrier) เท่านั้น |
| **132** | ยกเว้นเครื่องดื่มกึ่งแช่เยือกแข็ง (semi-frozen beverages) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 130 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นน้ำหนักเมื่อแห้ง) |
| **133** | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ร่วมกันได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ในปริมาณไม่เกินที่กำหนด |
| **134** | ยกเว้นพุดดิ้งจากธัญชาติ (cereal-based puddings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **135** | ยกเว้นแอปริคอตแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, ลูกเกดฟอกสีใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, เนื้อมะพร้าวขูดฝอยอบแห้งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมะพร้าวที่มีการสกัดเอาน้ำมันออกบางส่วนใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **136** | ใช้สำหรับป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ของผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายเท่านั้น |
| **137** | ยกเว้นอะโวคาโด (avocado) แช่เยือกแข็งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **138** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ลดพลังงานเท่านั้น |
| **139** | ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย, สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัว ลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และสัตว์ในกลุ่มเอไคโนเดิร์ม (echinoderms) ได้แก่ สัตว์น้ำที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ผิวหนังมีหนามหรือขรุขระ เช่น ปลิงทะเล เม่นทะเล เท่านั้น |
| **140** | ยกเว้นหอยเป๋าฮื้อกระป๋อง (PAUA) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **141** | ยกเว้นแพร์กระป๋องและสับปะรดกระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CXS 319-2015) |
| **142** | ยกเว้นชาและกาแฟ |
| **143** | ใช้สำหรับเครื่องดื่มน้ำที่มีน้ำผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักและเครื่องดื่มดราย จิงเจอร์ เอล (dry ginger ale) เท่านั้น |
| **144** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีรสเปรี้ยวและหวานเท่านั้น |
| **145** | ยกเว้นโพรเซสชีสที่ฝานเป็นแผ่นบางๆ (sliced processed cheese) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| 146 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 147 | ยกเว้นเวย์ชนิดผงสำหรับใช้ในอาหารสำหรับทารก |
| 148 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 149 | ยกเว้นไข่ปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 150 | ใช้สำหรับสูตรที่มีถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| 151 | ยกเว้นการใช้ในส่วนของโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน ในสูตรของผลิตภัณฑ์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 152 | ใช้สำหรับการทอดเท่านั้น |
| 153 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น |
| 154 | ใช้สำหรับกะทิเท่านั้น |
| 155 | ใช้สำหรับแอ๊ปเปิ้ลแผ่นแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| 156 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 157 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 158 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 159 | ใช้สำหรับน้ำเชื่อมราดแพนเค้กหรือน้ำเชื่อมเมเบิ้ลเท่านั้น |
| 160 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สำหรับดื่มพร้อมบริโภคและส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับดื่มพร้อมบริโภคเท่านั้น |
| 161 | ใช้ตามข้อกำหนดเฉพาะของประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นไปตามข้อ 3.2 ของบทนำ |
| 162 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือผลิตภัณฑ์ประเภทซาลามี (salami-type products) เท่านั้น |
| 163 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 164 | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 165 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์ทางโภชนาการเป็นพิเศษเท่านั้น |
| 166 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 167 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **168** | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c) |
| **169** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| **170** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) |
| **171** | ยกเว้นไขมันนมปราศจากน้ำ (Anhydrous milkfat) |
| **172** | ยกเว้นซอสผลไม้, ผลิตภัณฑ์ราดหน้าขนมที่ทำจากผลไม้, มันกะทิ (coconut cream), กะทิ และบาร์ที่ทำจากผลไม้ (Fruit bars) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **173** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์อาหารเส้นกึ่งสำเร็จรูปที่มีส่วนประกอบของผักและไข่ |
| **174** | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554), แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) และอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 559) |
| **175** | ยกเว้นขนมหวานประเภทเยลลี่ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **176** | ใช้สำหรับกาแฟปรุงสำเร็จชนิดเหลวบรรจุกระป๋องเท่านั้น |
| **177** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดและใช้สำหรับแป้งหรือเกล็ดขนมปังที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CXS 166-1989) |
| **178** | คำนวณเป็นกรดคาร์มินิก (carminic acid) |
| **179** | ใช้สำหรับรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น |
| **180** | ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320) และบิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) |
| **181** | คำนวณเป็นแอนโทไซยานิน (anthocyanin) |
| **182** | ยกเว้นกะทิ |
| **183** | ใช้สำหรับตกแต่งที่ผิวหน้าเท่านั้น |
| **184** | ใช้สำหรับส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับทำข้าวเคลือบเสริมสารอาหารเท่านั้น |
| **185** | คำนวณเป็นนอร์บิกซิน (norbixin) |
| **186** | ใช้สำหรับแป้งที่มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเท่านั้น |
| **187** | แอสคอร์บิลปาลมิเตต (INS 304) เท่านั้น |
| **188** | หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสปาร์แตม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นอะซีซัลเฟมโพแทสเซียม (INS 950) |
| **189** | ยกเว้นโรลโอ๊ต (rolled oats) |
| **190** | ยกเว้นนมเปรี้ยวพร้อมดื่มให้ใช้ได้ในปริมาณ 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **191** | หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962)<br>ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) |
| **192** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวเท่านั้น |
| **193** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) บด ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู และปลาบด เท่านั้น |
| **194** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CXS 249-2006) เท่านั้น |
| **195** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319) |
| **196** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) |
| **197** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และโพรพิลแกลเลต (INS 310) |
| **198** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็งเท่านั้น |
| **199** | ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือเม็ดอมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents) |
| **200** | ยกเว้นแฮมแบบญี่ปุ่น 'lachs ham' (เนื้อหมูติดสะโพกหมักเกลือและไม่ผ่านความร้อน) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents) |
| **201** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการแต่งกลิ่นรสเท่านั้น |
| **202** | ใช้สำหรับน้ำเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตไส้กรอกเท่านั้น |
| **203** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ใช้เคี้ยวเท่านั้น |
| **204** | ยกเว้นลำไยและลิ้นจี่ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **205** | ยกเว้นการใช้เพื่อป้องกันการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning) ในผักที่มีสีคล้ำได้ง่ายใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **206** | ยกเว้นการใช้เป็นสารฟอกสีในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CXS 240-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **207** | ยกเว้นซอสถั่วเหลืองที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **208** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งหรือมีการดึงน้ำออกเท่านั้น |
| **209** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีสีน้ำตาลอ่อน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **210** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter (CXS 166-1989) และใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CXS 166-1989). |
| **211** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเส้นเท่านั้น |
| **212** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillon and Consommés (CXS 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **213** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่มีส่วนประกอบของวัตถุให้ความหวานแทนน้ำตาลชนิดที่มีความเข้มสูง (high intensity sweeteners) เท่านั้น |
| **214** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) |
| **215** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **216** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CXS 66-1981): สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) และสารกันเสีย (Preservative) อนุญาตการใช้ในผลิตภัณฑ์ทุกประเภท สำหรับการใช้สารคงสภาพของสี (colour retention agent) อนุญาตการใช้เฉพาะมะกอกดองที่มี สีเข้มด้วยปฏิกิริยาออกซิเดชั่น |
| **217** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **218** | เฉพาะวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มซัลไฟต์ที่ใช้เป็นวัตถุกันเสียและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Desiccated Coconut (CXS 177-1991) |
| **219** | ยกเว้นเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ที่มีน้ำแอนิซ (aniseed) น้ำมะพร้าว และน้ำอัลมอนด์ (almond) เป็นส่วนประกอบหลักใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **220** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการปรุงแต่งและมีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น |
| **221** | ใช้สำหรับโดมันฝรั่ง (potato dough) และมันฝรั่งแผ่นบางสำหรับทอด เท่านั้น |
| **222** | ใช้สำหรับไส้ที่ทำจากคอลลาเจนซึ่งมีค่าวอเตอรแอคติวิตี้ ( Water Activity) มากกว่า 0.6 เท่านั้น |
| **223** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมผลไม้ ผัก และเนื้อสัตว์ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **224** | ยกเว้นเบียร์ที่มีการแต่งกลิ่นรส (aromatized beer) |
| **225** | ยกเว้นแป้งที่มีส่วนผสมของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (self-raising flour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 12,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **226** | ยกเว้นสำหรับการใช้เพื่อให้เนื้อนุ่ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **227** | ใช้สำหรับนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) เท่านั้น |
| **228** | ยกเว้นเวย์ชนิดเหลวที่มีโปรตีนสูงเพื่อใช้สำหรับกระบวนการทำเวย์โปรตีนเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **229** | สำหรับใช้เป็นสารปรับปรุงคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) สารช่วยให้ฟู (raising agent) หรือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เท่านั้น |
| **230** | สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) เท่านั้น |
| **231** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและนมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมักเท่านั้น |
| **232** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นรสมัสตาร์ด ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **233** | คำนวณเป็นไนซิน (nisin) |
| **234** | สำหรับใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickener) เท่านั้น |
| **235** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์คืนรูป (reconstituted และ recombined) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น |
| **236** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (reconstituted cream, recombined cream, prepackaged liquid cream) (CXS 288-1976) |
| **237** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CXS 262-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **238** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม โดยอนุญาตการใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) |
| **239** | ยกเว้นโพรเซสชีสที่ฝานเป็นแผ่นบางๆ (sliced processed cheese) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **240** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not covered by Individual Standards (CXS 19-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตหรือการปรับสีเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานเท่านั้น |
| **241** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น |
| **242** | สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นเท่านั้น |
| **243** | สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) เท่านั้น |
| **244** | สำหรับใช้ในโดบิสกิต (biscuit dough) เท่านั้น |
| **245** | สำหรับใช้ในผักดอง (pickled vegetables) เท่านั้น |
| **246** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: อะลูมิเนียมแอมโมเนียมซัลเฟต (INS 523), โซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพกรด (INS 541(i)) และโซเดียมอะลูมิเนียมฟอสเฟตสภาพด่าง (INS 541(ii)) |
| **247** | สำหรับใช้ใน kuzukiri และ harusame เท่านั้น |
| **248** | สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) เท่านั้น |
| **249** | สำหรับใช้เป็นสารช่วยให้ฟู (raising agent) ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) สำหรับทำหมั่นโถว (Steamed breads) และ ซาลาเปา (Steamed buns) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **250** | สำหรับใช้ใน boiled mollusks และ ซึคุดานิ (tsukudani) เท่านั้น |
| **251** | สำหรับใช้ในโพรเซสอเมริกันชีส (processed American cheese) เท่านั้น |
| **252** | สำหรับใช้ในแป้งที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising flour) และ แป้งข้าวโพดที่ขึ้นฟูด้วยตัวเอง (self-rising corn meal) เท่านั้น |
| **253** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และสำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CXS 166-1989) อนุญาตเฉพาะเนื้อปลาบดเท่านั้น |
| **254** | สำหรับใช้ในเกลือที่ใช้ระหว่างกระบวนการผลิต dry salted cheeses |
| **255** | ยกเว้นเครื่องปรุงรสที่จะนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก ตามหมวด 15.1 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **256** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารเส้น พาสต้าที่ปราศจากกลูเตน และพาสต้าที่ผลิตสำหรับ hypoproteic diets เท่านั้น |
| **257** | ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CXS 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นบิกซิน) |
| **258** | ยกเว้นน้ำเชื่อมเมเปิ้ล |
| **259** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมอะลูมิโนซิลิเกต (INS 554) และ แคลเซียมอะลูมิเนียมซิลิเกต (INS 556) |
| **260** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม (Beverage whiteners) ชนิดผง เท่านั้น |
| **261** | สำหรับใช้ในบัตเตอร์มิลล์ที่ผ่านความร้อน (heat-treated buttermilk) เท่านั้น |
| **262** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เห็ดและราที่รับประทานได้เท่านั้น |
| **263** | ยกเว้นเห็ดและราดอง (pickled fungi) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **264** | ยกเว้นเห็ดและราที่ผ่านการสเตอริไรเซชัน (sterilized fungi) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซิตริก (INS 330) และ กรดแอล-, ดี-, และ ดีแอล-แล็กติก (INS 270) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **265** | ผลิตภัณฑ์มะกอกดองที่มีสีเข้มด้วยปฏิกิริยาออกซิเดชั่นตาม Standard for Table Olives (CXS 66-1981) อนุญาตการใช้เป็นสารคงสภาพของสี (colour retention agent) |
| **266** | ยกเว้นมะม่วงกระป๋องและแพร์กระป๋องตาม Standard for Certain Canned Fruits (CXS 319-2015) |
| **267** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Fruits (CXS 319-2015) เว้นแต่การใช้ในแพร์กระป๋องซึ่งจำหน่ายในรูปแบบ special holiday packs |
| **268** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: มอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน (INS 472a), เอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน (INS 472b) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) โดยอนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **269** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ออกซิไดซด์สตาร์ช (INS 1404), มอโนสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1410), ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414), สตาร์ชแอซีเทต (INS 1420), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422), สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต (INS 1450) และ แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช (INS 1451) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) |
| **270** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ออกซิไดซด์สตาร์ช (INS 1404), มอโนสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1410), ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414), สตาร์ชแอซีเทต (INS 1420), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422), สตาร์ชโซเดียมออกทีนิลซักซิเนต (INS 1450) และ แอซีทิเลเทดออกซิไดซด์สตาร์ช (INS 1451) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **271** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) อนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **272** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และสำหรับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกันไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **273** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: คารอบบีนกัม (INS 410), กัวร์กัม (INS 412), กัมอะราบิก (INS 414), แซนแทนกัม (INS 415) และ เพ็กทิน (INS 440) ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีธัญชาติปราศจากกลูเตน (gluten-free cereal) เป็นองค์ประกอบหลัก ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณรวมกัน ไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **274** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |
| **275** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |
| **276** | สำหรับใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับโมดิฟายสตาร์ช (modified starches) ชนิดอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **277** | สำหรับใช้ในน้ำส้มสายชูแต่งกลิ่นรสและน้ำส้มสายชูจากข้าวเท่านั้น |
| **278** | สำหรับใช้ในวิปครีม (whipped cream) และครีมที่บรรจุภายใต้ความดันเท่านั้น |
| **279** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CXS 38-1981) |
| **280** | สำหรับใช้ในแรดิชดอง (pickled radish) เท่านั้น |
| **281** | สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์สด บด ที่มีส่วนประกอบอื่นนอกเหนือจากเนื้อสัตว์บด (เช่น เนื้อสัตว์บดปรุงรส) |
| **282** | เฉพาะเพคตินที่ไม่ใช่เอมิเดดเพคติน (amidated pectin) อาจใช้ได้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) |
| **283** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารทารกที่มีผลไม้เป็นองค์ประกอบหลักซึ่งผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) เท่านั้น โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **284** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช (INS 1440) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) |
| **285** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: ไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1412), ฟอสเฟเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1413), แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1414) และ แอซีทิเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต (INS 1422) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula for older infants and product for young children (CXS 156-1987) |
| **286** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม<br>- Standard for Luncheon Meat (CXS 89-1981)<br>- Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CXS 98-1981) |
| **287** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CXS 88-1981) ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็น $NO_2$ ตกค้าง |
| **288** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม<br>- Standard for Cooked Cured Ham (CXS 96-1981)<br>- Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CXS 97-1981) |
| **289** | สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมได |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | ฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CXS 96-1981) และ Cooked Cured Pork Shoulder (CXS 97-1981) โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| **290** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CXS 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CXS 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เพื่อทดแทนสีที่สูญเสียไป |
| **291** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **292** | ยกเว้นการใช้ในสูตรที่มีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโน เป็นส่วนประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **293** | คำนวณเป็นซาโปนิน (saponin) |
| **294** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลว ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นสตีวิออล (steviol equivalents) |
| **295** | สำหรับใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) |
| **296** | ยกเว้นงาขี้ม้อนในน้ำเกลือ (perilla in brine) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 780 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **297** | สำหรับอาหารพร้อมบริโภคควรจะมีปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพปราศจากน้ำ |
| **298** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Provolone (CXS 272-1968) เท่านั้น |
| **299** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CXS 166-1989) โดยใช้<br>- วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) และ<br>- วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต(450(ix)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นสารช่วยให้ฟู (Raising agent) สำหรับเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบ ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| **300** | สำหรับใช้ในหมึกทำเค็มเท่านั้น |
| **301** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Cheese (CXS283-1978) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **302** | สำหรับใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CXS 89-1981) และ Cooked Cured Chopped Meat (CXS 98-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานดังกล่าวต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 3,520 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **303** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CXS 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate) |
| **304** | ปริมาณที่กำหนดพิจารณาในผลิตภัณฑ์สุดท้ายในสภาพพร้อมบริโภค |
| **305** | ยกเว้นการใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter (CXS 166-1989) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นนอร์บิกซิน) |
| **306** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม<br>- Standard for Dried Shark Fins (CXS 189-1993),<br>- Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CXS 222-2001),<br>- Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CXS 236-2003),<br>- Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CXS 312-2013),<br>- Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CXS 315-2014) |
| **307** | ยกเว้นหมึกดิบ |
| **308** | สำหรับใช้ในสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบ ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น |
| **309** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปัง โดยจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะเท่านั้น |
| **310** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CXS 37-1981) และ Standard for Canned Crab Meat (CXS 90-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **311** | สำหรับใช้ในเทอร์รีน (Terrine) เท่านั้น |
| **312** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซึคุดานิ (tsukudani) และซูริมิ (surimi) เท่านั้น |
| **313** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CXS 222-2001) |
| **314** | สำหรับใช้ในยีสต์สกัด |
| **315** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรด*แอล*-แอสคอร์บิก (INS 300), โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301), แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) และ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) |
| **316** | จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Follow-up Formula for older infants and product for young children (CXS 156-1987) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| 317 | คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid) |
| 318 | สำหรับใช้ในธัญชาติแห้งเท่านั้น |
| 319 | จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน CXSdard for Canned Baby Food (CXS 73-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ |
| 320 | จำกัดปริมาณโซเดียมตามที่กำหนดไว้ใน CXSdard for Processed Cereal-based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) โดยคำนวณปริมาณโซเดียมร่วมกับวัตถุเจือปนอาหารชนิดอื่นที่มีโซเดียมเป็นส่วนประกอบ |
| 321 | สำหรับใช้ในส่วนผสมสำเร็จรูป (mixes) ชนิดผงเท่านั้น |
| 322 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปรุงสุกที่ต้มในซอสถั่วเหลืองเท่านั้น |
| 323 | สำหรับใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent) |
| 324 | สำหรับใช้ในว่านหางจระเข้เท่านั้น |
| 325 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ซูริมิ (surimi) เท่านั้น |
| 326 | สำหรับใช้ในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬา สด เท่านั้น |
| 327 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาปรุงสุกในซอสถั่วเหลือง |
| 328 | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ชนิดอื่นๆ |
| 329 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีนมหรือถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| 330 | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง |
| 331 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ: ใช้สำหรับปลาบด, กุ้ง (shrimps และ prawns) เท่านั้น |
| 332 | โดยทั่วไปใช้สำหรับเป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent) |
| 333 | สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CXS 311-2013) ใช้ลดปริมาณก๊าซออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์เท่านั้น |
| 334 | สำหรับใช้ในปลาทำเค็มซึ่งมีปริมาณเกลือที่ใช้ในกระบวนการผลิตมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 18 |
| 335 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของโปรตีนจากพืช (vegetable protein) เท่านั้น |
| 336 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เป็นการเฉพาะ: ใช้สำหรับซูริมิ (surimi), ผลิตภัณฑ์ไข่ปลา, สัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ทำแห้ง ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย และ สัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ทำแห้ง ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู เท่านั้น |
| 337 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม CXSdard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **338** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม CXSdard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดซอร์บิก) หรือ<br>ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดเบนโซอิก (INS 210), โซเดียมเบนโซเอต (INS 211), โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) และ แคลเซียมเบนโซเอต (INS 213) ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก) |
| **339** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ bouillons และ consommés ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง |
| **340** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สอดคล้องตาม CXSdard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **341** | คำนวณเป็นบีตา-แคโรทีน (beta-Carotene) |
| **342** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม CXSdard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์(INS 141(i)) เท่านั้น |
| **343** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม CXSdard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต(INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) ในปริมาณไม่เกิน 440 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) <u>และ</u><br>แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)) และ ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) ในปริมาณไม่เกิน 800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) คำนวณในส่วนประกอบแห้งของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการทำแห้งเท่านั้น <u>และ</u><br>ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)) และ แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier), สารทำให้คงตัว (Stabilizer) และ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ในปริมาณไม่เกิน 1,320 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| **344** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), บีตา-แคโรทีนจากราบลาเคสเลียไทรสปอรา (INS 160a(iii)), บีตา-แคโรทีนจากสาหร่ายดูนาลิเอลลา ซาลินา (INS 160a(iv)) และ บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)) |
| **345** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแกงกะหรี่เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **346** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม CXSdard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: *ดี-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ *ดีแอล-แอลฟา*-โทคอเฟอรอล (INS 307c) ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **347** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ปรุงแต่ง |
| **348** | สำหรับใช้ในสาหร่ายทะเลแห้งเท่านั้น |
| **349** | สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมที่ใช้สอดไส้ผลิตภัณฑ์ขนมอบเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 7,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **350** | สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผงเท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **351** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CXS 275-1973) เท่านั้น |
| **352** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **353** | คำนวณในสภาพแห้ง |
| **354** | สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **355** | สำหรับผลิตภัณฑ์แต่งกลิ่นรสตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น โดยใช้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **356** | ยกเว้นน้ำมันบริสุทธิ์ (Virgin oils) และน้ำมันที่ได้จากการบีบอัดโดยไม่ใช้ความร้อน (Cold pressed oil) |
| **357** | ยกเว้นการใช้ในน้ำมันมะกอก, น้ำมันมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive oil), น้ำมันกากมะกอก และน้ำมันกากมะกอกที่ผ่านกรรมวิธี (Refined olive-pomace oil) เพื่อรักษาโทคอเฟอรอล ตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิต โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **358** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้เท่านั้น |
| **359** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม ที่มีไขมันนมมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 70 |
| **360** | สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม จำกัดการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันน้อยกว่าร้อยละ 70 หรือผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการอบเท่านั้น |
| **361** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดทาร์ทาริก (tartaric acid) |
| **362** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) |
| **363** | สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำมันอิมัลชันสำหรับใช้ในการผลิตก๋วยเตี๋ยวและผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **364** | ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| **365** | คำนวณในส่วนที่เป็นไส้ |
| **366** | สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้ำมากกว่าร้อยละ 5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **367** | สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกอมที่มีปริมาณน้ำมันไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **368** | สำหรับผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนมซึ่งต้องทำให้ฟู ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **369** | สำหรับผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้าชนิดการ์โนลา (granola) เท่านั้น |
| **370** | สำหรับใช้ในเส้นก๋วยเตี๋ยว แผ่นปอเปี๊ยะ แผ่นเกี๊ยว เชาไม (shou mai) เท่านั้น |
| **371** | สำหรับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ผ่านการต้มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **372** | สำหรับใช้ในโรล (rolls) เท่านั้น |
| **373** | สำหรับใช้ในไส้กรอกเท่านั้น |
| **374** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปรุงสุกแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| **375** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CXS 87-1981) ยกเว้นช็อกโกแลตขาว (white chocolate) สามารถใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่นเท่านั้น ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในส่วนที่เป็นไขมัน |
| **376** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกที่มีโปรตีนที่ผ่านการไฮโดรไลซ์ (Hydrolyzed protein) หรือกรดอะมิโน เป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้นโดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **377** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CXS 89-1981), Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CXS 98-1981) และ Standard for Corned Beef (CXS 88-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น |
| **378** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็งแผ่น (sliced cheese analogues) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **379** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **380** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารกชนิดผง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 7,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |
| **381** | ในสภาพพร้อมบริโภค |
| **382** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควัน (smoked fish) และปลาแต่งกลิ่นรมควัน (smoke-flavoured fish) ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured fish, and Smoke-dried fish (CXS 311-2013) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **383** | ใช้สำหรับผงเจลาตินเท่านั้น |
| **384** | คำนวณจากส่วนที่เป็นผงเจลาติน |
| **385** | ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) สำหรับกรดฟูมาริก (INS 297) |
| **386** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น |
| **387** | ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลผง (powdered sugar) สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **388** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ขนมปังที่เตรียมจากแป้งสาลี น้ำ ยีสต์หรือสารช่วยให้ฟู และเกลือ |
| **389** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของนัตบด (nut paste) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **390** | ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบที่ปอกเปลือกและแช่เย็น ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CXS 292-2008) |
| **391** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CXS 165-1989) อนุญาตการใช้เฉพาะเนื้อปลาบด (Minced Fish Flesh) เท่านั้น |
| **392** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CXS 292-2008) อนุญาตการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant) ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ดิบแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| **393** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Quick Frozen Scallop Meat และ Quick Frozen Roe-on Scallop Meat Processed ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CXS 315-2014) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) โดยมีรายละเอียดดังนี้<br>- <u>ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator)</u> สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii) และ 452(i,ii,iii,iv,v)<br>- <u>ใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant)</u> สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 450(i,ii,iii,v,vii), 451(i,ii), INS 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542<br>- ใช้เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (Sequestrant) สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 338, 339(i,ii,iii), 340(i,ii,iii), 341(i), 450(i,ii,iii,v,vi,vii), 451(i,ii,) และ 452(i,ii,iii,iv,v)<br>- <u>ใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer)</u> สำหรับวัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i,ii,ii), 340(i,ii,iii), 341(i,ii,iii), 342(i,ii), 343(i,ii,iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii,v,vi,vii,ix), 451(i,ii), 452(i,ii,iii,iv,v) และ 542 |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **394** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มิได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns (CXS 92-1981), Quick Frozen Lobsters (CXS 95-1981), Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CXS 165-1989) และ Quick Frozen Fish Fillets (CXS 190-1995) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(i), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) และ INS 542 เพื่อเป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (Humectant) ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส) |
| **395** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CXS 92-1981) ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน |
| **396** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CXS 96-1981) และ Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CXS 97-1981) จำกัดการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็น |
| **397** | สำหรับผลิตภัณฑ์บัตเตอร์มิลค์ที่ไม่ผ่านกระบวนการยูเอชที (ultra-high temperature (UHT)) หรือ การสเตอริไรเซชัน (Sterilization) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **399** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CXS 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **400** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CXS 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **401** | ยกเว้นช็อกโกแลตเคลือบน้ำตาล (chocolate lentils) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **402** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CXS 243- 2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **403** | สำหรับขนมปังพัมเพอร์นิเกิล (Pumpernickel bread) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และขนมปังมอลต์ (malt bread) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม เท่านั้น |
| **404** | สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CXS 243-2003) ) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **405** | ยกเว้นเค้กที่ทำจากผักและผลไม้สีเหลือง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 70 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **406** | สำหรับผลิตภัณฑ์ลดพลังงานหรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่เติมน้ำตาลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milk (CXS 243-2003) ) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **407** | ยกเว้นนมทุกชนิดที่ไม่มีการเติมวิตามินและแร่ธาตุ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| 408 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงที่มีการแต่งกลิ่นรสหรือมีรสหวานเท่านั้น |
| 409 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำไปผ่านกระบวนการผลิตก่อนการบริโภค หรือใช้ในวัตถุประสงค์พิเศษทางโภชนาการ ได้แก่ อาหารที่มีการลดปริมาณน้ำตาล อาหารที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำ หรืออาหารที่ใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มสารให้ความหวานแทนน้ำตาลเพื่อให้ความหวานทั้งหมดหรือบางส่วน เท่านั้น |
| 410 | ยกเว้นนมที่มีการลดปริมาณน้ำตาลแล็กโทส (Lactose) |
| 411 | ยกเว้นการใช้ในนมที่มีการลดปริมาณน้ำตาลแล็กโทส (Lactose) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 412 | ใช้สำหรับไส้กรอกปลาเท่านั้น |
| 413 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers From Marine and Freshwater Fish, crustacean and Molluscan Shellfish (CXS 222-2001) อนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มฟอสเฟต ได้แก่ INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v) เท่านั้น |
| 414 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการแช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือไวน์ (marinated products) เท่านั้น |
| 415 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการดองในสารละลายที่มีส่วนผสมระหว่างเกลือและน้ำส้มสายชูหรือแอลกอฮอล์ หรือสารละลายด่าง หรือดองในน้ำเกลือเข้มข้น (pickled products) เท่านั้น |
| 416 | เฉพาะโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เท่านั้น |
| 417 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์รูปแบบแคปซูล (capsule) หรือเม็ด (tablet) เท่านั้น |
| 418 | ยกเว้นในส่วนที่เป็นน้ำมันปลาใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| 419 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคที่จำเป็นจะต้องแช่ตู้เย็นเท่านั้น |
| 420 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ที่ผ่านการรมควันหรือทำเค็ม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 421 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสที่มีลักษณะเปียกซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำมันที่ได้จากพืชเท่านั้น |
| 422 | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกะหรี่ก้อน (curry roux) เท่านั้น |
| 423 | สำหรับใช้ใน dashi และ furikake เท่านั้น |
| 424 | สำหรับใช้เป็นสารเคลือบผิว (Glazing agent) |
| 425 | สำหรับใช้ในเหล้ามอลต์ (malt liquor) เท่านั้น |
| 426 | ยกเว้นการใช้ในน้ำหมักเข้มข้น (concentrated marinades) ที่ใช้สำหรับนำมาแช่อาหาร ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 427 | ยกเว้นการใช้ในน้ำหมักเข้มข้น (concentrated marinades) ที่ใช้สำหรับนำมาแช่อาหาร ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 428 | ปริมาณที่ตกค้างในบิสกิต (biscuits) และขนมปังแห้ง (rusks) สำหรับทารกและเด็กเล็ก |
| 429 | ยกเว้นการใช้ในกาแฟใส่นมบรรจุกระป๋อง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| 430 | ใช้สำหรับสุราที่มีการใช้อิมัลซิไฟเออร์ (emulsified liquors) เท่านั้น |
| 431 | ยกเว้นการใช้ในวิสกี้ (whiskey) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **432** | ใช้สำหรับโด (doughs) ที่ใช้ทำขนมขบเคี้ยวที่มีธัญชาติเป็นส่วนประกอบหลักเท่านั้น |
| **433** | ใช้สำหรับแครกเกอร์ข้าว (rice crackers) และขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่งเป็นส่วนประกอบหลัก (potato snacks) เท่านั้น |
| **434** | ติดมากับวัตถุแต่งกลิ่นรส สี น้ำผลไม้ และสารอาหาร (Carry-over) จากการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (antioxidant) |
| **435** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CXS 37-1991) อนุญาตการใช้ตาร์ตราซีน (INS 102), ซันเซตเยลโลว์เอฟซีเอฟ (INS 110), อะมาแรนช์ (INS 123) และปองโซ 4 อาร์ (INS 124) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้เป็นสีเพื่อปรับปรุงสีที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตเท่านั้น |
| **436** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CXS 37-1991) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (Phosphoric Acid; INS 338) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 540 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นฟอสฟอรัส),<br>สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CXS 70-1981) อนุญาตการใช้ ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส,<br>สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CXS 90-1981) อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) และไดโซเดียมไดฟอสเฟต (Disodium diphosphate; INS 450(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) เท่านั้น โดยปริมาณฟอสฟอรัสทั้งหมด (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| **437** | ยกเว้นการใช้ในปลาทำแห้งรมควันตาม Standard for Smoked Fish, SmokeFlavoured Fish and Smoke-Dried Fish (CXS 311-2013) |
| **438** | สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) หรือ สารทำให้คงตัว (stabilizer) เท่านั้น |
| **439** | สำหรับใช้ในเกล็ดขนมปังหรือแป้งที่ใช้เคลือบผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CXS 166- 1989): อนุญาตการใช้บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), บีตา-แคโรทีนจากราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา (INS 160a(iii)), บีตา-แคโรทีนจากสาหร่ายดูนาลิเอลลา ซาลินา (INS 160a(iv)), บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)) และบีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| **440** | ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดเคลือบแผ่นน้ำตาลแบบแข็ง (hard panned sugar coating) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **441** | ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดที่แต่งกลิ่นผลไม้สีแดง (red fruit flavour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **442** | ยกเว้นการใช้ในลูกกวาดที่แต่งกลิ่นเลมอน (lemon flavour) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **443** | ยกเว้นการใช้ในทอฟฟี่นม (milk toffees) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **444** | ยกเว้นการใช้ในหมากฝรั่งที่แต่งกลิ่นผลไม้สีเหลือง (yellow fruit flavoured chewing gum) หรือ แต่งกลิ่นเครื่องเทศ (spice flavoured chewing gum) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 700 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **445** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่แต่งกลิ่นเลมอนและพืชตระกูลส้ม (lemon and citrus flavoured products) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **446** | ยกเว้นการใช้ในน้ำตาลไอซิ่ง (sugar-based icings) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **447** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลักหรือผลิตภัณฑ์ที่มีการอัดอากาศ (aerated products) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **448** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981): อนุญาตการใช้บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์ (INS 160a(i)), บีตา-แคโรทีนจากราบลาเคสเลีย ไทรสปอรา (INS 160a(iii)), บีตา-แคโรทีนจากสาหร่ายดูนาลิเอลลา ซาลินา (INS 160a(iv)), บีตา-แคโรทีนจากผัก (INS 160a(ii)) และบีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล (INS 160e) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **449** | ยกเว้นโมนากะเวเฟอร์ (monaka wafers) และโคนสำหรับไอศกรีม ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 410 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **450** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ fruity confection ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **451** | คำนวณในสภาพส่วนผสมแห้ง |
| **452** | ยกเว้นการใช้ในไข่ขาวแห้งที่จะต้องนำไปใช้ในกระบวนการผลิตเท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **453** | สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด |
| **454** | สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลไม้สด |
| **455** | สำหรับใช้ในสารเคลือบเงา (glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด |
| **456** | สำหรับใช้ในสารเคลือบหรือสารเคลือบเงา (waxes, coatings หรือ glazes) ซึ่งอนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผัก สาหร่ายทะเล นัท และเมล็ด ชนิดสด |
| **457** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งที่มีการให้ความร้อนหลังการหมัก ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **458** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) และ Brie (CXS 277-1973) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมโดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **459** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) และ Provolone (CXS 272-1968) อนุญาตการใช้ ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต(INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) และทัลก์ (INS 553(iii)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (สำหรับกลุ่มซิลิเกต (silicate) คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น |
| **460** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) and Provolone (CXS 272-1968 ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: กรดโพรพิโอนิก (INS 280), โซเดียมโพรพิโอเนต (INS 281) และ แคลเซียมโพรพิโอเนต (INS 282) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **461** | ใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) และ Provolone (CXS 272-1968) ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น |
| **462** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 25 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **463** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) และ Brie (CXS277-1973) โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **464** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) และ Provolone (CXS 272-1968) เท่านั้นโดยใช้เป็นสารกันเสีย |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **465** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sugars (CXS 212-1999) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), แมกนีเซียมคาร์บอเนต (INS 504(i)), โบนฟอสเฟต (INS 542), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต(INS 552) และแมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ในปริมาณไม่เกินที่กำหนดไว้ โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อนเท่านั้น |
| **466** | ใช้สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่านั้น |
| **467** | ยกเว้นการใช้ในเครื่องปรุงรส (seasonings และ condiments) ที่มีส่วนประกอบของขมิ้นหรือหญ้าฝรั่น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **468** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) อนุญาตการใช้เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 60 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **469** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) โดยอนุญาตการใช้ แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii)) เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น |
| **470** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) อนุญาตเฉพาะซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS 221), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และโพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) ในแป้งที่ใช้ในกระบวนการผลิตบิสกิต (biscuit) และเพสตรี (pastry) เท่านั้น |
| **471** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) อนุญาตเฉพาะแป้งที่ใช้ทำเค้กที่มีปริมาณของน้ำตาลและน้ำสูงกว่าแป้ง (High ratio cake) เท่านั้น |
| **472** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) โดยอนุญาตการใช้เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น |
| **473** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CXS 275-1973) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 35 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **474** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกที่ใส่วาซาบิ (wasabi) เท่านั้น |
| **475** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CXS 249-2006) อนุญาตการใช้โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)),ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii), เททระโซเดียม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | ไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), ไดโพแทสเซียมไดฟอสเฟต ( INS 450(iv)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้เป็นสารทำให้เกิดความชุ่มชื้น (humectants) เท่านั้น |
| **476** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) โดยอนุญาตเฉพาะ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220), โซเดียมซัลไฟต์ (INS 221), โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และ โพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) เป็นสารปรับคุณภาพแป้ง (flour treatment agent) เท่านั้น |
| **479** | ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) ปรุงสุก ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น |
| **480** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CXS 250-2006) และ the Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CXS 252-2006): อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) เท่านั้น |
| **481** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CXS 251-2006) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกับ: บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (บีเอชเอ, INS 320), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (บีเอชที, INS 321) และเทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (ทีบีเอชคิว, INS 319) |
| **482** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CXS 251-2006): ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) และ ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)) ใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (anticaking agents) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **483** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CXS 251-2006): อนุญาตการใช้ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต INS 452(iii), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) เท่านั้น |
| **484** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม the Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001) ใช้ในปริมาณไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **485** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001) และส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) ของผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CXS 275-1973) เท่านั้น |
| **486** | ยกเว้นการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ ตาม the Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001): ใช้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **487** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม the Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001): อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส และ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)) และ ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต INS 450(ii) เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) หรือสารให้ความข้นเหนียว (thickener) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,540 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **488** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม the Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001): อนุญาตการใช้ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) และ ทัลก์ (INS 553(iii)) ชนิดเดียวหรือ |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | ร่วมกัน โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (anticaking agents) สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ เท่านั้น โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ |
| **489** | ใช้สำหรับสัตว์ในกลุ่มมอลลัสก์ (mollusks) รมควันหรือทำเค็ม ได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ส่วนใหญ่มีเปลือกแข็งหุ้มอยู่ภายนอก เช่น หอย เท่านั้น |
| **490** | ใช้ในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการให้ความหวาน |
| **491** | สำหรับใช้เป็นสารเพิ่มรสชาติ (Flavour enhancer) เท่านั้น |
| **492** | ใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น ของผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cottage Cheese (CXS 273-1968) และ Standard for Cream Cheese (CXS 275-1973): อนุญาตการใช้กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202), แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) |
| **493** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม the Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001): ใช้สำหรับเปลือกเนยแข็ง (edible cheese rind) ที่รับประทานได้เท่านั้น |
| **494** | ใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) และการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบาง ๆ สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001) : อนุญาตการใช้กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202), แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) |
| **495** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cottage cheese (CXS 273-1968): อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส และโซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **496** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream cheese (CXS 275-1973): อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส และโซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizer) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **497** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream cheese (CXS 275-1973) ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **498** | ใช้สำหรับเปลือกเนยแข็ง (edible cheese rind) ที่รับประทานได้เท่านั้น สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Cheese (CXS 283-1978) |
| **499** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Extra Hard Grating Cheese (CXS 278-1978): อนุญาตการใช้กรดซอร์บิก (INS 200), โพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) และ แคลเซียมซอร์เบต (INS 203) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดซอร์บิก |
| **500** | คำนวณเป็นโซเดียมแซ็กคาริน (Sodium saccharin) |
| **501** | ยกเว้นซุปรสแครอทและฟักทอง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **502** | ยกเว้นการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ เท่านั้น สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Cheese (CXS 283-1978): อนุญาตการใช้ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)) และ ทัลก์ (INS 553(iii)) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (anticaking agents) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ |
| **503** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Cheese (CXS 283-1978): อนุญาตการใช้กรดโพรพิโอนิก (INS 280), โซเดียมโพรพิโอเนต (INS 281) และ แคลเซียมโพรพิโอเนต (INS 282) ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดโพรพิโอนิก |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **504** | ยกเว้นนมที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยการสเตอริไรเซชัน (Sterilization) และยูเอชที (Ultra-high temperature treatment (UHT) จากสัตว์จำพวกโค (bovine species) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดซิทริก |
| **505** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ red marbled cheeses ตาม General Standard for Cheese (CXS 283-1978) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม |
| **506** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Cheese (CXS 283-1978) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **508** | เพื่อรักษาสีตามธรรมชาติที่สูญเสียไประหว่างกระบวนการผลิตหรือการปรับสีเพื่อให้ได้ตามมาตรฐานเท่านั้น |
| **510** | รวมถึงกรดแอล-มาลิก (malic acid, L-) |
| **514** | กรณีใช้โพรพิลแกลเลต (INS 310) หรือ เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319) หรือ บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320) หรือ บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) ร่วมกัน ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **522** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CXS 19-1981) and Named Animal Fats (CXS 211-1999) |
| **526** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CXS 329-2017) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **527** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CXS 329-2017) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 6,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| **528** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์เข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **529** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CXS 256-2007) หากมีการใช้เกลือเบนโซเอตร่วมกับเกลือซอร์เบต ใช้ร่วมกันได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ทั้งนี้วัตถุเจือปนอาหารแต่ละรายการใช้ได้ในปริมาณไม่เกินที่กำหนด |
| **530** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Spreads and Blended Spreads (CXS 256-2007): อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)), ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต(450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| **531** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Spreads and Blended Spreads (CXS 256-2007) อนุญาตการใช้เฉพาะอิมัลชันของไขมัน (fat emulsions) ที่ใช้สำหรับการทอดหรือการอบเท่านั้น |
| **532** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2017) อนุญาตการใช้เฉพาะซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (INS 220) ในพริกไทยสด (Green Peppers) |
| **533** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของเหลวที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **534** | สำหรับการใช้ในเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบจำกัดการใช้ในเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบที่บดหรือบดผงเท่านั้น |
| **535** | ยกเว้นการใช้ในแคปซูลชนิดแข็งและเม็ดเคลือบฟิล์มใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,800 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **536** | ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์เท่านั้น |
| **537** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Chilli Sauce (CXS 306R-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **538** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณน้ำมันต่ำหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องแช่เย็นเท่านั้น |
| **539** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ในรูปแบบของแข็งที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภคเท่านั้น |
| **540** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **542** | สำหรับใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ในน้ำมันสำหรับปรุงประกอบอาหารหรือน้ำมันที่อยู่ในรูปของแข็งเท่านั้น |
| **543** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Milk Powders and Cream Powder (CXS 207-1999) และ Edible Casein Products (CXS 290-1995): อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)), ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมได |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | ไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (acidity regulators) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **544** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Milk Products and Cream Powder (CXS 207-1999): อนุญาตการใช้ โบนฟอสเฟต (INS 542), แคลเซียมคาร์บอเนต (INS 170(i)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552), แมกนีเซียมคาร์บอเนต (INS 504(i)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii)), แมกนีเซียมออกไซด์ (INS 530), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), ทัลก์ (INS 553(iii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)) และ ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (anticaking agents) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **545** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Milk Powders and Cream Powder (CXS 207-1999) : อนุญาตการใช้กรดแอล-แอสคอร์บิก (INS 300), แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304), แอสคอร์บิลสเตียเรต (INS 305) และ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (antioxidants) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดแอสคอร์บิก (ascorbic acid) |
| **546** | คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Milk Powders and Cream Powder (CXS 207-1999) |
| **547** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Casein Products (CXS 290-1995): อนุญาตการใช้ โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)), แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) โดยใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **548** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Casein Products (CXS 290-1995): อนุญาตการใช้ กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ได |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | โพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)), ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), calcium dihydrogen diphosphate (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)) โดยใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **549** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Casein Products (CXS 290-1995): อนุญาตการใช้โบนฟอสเฟต (INS 542), แคลเซียมคาร์บอเนต (INS 170(i)), แคลเซียมซิลิเกต (INS 552), ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต (INS 1442), แมกนีเซียมคาร์บอเนต (INS 504(i)), แมกนีเซียมออกไซด์ (INS 530), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)), ไมโครคริสทัลไลน์เซลลูโลส (INS 460(i)), เซลลูโลสผง (INS 460(ii)), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551), ทัลก์ (INS 553(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii)) และ ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)) โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (anticaking agents) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยมีปริมาณฟอสฟอรัสรวมไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **550** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Casein Products (CXS 290-1995) อนุญาตให้ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) |
| **551** | ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต: มิลลิกรัม (วัตถุเจือปนอาหาร) / ลิตร (อาหาร) |
| **552** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006), only intended for cooking purposes: อนุญาตการใช้โพรพิลแกลเลต (INS 310) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม, บิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัม โดยใช้ชนิดเดียวหรือใช้ร่วมกันได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **553** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Guidelines for Ready to Use Therapeutic Foods (CXG 95-2022) อนุญาตการใช้เฉพาะโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **554** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006): อนุญาตการใช้เฉพาะโซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)), ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต(INS 342(ii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii)), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) โดยใช้เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizers) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (thickeners) เท่านั้น สำหรับผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม (dairy fat spreads) ซึ่งมีปริมาณไขมันนมน้อยกว่าร้อยละ 70 โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **555** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006): อนุญาตการใช้เฉพาะกรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) เท่านั้น โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **556** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันน้อยกว่าร้อยละ 59 และใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 59 |
| **557** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) อนุญาตให้ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) เท่านั้น |
| **558** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) อนุญาตให้ใช้เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (antifoaming agent) ในผลิตภัณฑ์ทาหรือป้ายขนมอบชนิดไขมันผสมกับไขมันนม (dairy fat spreads) เท่านั้น |
| **559** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CXS 256-2007): อนุญาตการใช้โพรพิลแกลเลต (INS 310), เทอร์เชียรีบิวทิลไฮโดรควิโนน (INS 319), บิวทิเลเทดไฮดรอกซิแอนิโซล (INS 320) และบิวทิเลเทดไฮดรอกซิโทลูอีน (INS 321) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **560** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Guidelines for Ready to Use Therapeutic Foods (CXG 95-2022) |
| **561** | รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CXS 262-2006) ยกเว้นสำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นสูงซึ่งบรรจุในของเหลว |
| **562** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CXS 262-2006): อนุญาตการใช้เฉพาะ: โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารทำให้คงตัว (stabilizers) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 4,400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **563** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CXS 262-2006): อนุญาตการใช้เฉพาะแคลเซียมซิลิเกต (INS 552), แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์ (INS 553(i)), ซิลิคอนไดออกไซด์อสัณฐาน (INS 551) และทัลก์ (INS 553(iii)) สำหรับผิวหน้า (surface treatment) ของมอสซาเรลลาความชื้นต่ำที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ หรือมอสซาเรลลาความชื้นสูงที่ถูกขูดฝอยหรือหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า โดยใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (anticaking agents) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นซิลิคอนไดออกไซด์ (silicon dioxide) |
| **564** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzarella (CXS 262-2006): อนุญาตการใช้เฉพาะกรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 880 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส โดยใช้ในส่วนของเนื้อเนยแข็ง (cheese mass) เท่านั้น |
| **565** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Evaporated Milks (CXS 281-1971) และ Sweetened Condensed Milks (CXS 282-1971): กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators) เท่านั้น โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| **566** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Guidelines for Ready to Use Therapeutic Foods (CXG 95-2022) |
| **567** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CXS 160-1987) เท่านั้น: อนุญาตการใช้โซเดียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 223) และโพแทสเซียมเมทาไบซัลไฟต์ (INS 224) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| **568** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CXS 160-1987): อนุญาตการใช้โซเดียมเบนโซเอต (INS 211) และ โพแทสเซียมเบนโซเอต (INS 212) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นกรดเบนโซอิก (benzoic acid) |
| **569** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CXS 160-1987) อนุญาตการใช้เฉพาะกรดซอร์บิก (INS 200) เท่านั้น |
| **570** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CXS 160-1987) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **571** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gochujang (CXS 294-2009) เท่านั้น |
| **572** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gochujang (CXS 294-2009): อนุญาตการใช้เฉพาะโซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (340(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)) และโพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)) เท่านั้น ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **573** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011): อนุญาตการใช้เฉพาะโซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **574** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **575** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) อนุญาตการใช้เฉพาะไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเททระแอซีเทต (INS 386) เท่านั้น |
| **576** | สำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) เท่านั้น |
| **577** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **578** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011): อนุญาตการใช้เฉพาะกลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์ (INS 141(i)) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นทองแดง (Copper) |
| **579** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **580** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011): อนุญาตการใช้เฉพาะพอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอลีเอต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนแพลมิเทต (INS 434) และพอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| **581** | ใช้เป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในการเคลือบสารอาหารเตรียมสำเร็จ (nutrient preparations) ซึ่งมีส่วนประกอบของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (polyunsaturated fatty acids) ที่นำมาผลิตผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-up formula for Older Infants and Product for Young Children (CXS 156-1987) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 75 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในสภาพพร้อมบริโภค |
| **582** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **583** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **584** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดเหลว ยกเว้นผลิตภัณฑ์ชนิดเหลวที่ในสูตรมีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบหลัก ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **585** | หากใช้เลซิทิน (INS 322(i)) ร่วมกับมอโนและไดกลีเซอไรด์ของกรดไขมัน (INS 471) ผลรวมของสัดส่วนของปริมาณการใช้วัตถุเจือปนอาหารต่อปริมาณสูงสุดที่อนุญาตของวัตถุเจือปนอาหารแต่ละชนิดจะต้องไม่เกินหนึ่ง |
| **586** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981): อนุญาตการใช้เฉพาะ โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)) และไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)) เท่านั้น โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน |
| **587** | จำกัดปริมาณโซเดียม โพแทสเซียม และฟอสฟอรัส ตามที่กำหนดไว้ใน Standard for Infant Formula and Formula for Special Dietary Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **588** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดผงที่ในสูตรมีโปรตีนที่ได้จากกระบวนการไฮโดรไลซิส (hydrolyzed protein) และ/หรือ กรดอะมิโนเป็นส่วนประกอบหลัก เท่านั้น โดยอนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **589** | ใช้เฉพาะเป็นสารช่วยทำละลายหรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ๆ เท่านั้น |
| **590** | กรณีใช้เป็นสารช่วยทำละลายหรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอื่น ๆ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์อาหารในสภาพพร้อมบริโภค |
| **591** | ใช้เฉพาะเป็นสารช่วยทำละลาย หรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในวัตถุดิบ หรือ ส่วนประกอบอื่น ๆ รวมถึงการเคลือบสารอาหารเตรียมสำเร็จ (nutrient preparations) ซึ่งมีส่วนประกอบของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (polyunsaturated fatty acids) เท่านั้น |
| **592** | กรณีใช้เป็นสารช่วยทำละลายหรือช่วยพาสารอาหาร (nutrient carrier) ในวัตถุดิบหรือส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **593** | ยกเว้นเนยแข็งสำหรับจิ้ม (cheese dips) และมายองเนสปรุงแต่ง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **594** | ยกเว้นการใช้ในผลิตภัณฑ์ซอสอิมัลชันที่มีปริมาณไขมันมากกว่าร้อยละ 20 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 8,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **595** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standards for Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) และ Provolone (CXS 272-1968): อนุญาตการใช้สำหรับผิวหน้า (surface treatment) เท่านั้น |
| **596** | ยกเว้นมายองเนสปรุงแต่ง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **597** | ยกเว้นรูปแบบเม็ดฟู่ (effervescent forms) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **599** | สำหรับขนมหวานแช่เยือกแข็งที่ไม่มีส่วนประกอบของนมหรือผลิตภัณฑ์ของนมใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **600** | สำหรับขนมหวานแช่เยือกแข็งที่มีส่วนประกอบของนมหรือผลิตภัณฑ์ของนมใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 400 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **601** | คำนวณจากโพลิเมอร์สีน้ำเงิน (blue polymer) |
| **603** | สำหรับใช้ในแครกเกอร์ปรุงแต่ง ทอร์ทิลลา (tortillas) นาโช่ (nachos) มันฝรั่งแผ่น (chips) เท่านั้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **604** | ยกเว้นแผ่นทอร์ทิลลา (tortilla chips) สีฟ้าหรือน้ำเงินหรือสีม่วง ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **605** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ที่ถูกตัดเป็นชิ้น หั่นเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย ขูดฝอย หรือฝานเป็นแผ่นบางๆ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 3,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **606** | ใช้งานตามหลักการทั่วไปในการเติมสารอาหารที่จำเป็นในอาหาร General principles for the addition of essential nutrients to foods (CXG 9-1987) |
| **607** | ใช้สำหรับข้าวที่มีการเติมสารอาหาร (nutrient fortified rice) เท่านั้น |
| **608** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการเติมสารอาหาร (nutrient fortified products) เท่านั้น |
| **609** | ใช้สำหรับเครื่องดื่มที่ผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก รวมถึงเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสผลไม้ เท่านั้น |
| **610** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976): อนุญาตการใช้โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| **611** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) อนุญาตการใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) |
| **612** | ยกเว้นมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แช่เยือกแข็งตาม Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015) อนุญาตการใช้โซเดียมไทโอซัลเฟต (INS 539) เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) |
| **613** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Laver Products (CXS 323R-2017) อนุญาตการใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์สาหร่ายปรุงรส (Seasoned Laver) เท่านั้น |
| **614** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003): อนุญาตการใช้ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **615** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) อนุญาตการใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 5,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **616** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) ใช้ได้ในปริมาณที่เหมาะสม |
| **617** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976): อนุญาตการใช้โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และ แอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) และ โบนฟอสเฟต (INS 542) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) โดยใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นฟอสฟอรัส |
| **618** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น โดยใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและเครื่องดื่มปรุงแต่งที่มีส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นมหมัก ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก |
| **619** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) เท่านั้น โดยใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| **620** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หากใช้ร่วมกับเกลือของแอสพาร์เทม อะซีซัลเฟม (INS 962) ปริมาณที่ใช้รวมกันจะต้องไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ โดยคำนวณเป็นแอสพาร์เทม (INS 951) |
| **621** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) เท่านั้น โดยใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **622** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น โดยใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| **623** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) อนุญาตการใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| **624** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) อนุญาตการใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| **625** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไม่ปรุงแต่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) อนุญาตการใช้เป็นสารทำให้คงตัว (Stabilizer) หรือ สารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| **626** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) อนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) |
| **627** | ยกเว้นครีมที่บรรจุภายใต้ความดันและวิปครีม (whipped cream) ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) อนุญาตการใช้เป็นก๊าซที่ใช้ขับดัน (propellant) |
| **628** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) อนุญาตการใช้เป็นสารให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (carbonating agent) ในเครื่องดื่มที่มีนมหมักเป็นส่วนประกอบหลัก |
| **629** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003): สำหรับผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งและเครื่องดื่มที่มีนมหมักเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง) ทั้งที่ผ่านหรือไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก อนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) |
| **630** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น โดยอนุญาตให้ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในผลิตภัณฑ์นมหมักปรุงแต่งที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก และผลิตภัณฑ์นมหมักทั้งที่ปรุงแต่งและไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก |
| **631** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) อนุญาตให้ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) |
| **632** | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์นมหมักไม่ปรุงแต่งที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมักตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น โดยอนุญาตให้ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) หรือสารทำให้คงตัว (stabilizer) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **633** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for fermented Milks (CXS 243-2003) ใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) |
| **634** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) เท่านั้น |
| **635** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์นมหมักไม่ปรุงแต่งที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมักคืนรูป (reconstituted และ recombined) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) |
| **636** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007): กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators), สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant), สารทำให้แน่น (Firming agent), สารกันเสีย (Preservative), สารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) และสารทำให้คงตัว (Stabilizer) |
| **637** | ยกเว้นมันฝรั่งเฟรนช์ฟราย (French fried) แช่เยือกแข็งตาม Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015): อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)), โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| | โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารช่วยจับอนุมูลโลหะ (sequestrant) |
| **638** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CXS 66-1981):<br>- อนุญาตการใช้กรดฟอสฟอริก (INS 338), โซเดียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(i)), ไดโซเดียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 339(ii)), ไทรโซเดียมฟอสเฟต (INS 339(iii)), โพแทสเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(i)), ไดโพแทสเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 340(ii)), ไทรโพแทสเซียมฟอสเฟต (INS 340(iii)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(i)), แคลเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 341(ii)), ไทรแคลเซียมฟอสเฟต (INS 341(iii)), )), แอมโมเนียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(i)) และ ไดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 342(ii), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(i)), แมกนีเซียมไฮโดรเจนฟอสเฟต (INS 343(ii), ไทรแมกนีเซียมฟอสเฟต (INS 343(iii)), ไดโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(i)), ไทรโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(ii)), เททระโซเดียมไดฟอสเฟต (INS 450(iii)), เททระโพแทสเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(v)), ไดแคลเซียมไดฟอสเฟต (INS 450(vi)), แคลเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(vii)), แมกนีเซียมไดไฮโดรเจนไดฟอสเฟต (INS 450(ix)), เพนทะโซเดียมไทรฟอสเฟต (INS 451(i)), เพนทะโพแทสเซียมไทรฟอสเฟต (INS 451(ii)),โซเดียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(i)), โพแทสเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(ii)), โซเดียมแคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iii)), แคลเซียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(iv)) และแอมโมเนียมพอลิฟอสเฟต (INS 452(v)) ใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกัน เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulators), สารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น (Antioxidant), สารทำให้แน่น (Firming agent) หรือสารกันเสีย (Preservative) ในมะกอกที่มีไส้ (table olives with stuffing) เท่านั้น<br>- อนุญาตการใช้ INS 339(i)-(iii), 340 (i)-(iii), 341 (i)-(iii), 342 (i)-(ii), 343 (i)-(iii), 450 (i)-(iii), (v)-(vi), 451 (i)-(ii) and 452 (i)-(ii), (iv)-(v) เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) ในมะกอกที่มีไส้ (table olives with stuffing) เท่านั้น |
| **640** | สำหรับสัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู เท่านั้น |
| **641** | ปริมาณที่ตกค้างในสัตว์ในกลุ่มครัสตาเชีย (crustaceans) ได้แก่ สัตว์ที่มีเปลือกหุ้มตัวลำตัวเป็นปล้อง เช่น กุ้ง ปู จะต้องน้อยกว่า 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| **XS3** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Salmon (CXS 3-1981). |
| **XS13** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Preserved Tomatoes (CXS 13-1981) |
| **XS19** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Fats and Oils not covered by Individual Standards (CXS 19-1981). |
| **XS33** | ยกเว้นน้ำมันมะกอกและน้ำมันกากมะกอกตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันและไขมัน รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils (CXS 33-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **XS36** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated (CXS 36-1981) |
| **XS37** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Shrimps or Prawns (CXS 37-1991) |
| **XS38** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Edible Fungi and Fungus Products (CXS 38-1981) |
| **XS40R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Chanterelles (CXS 40R-2017) |
| **XS57** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Tomato Concentrates (CXS 57-1981) |
| **XS66** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Table Olives (CXS 66-1981) |
| **XS67** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Raisins (CXS 67-1981) |
| **XS70** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Tuna and Bonito (CXS 70-1981) |
| **XS72** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) |
| **XS73** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) |
| **XS74** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) |
| **XS86** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ไขมันโกโก้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Butter (CXS 86-1981) |
| **XS87** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยช็อกโกแลตและผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CXS 87-1981) |
| **XS88** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Corned Beef (CXS 88-1981) |
| **XS89** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Luncheon Meat (CXS 89-1981) |
| **XS90** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Crab Meat (CXS 90-1981) |
| **XS92** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Shrimps and Prawns (CXS 92-1981) |
| **XS94** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Sardines and Sardine-Type Products (CXS 94-1981) |
| **XS95** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Lobsters (CXS 95-1981) |
| **XS96** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Ham (CXS 96-1981) |
| **XS97** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Pork Shoulder (CXS 97-1981) |
| **XS98** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cooked Cured Chopped Meat (CXS 98-1981) |
| **XS105** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์โกโก้ผงและคาเคาผงตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CXS 105-1981) |
| **XS115** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Cucumbers (Cucumber Pickles) (CXS 115-1981) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **XS117** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Bouillons and Consommés (CXS 117-1981) |
| **XS118** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten (CXS 118-1979) |
| **XS119** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Finfish (CXS 119-1981) |
| **XS130** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Apricots (CXS 130-1981) |
| **XS141** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์เนื้อโกโก้บดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดโกโก้ รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/chocolate liquor) and Cocoa Cake (CXS 141-1983) |
| **XS143** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dates (CXS 143-1985) |
| **XS145** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Chestnuts and Canned Chestnut Puree (CXS 145-1985) |
| **XS151** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gari (CXS 151-1985) |
| **XS152** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat Flour (CXS 152-1985) |
| **XS153** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Maize (Corn) (CXS 153-1985) |
| **XS156** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-up formula for Older Infants and Product for Young Children (CXS 156-1987) |
| **XS160** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mango Chutney (CXS 160-1987) |
| **XS165** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CXS 165-1989) |
| **XS166** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets – Breaded or in Batter (CXS 166-1989) |
| **XS167** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CXS 167-1989) |
| **XS169** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Whole and Decorticated Pearl Millet Grains (CXS 169-1989) |
| **XS172** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sorghum Grains (CXS 172-1989) |
| **XS175** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Soy Protein Products (CXS 175-1989) |
| **XS181** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets (CXS 181-1991) |
| **XS189** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Shark Fins (CXS 189-1993) |
| **XS190** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Fish Fillets (CXS 190-1995) |
| **XS191** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Raw Squid (CXS 191-1995) |
| **XS199** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Wheat and Durum Wheat (CXS 199-1995) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **XS201** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Oats (CXS 201-1995) |
| **XS202** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Couscous (CXS 202-1995) |
| **XS203** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction (CXS 203-1995) |
| **XS208** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheese in Brine (CXS 208-1999) |
| **XS207** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Standard for Milk Powders and Cream Powder (CXS 207-1999) |
| **XS210** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Named Vegetable Oils (CXS 210-1999) |
| **XS211** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Named Animal Fat (CXS 211- 1999) |
| **XS212** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sugars (CXS 212-1999) |
| **XS221** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (CXS 221-2001) |
| **XS222** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CXS 222-2001) |
| **XS223** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Kimchi (CXS 223-2001) |
| **XS236** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CXS 236-2003) |
| **XS240** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aqueous Coconut Products (CXS 240-2003) |
| **XS243** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fermented Milks (CXS 243-2003) |
| **XS244** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat (CXS 244-2004) |
| **XS247** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fruit Juices and Nectars (CXS 247-2005) |
| **XS249** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Instant Noodles (CXS 249-2006) |
| **XS250** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat (CXS 250-2006) |
| **XS251** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form (CXS 251-2006) |
| **XS252** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (CXS 252-2006) |
| **XS253** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006) |
| **XS256** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fat Spreads and Blended Spreads (CXS 256-2007) |
| **XS257R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Canned Humus with Tehena (CXS 257R-2007) |
| **XS259R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Tehena (CXS 259R-2007) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **XS260** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Pickled Fruits and Vegetables (CXS 260-2007) |
| **XS262** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Mozzerella (CXS 262-2007) |
| **XS263** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cheddar (CXS 263-1966) |
| **XS264** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Danbo (CXS 264-1966) |
| **XS265** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edam (CXS 265-1966) |
| **XS266** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gouda (CXS 266-1966) |
| **XS267** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Havarti (CXS 267-1966) |
| **XS268** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Samsø (CXS 268-1966) |
| **XS269** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Emmental (CXS 269-1967) |
| **XS270** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Tilsiter (CXS 270-1968) |
| **XS271** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Saint-Paulin (CXS 271-1968) |
| **XS272** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Provolone (CXS 272-1968) |
| **XS273** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cottage Cheese (CXS 273-1968) |
| **XS274** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Coulommiers (CXS 274-1969) |
| **XS275** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream Cheese (CXS 275-1973) |
| **XS276** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Camembert (CXS 276-1973) |
| **XS277** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Brie (CXS 277-1973) |
| **XS278** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Extra Hard Grating Cheese (CXS 278-1978) |
| **XS279** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Butter (CXS 279-1971) |
| **XS283** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม General Standard for Cheese (CXS 283-1978) |
| **XS288** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cream and Prepared Creams (CXS 288-1976) |
| **XS290** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Edible Casein Products (CXS 290-1995) |
| **XS291** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Sturgeon Caviar (CXS 291-2010) |
| **XS292** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs (CXS 292-2008) |
| **XS294** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Gochujang (CXS 294-2009) |
| **XS296** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) |
| **XS297** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Vegetables (CXS 297-2009) |
| **XS302** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Sauce (CXS 302-2011) |
| **XS306** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chilli Sauce (CXS 306-2011) |
| **XS308R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste) (CXS 308R-2011) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **XS309R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Codex Regional Standard for Halawa Tehenia (CXS 309R-211) |
| **XS311** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CXS 311-2013) |
| **XS312** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for Further Processing (CXS 312-2013) |
| **XS314R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Date Paste (CXS 314R-2013) |
| **XS315** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (CXS 315-2014) |
| **XS319** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Certain Canned Fruits (CXS 319-2015) |
| **XS320** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quick Frozen Vegetables (CXS 320-2015) |
| **XS321** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Ginseng Products (CXS 321-2015) |
| **XS323R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Laver Products (CXS 323R-2017) |
| **XS324R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Yacon (CXS 324R-2017) |
| **XS325R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Unrefined Shea Butter (CXS 325R-2017) |
| **XS326** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2017) |
| **XS327** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Cumin (CXS 327-2017) |
| **XS328** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Thyme (CXS 328-2017) |
| **XS329** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CXS 329-2017) |
| **XS330** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Aubergines (CXS 330-2018) |
| **XS331** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dairy Permeate Powders (CXS 331-2017) |
| **XS332R** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Regional Standard for Doogh (CXS 332R-2018) |
| **XS333** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Quinoa (CXS 333-2019) |
| **XS342** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Oregano (CXS 342-2021) |
| **XS343** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for dried roots, rhizomes and bulbs: Dried or dehydrated ginger (CXS 343-2021) |
| **XS344** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for dried floral parts: Cloves (CXS 344-2021) |
| **XS345** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Basil (CXS 345-2021) |
| **XS347** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for dried or dehydrated garlic (CXS 347-2019) |
| **XS351** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Floral Parts - Saffron (CXS 351-2022) |
| **XS352** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried Seeds – Nutmeg (CXS 352-2022) |
| **XS353** | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Dried or Dehydrated Chilli Pepper and Paprika (CXS 353-2022) |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| TH1 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมปรุงแต่ง |
| TH3 | สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเกลือแร่ ต้องใช้ร่วมกับน้ำตาลตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเครื่องดื่มเกลือแร่ |
| TH4 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยไอศกรีม |
| TH5 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยนมเปรี้ยว |
| TH6 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท |
| TH7 | เฉพาะเบคอน |
| TH8 | เฉพาะแหนม |
| TH9 | เฉพาะแฮม |
| TH10 | เฉพาะกุนเชียงและซาลามิ (Salami) ที่ผ่านการทำแห้ง |
| TH11 | เฉพาะไส้กรอกอีสาน |
| TH12 | เฉพาะไส้กรอกและผลิตภัณฑ์ที่มีกรรมวิธีผลิตทำนองเดียวกัน เช่น โบโลน่า ไส้อั่ว |
| TH13 | เฉพาะไอศกรีม |
| TH14 | เฉพาะนมเปรี้ยวปรุงแต่ง |
| TH15 | เฉพาะโยเกิร์ตปรุงแต่ง |
| TH16 | ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสเท่านั้น |
| TH17 | เฉพาะซูริมิ |
| TH18 | สำหรับไส้ขนมสำหรับผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สอดไส้ ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 600 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH19 | ห้ามใช้ในขนมจีน สำหรับผลิตภัณฑ์วุ้นเส้นสดและเส้นหมี่สดอนุญาตให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์) |
| TH20 | ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มไนไทรต์ |
| TH21 | ห้ามใช้ร่วมกับสารกันเสียกลุ่มซอร์เบต |
| TH22 | เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่งหรือแช่เยือกแข็งเท่านั้น |
| TH23 | ยกเว้นเครื่องดื่มประเภทโคล่า |
| TH24 | ยกเว้นการใช้ในขนมจีน |
| TH25 | ยกเว้นเค้กใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH26 | ยกเว้นส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำเค้กใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH27 | เฉพาะซูริมิแช่เยือกแข็งและเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง |
| TH28 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงชงดื่ม ชนิดเหลว และชนิดเหลวเข้มข้น ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 150 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณในสภาพพร้อมบริโภค |
| TH29 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตปรุงแต่งใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH30 | สำหรับเครื่องดื่มน้ำอัลมอนด์ เครื่องดื่มน้ำกะทิ และเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบของนมหรือครีมหรือผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมหรือครีมเท่านั้น |
| TH31 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72–1981) เท่านั้น |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| 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 (CXS 72-1981) |
| TH33 | กรณีใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และโทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 10 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม” |
| TH34 | กรณีใช้แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ร่วมกับ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น: แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน และ กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 300 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณจากส่วนที่เป็นไขมันหรือน้ำมัน” |
| TH35 | กรณีใช้กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชั่น ร่วมกับ แอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรดแอล-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302): กลุ่มโทคอเฟอรอล (INS 307a,b,c) ใช้อย่างเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และแอสคอร์บิลแพลมิเทต (INS 304) หรือ กรดแอล-แอสคอร์บิก (INS 300) หรือ โซเดียมแอสคอร์เบต (INS 301) หรือ แคลเซียมแอสคอร์เบต (INS 302) โดยใช้ชนิดเดียวหรือร่วมกันในปริมาณไม่เกิน 50 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH36 | เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์, เนื้อสัตว์ปีก และ เนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาทั้งชิ้นหรือตัดแต่งแล้วแปรรูปผ่านการหมักเกลือ (Curing) ตามหมวด 08.2.1.1 แล้วทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อนหรือสุญญากาศเท่านั้น |
| TH37 | เฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และเนื้อสัตว์ที่ถูกล่าเพื่อการกีฬาที่ได้จากการบดและถอดกระดูกผ่านการหมักเกลือ (Curing) ตามหมวด 08.3.1.1 แล้วทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อนหรือสุญญากาศเท่านั้น |
| TH38 | สำหรับไข่หวานหรือไข่ม้วนสไตล์ญี่ปุ่นเท่านั้น |
| TH68 | กรณีใช้เป็นวัตถุแต่งกลิ่นรส ปริมาณที่ใช้จะต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้ตามแนวทางการพิจารณาสารกลุ่มสตีวิออลไกลโคไซด์ที่มีคุณสมบัติเป็นทั้งวัตถุแต่งกลิ่นรสและสารให้ความหวาน |
| TH64 | ยกเว้นเครื่องเทศที่ใช้ส่วนใบ (Herbs) |
| TH69 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยชาจากพืช รวมถึงผลิตภัณฑ์ในทำนองเดียวกันที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืช ที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง อาจผ่านการบดหยาบหรือลดขนาด โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการชงกับน้ำร้อน |
| TH70 | กรณีใช้ไอโซโพรพิลซิเทรต (INS 384) และเอสเตอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิทริกและกรดไขมัน (INS 472c) ร่วมกันใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| TH71 | สำหรับใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟองในน้ำมันและไขมันสำหรับการทอดแบบน้ำมันหรือไขมันท่วมอาหารเท่านั้น |
| TH72 | สำหรับผลิตภัณฑ์เนยขาว หรือ ชอร์ตเทนนิง (Shortening) เท่านั้น |
| TH73 | ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำมันปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Fish Oils (CXS 329-2017) เท่านั้น |
| TH74 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |
| TH75 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) ที่ทำจากผลไม้ที่มีปริมาณซัลไฟต์สูงปริมาณซัลไฟต์ทั้งหมดในผลิตภัณฑ์สุดท้าย (ตามธรรมชาติรวมกับที่เติมลงไป) ต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม คำนวณเป็นซัลเฟอร์ไดออกไซด์ |
| TH76 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) อนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| TH77 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) อนุญาตการใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) |
| TH78 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) อนุญาตการใช้เป็นสารป้องกันการเกิดฟอง (Antifoaming agent) |
| TH79 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) อนุญาตการใช้เป็นสารทำให้แน่น (Firming agent) |
| TH80 | สำหรับผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยแยม เยลลี่ และมาร์มาเลด รวมถึงผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Jams, Jellies and Marmalades (CXS 296-2009) อนุญาตการใช้เป็นสารกันเสีย (Preservative) |
| TH81 | เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง หรือแช่เยือกแข็ง หรือแช่เย็น เท่านั้น |
| TH82 | กรณีใช้เป็นสารกันเสียในผลิตภัณฑ์นมหมักอนุญาตเฉพาะนมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนหลังการหมัก (ปรุงแต่ง) เท่านั้น |
| TH83 | ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chili Sauce (CXS 306-2011) ใช้ได้ในปริมาณ ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม |

| เงื่อนไข | อธิบายความ |
|---|---|
| **TH84** | เฉพาะผลิตภัณฑ์จากพืชที่ใช้ทดแทนเนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ |
| **TH85** | ใช้สำหรับน้ำจิ้มสุกี้ที่มีเต้าหู้ยี้เป็นส่วนประกอบเท่านั้น |
| **TH86** | เฉพาะส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตามหมวด 07.2.1 เค้ก คุกกี้ และพาย เท่านั้น |
| **TH87** | สำหรับเคลือบผิวผลไม้ที่ต้องปอกเปลือกก่อนรับประทานเท่านั้น |
| **TH88** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) และ Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) อนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) และสารให้ความข้นเหนียว (Thickener) |
| **TH89** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) อนุญาตการใช้เป็นสารป้องกันการจับเป็นก้อน (Anticaking agent) |
| **TH90** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children (CXS 74-1981) อนุญาตการใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (Acidity regulator) และสารช่วยให้ฟู (Raising agent) |
| **TH91** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Canned Baby Foods (CXS 73-1981) อนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |
| **TH92** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) อนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **TH93** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants (CXS 72-1981) อนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |
| **TH94** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula for older infants and product for young children (CXS 156-1987) อนุญาตการใช้เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickeners) |
| **TH95** | สำหรับผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Follow-Up Formula for older infants and product for young children (CXS 156-1987) อนุญาตการใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ (Emulsifier) |