

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยวัตถุเจือปนอาหาร ให้มีความเหมาะสมตามความจำเป็นทางด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหารและเพิ่มประสิทธิภาพ ในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

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

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกบัญชีหมายเลข ๑ และบัญชีหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ลงวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๓ และให้ใช้บัญชีแนบท้ายประกาศนี้แทน

ข้อ ๒ ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผลิตภัณฑอาหารเพื่อจำหน่าย ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ประกาศ นี้ใช้บังคับ ซึ่งผลิตภัณฑอาหารดังกล่าวมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๑๘) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๒) ให้จำหน่ายต่อไปได้ ทั้งนี้ ต้องไม่เกินสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๓ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

ชลงาน ศรีแก้ว

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๔๔) พ.ศ. ๒๕๖๖

ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๓)

ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)				
INS: 950	ชื่ออื่น: Acesulfame K	หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารให้ความหวาน		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	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	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นึ่ง	350	188,XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	188	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	500	188	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	188	2559
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
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	144,188	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแค้นึ่ง	350	188	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	188	2559

## ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ดที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	188	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	1000	188	2559
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แอส หรือโกโก้เค้ก	350	97,188,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	350	97,188	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	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 นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	1000	157,188,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	1000	188	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	188	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	188	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1200	188	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	350	188	2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	188	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	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
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	144,188,XS291	2563

## ACESULFAME POTASSIUM (แอสซัลเฟมโพแทสเซียม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	188	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	2000	188,XS326, XS327,XS328	2566
12.3	น้ำส้มสายชู	2000	188,277	2566
12.4	มันสตาร์ด	350	188	2559
12.5	ซूप	110	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	188	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	188	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	188	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	188	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH82	2566
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,263	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETIC ACID, GLACIAL (กรดแอสีติก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่างทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่างทะเล ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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 (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

INS: 472a ชื่ออื่น: Acetic acid esters of mono- and diglycerides; Acetoglycerides; Acetylated mono- and diglycerides

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของหมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แฉ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	454	2566
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับถ่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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	16,XS166	2561

## ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแอซีติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	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 (แอซีทิลเลเทตไดสตาร์ชอะดิเพต)

INS: 1422

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 หรือใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH ADIPATE (แอสีทิลเลเทตไดสตาร์ชอะดิเพต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับ ทารกและเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และ เครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ 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 (แอสีทิลเลเทตไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1414

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559

## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอซีทิลเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE (แอสีทีเลเทดไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	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 (แอสีทีเลเทดออกซิไดซ์ดิสตาร์ช)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทีเลเทดออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACETYLATED OXIDIZED STARCH (แอซีทีเลเทดออกซิไดซ์ด์สตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	239,269	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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 (แอซิดทรีเทสตาρχ)

INS: 1401 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอเตตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ACID TREATED STARCH (แอซิดทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่ว เหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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: -

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	1500	1	2559

## ADVANTAME (แอดแวนเทม)

INS: 969

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน, สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10		2566
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	10		2566
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	10	XS160	2566
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	10	XS240, XS314R	2566
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	10		2566
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	10		2566
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงรส	10		2566
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	10	XS86	2566
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	20		2566
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	40	114	2566
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	30	114, XS309R	2566
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	30		2566
05.3	หมากฝรั่ง	400		2566
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	20		2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	10		2566
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	10		2566
12.5	ซูป	12	XS117	2566
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	10	127, TH3	2566
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	6	127, 160, TH69	2566





## AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่กำหนด โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มีสตาร์ท	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

AGAR (อะการ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	यीสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal 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, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

## ALGINIC ACID (กรดแอลจิินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่กำหนด โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALGINIC ACID (กรดแอลจินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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 (แอลลิแทม)

INS: 956

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	300		2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	40	127,TH3	2559

## ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทสตา์ช)

INS: 1402

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559



## ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ALKALINE TREATED STARCH (แอลคาไลน์ทรีเทดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่กำหนด โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซูป	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)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal 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 (แอลลुरา เรด เอซี)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	100		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	100	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	150		2559

## ALLURA RED AC (แอลลुरา เรด เอซี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2566
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	300		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	300	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300		2559
04.2.2.3	ผัก สหาร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สหาร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	200		2559
04.2.2.6	ผัก สหาร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	300		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	300		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	300		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	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 (แอลลुरา เรด เอซี)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	300	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 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	มัสดาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	300	337	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

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

INS: 1100(i) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	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-แอมิเลสจากเชื้อบาซิลลัส เมกาทาที่เรียม ที่แสดงออกในเชื้อบาซิลลัส ซับทีลิส)

INS: 1100(iv) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต 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	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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 สตีโรเทอร์มอฟิลัส*ที่แสดงออกในเชื้อ*บาซิลลัส ซับทิลิส*)

INS: 1100(v) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม	XS152	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	520	6,245,296,XS66	2561
06.4.1	พาสตา กว๊วยเตี้ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน 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	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ตาม หมวด 07.1.1-07.1.5	40	6,246,249	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	200	6,250	2559

## AMARANTH (อะมาแรนท)

INS: 123 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	100		2566

## AMARANTH (อะมาแรนท)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.4	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2566
06.4.3	พาสตา กววยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	194	2566
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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, สารช่วยจับอนุมลโลหะ, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่กำหนด โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM ALGINATE (แอมโมเนียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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

## AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติบ ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH77	2566
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM CARBONATE (แอมโมเนียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	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 CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

INS: 510

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566



## AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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	ซूप	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

## AMMONIUM CHLORIDE (แอมโมเนียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE (แอมโมเนียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239,248	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## AMMONIUM HYDROXIDE (แอมโมเนียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่ว เหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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 (เกลือแอมโมเนียมของกรดฟอสฟาติดิก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	5000	231	2559
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 (สารสกัดเมลิทค้ำแสดงที่มีบิกซิน)**

INS: 160b(i) ชื่ออื่น: Annatto B; Annatto E; Orlean;      หน้าที่: สี

Terre orellana; L. Orange; CI

(1975) 75120 (Natural Orange 4)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มน้ำมันเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	20	8,52,127	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	8,TH13	2561
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี	10	8,508	2566
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	10	8,356, 508,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	10	8,356, 508,XS329	2566
02.2.1	เนย	20	8	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	100	8	2566
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	10	8	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	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
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	10	8,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	200	8,539	2566
14.1.4	เครื่องดื่มน้ำแต่งกลิ่นรส	30	8,127	2566
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	20	8	2566
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	30	8	2566
14.2.7	เครื่องดื่มน้ำแต่งกลิ่นรส	30	8	2566



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

INS: 160b(ii) ชื่ออื่น: Annatto C; Annatto F; Annatto G; หน้าที: สี

Orlean; Terre orellana; L.

Orange; CI (1975) 75120

(Natural Orange 4)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	10	52,127,185	2561
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25	185,485,XS273	2566
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	25	185,463,506, XS208,XS278	2566
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	50	185	2561
01.6.2.3	เนยแข็งผง	50	185	2561
01.6.4	โพรเซสชีส	50	185	2561
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	50	185	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	10	185,TH13,TH29	2561
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	10	185	2561
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	30	185,XS86	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25	185	2566
05.2.1	ลูกกวาดชนิดแข็ง	30	185,440	2563
05.2.2	ลูกกวาดชนิดนุ่มและขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตาม หมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	30	185,440,443	2563
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	30	185	2563
05.3	หมากฝรั่ง	50	185	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25	185,446	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	100	185,539	2566
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	10	185	2566
14.2.7	เครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10	185	2566

**ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)**

INS: 300

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

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	410	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	TH73	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	500	262	2559
04.2.2.1	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	110	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล พรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.2.1	แป้ง	300	472	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	200		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	306,307	2559

## ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	72,242,315,TH35	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	500	242	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

ASCORBIC ACID, L- (กรดแอสคอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเทอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	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
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดริสไมล์คัฟเฟต และกี	500	10,15,171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	500	10,15,356,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	500	10,15,356,526	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	80	10,15	2559

## ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	500	10,15,375,XS86, XS105,XS141, XS309R	2561
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	10,15	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	10,15,211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	1000	10,15	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	500	2,10,15	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	200	10,15	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	500	10,15,XS326, XS327,XS328	2566
12.4	มัสดาร์ด	500	10,15	2559
12.5	ซूप	200	10,15	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	10,15	2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	500	10,15	2559
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	72,187,TH33	2563
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	72,187,315,TH35	2563
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	10	72,187,TH33	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	15,187,TH34	2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	500	10,15	2559

ASCORBYL ESTERS (กลุ่มแอสคอร์บิลเอสเตอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	10,15	2559

ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	127,191,TH1	2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	6000	191,201,XS250, XS252	2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	1000	68,191	2566
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2000	191,XS251,408	2566
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	1000	191,201,XS221, XS262,XS273, XS275	2566
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	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	1000	191,XS319	2563



## ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	191	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	2000	191	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	191	2559
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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000	144,191,348	2566
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300	144,191	2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	1000	191	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	191	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	191	2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	2500	144,191	2566
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	1000	144,191,345	2566
05.1.1	โกโก้ผง โกโก้แมส หรือโกโก้เค้ก	2000	97,191,XS141	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	1000	191	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	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,XS309R	2561
05.2.3	นูกัตและมาร์ซิแพน	3000	191	2559
05.3	หมากฝรั่ง	10000	191	2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1000	191	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	191	2559

## ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	300	144,191,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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	191	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	2000	191	2559
12.3	น้ำส้มสายชู	3000	191	2559
12.4	มัสดาร์ต	350	191	2559
12.5	ซูป	1200	188,XS117	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	350	191	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	350	166	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	1000	191	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	800	191	2559

## ASPARTAME (แอสพาร์เทม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127,191,TH3	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	127,160,TH69	2566
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600	191	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	500	191	2559

## ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึลเฟม)

INS: 962

ชื่ออื่น: Aspartame-acesulfame

หน้าที่: สารให้ความหวาน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	350	113,127,TH1	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	1000	119	2566
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	350	113,XS319	2563
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก เพื่อใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	119,XS160	2566
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อมผลไม้ กะทิและมันกะทิ	350	113	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	350	113	2566
04.1.2.12	ผลไม้ปรุงสุก	500	113	2566

## ASPARTAME-ACESULFAME SALT (เกลือแอสพาร์เทม-แอสซึซัลเฟม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200	113,144	2566
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	350	113	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1000	113,XS86	2566
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	113	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	113	2559
05.3	หมากฝรั่ง	5000	113	2566
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	113	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1000	119	2566
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และ ส่วนผสมสำเร็จรูป	1000	77,113	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	113,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	200	113,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	350	113	2566
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	110	113,138,XS117	2566
13.3	อาหารทางการแพทย์	500	113	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	450	113	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	450	113	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	113	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	119,127,TH3	2566
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และ เครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	600	119,127,160, TH69	2566
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	350	113	2559

**AZODICARBONAMIDE (เอโซไดคาร์โบนาไมด์)**

INS: 927a ชื่ออื่น: Azobisformamide; Azodicarboxylic acid diamide  
 หน้าที่: สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	45	467	2563

**AZORUBINE (เอโซรูบิน)**

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	3	2559
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		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	50	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	50		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอก	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

## AZORUBINE (เอโซรูบิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2.3	นูกัตและมาร์ชชีแพน	50		2563
05.3	หมากฝรั่ง	100		2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300	447	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	50		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	50		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	500	16	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรุงสุก	500	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	100	22,XS311	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500		2559
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	มัสดาร์ด	300		2559
12.5	ซูป	50	99	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	50		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559

## AZORUBINE (เอโซรูบิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	533,539	2566
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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

## BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

INS: 901

ชื่ออื่น: -

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.2	ผัก สาระหายทะเล 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 มาร์ชแพน 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 และส่วนผสม สำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559

BEESWAX (ขี้ผึ้ง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

BEET RED (สีแดงหัวบีต)

INS: 162

ชื่ออื่น: Beetroot Red

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## BEET RED (สีแดงหัวปัด)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566

## BEET RED (สีแดงหัวบีต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

## BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

INS: 210	Benzoic acid (กรดเบนโซอิก) ชื่ออื่น: Benzenecarboxylic acid; Phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 211	Sodium benzoate (โซเดียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Sodium salt of benzenecarboxylic acid; Sodium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

INS: 212	Potassium benzoate (โพแทสเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Potassium salt of benzenecarboxylic acid; Potassium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย
INS: 213	Calcium benzoate (แคลเซียมเบนโซเอต) ชื่ออื่น: Monocalcium benzoate; Calcium salt of benzenecarboxylic acid; Calcium salt of phenylcarboxylic acid	หน้าที่: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	300	13,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	1000	13,529	2566
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000	13	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000	13,TH4	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000	13	2559
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000	13	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	13	2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	13	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	1000	13	2559
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 ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	13	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	3000	13	2559

## BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000	13	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปิ้งสุกหรือทอด	500	13	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	1500	13,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	1500	13	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน 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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	1500	13	2559
06.4.1.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดสด	1000	13	2559
06.4.2.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ที่ผ่านกระบวนการ ชนิดแห้ง	1000	13	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	13,XS249	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000	13	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	500	13	2559
08.2.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ทั้งชิ้นหรือตัดแต่งที่ผ่าน กระบวนการหมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้ง โดย ไม่ใช้ความร้อน	1000	3,13	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักหรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความ ร้อน	1000	3,13	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	1000	13,82	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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

## BENZOATES (กลุ่มเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	1000	13	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่กำหนด โดยตรงต่อผู้บริโภค	2000	13	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500	13	2559
12.4	มัสดาร์ด	1000	13	2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลือง	1000	13	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	1500	13	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	1500	13	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	1000	13	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	2000	13	2559
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	13,127,301	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	100	74	2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	100	147	2559
06.2.1	แป้ง	75	468	2563

**BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)**

INS: 1403

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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

BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติบ 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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



## BLEACHED STARCH (บลีเชดสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	530	539	2566
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	200		2566
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	30		2566

## BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	นมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	100		2559
02.4	นมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	นมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	150		2559

## BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	100		2566
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	250		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	100	92	2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	100	92	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
08.0	เนือส์ตว์และผลิตภัณฑ์เนือส์ตว์	100	4,16,XS88,XS89, XS96,XS97,XS98	2559

## BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	100	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	100		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	500	16	2559
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	มัสดาร์ด	100		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127	2559

## BRILLIANT BLUE FCF (บริลเลียนต์ บลู เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

## BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

INS: 1101(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## BROMELAIN (เอนไซม์โบรมีเลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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: ซี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	50		2566
05.3	หมากฝรั่ง	300		2566
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	50		2566
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	539	2566
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200		2566
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	200		2566
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	200		2566

**BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลไฮดรอกซีแอนนิโซล)**

INS: 320

ชื่ออื่น: BHA

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195,XS250, XS252	2566
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	100	15,196	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100	15,481	2566
02.1.1	แบตเตอรี่ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี	175	15,133,171, 514	2566
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	175	15,130, 356,514,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	175	15,130, 356,514	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้าย หรือใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

## BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลเทคไฮดรอกซีแอนนิโซล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	200	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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	ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	200	15,130, XS96,XS97	2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	200	15,130,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 ซุปแป็ง 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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	200	15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563



BUTYLATED HYDROXYANISOLE (บิวทิลไฮดรอกซีแอนนิโซล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	200	15,130,XS326, XS327,XS328	2566
12.5	ซूप	200	15,130	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15,130,XS302	2563
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	200	15	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	400	15,196	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูป และแต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลไฮดรอกซีโทลูอิน)

INS: 321

ชื่ออื่น: BHT

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	15,195,XS250, XS252	2566
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	200	15,196	2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100	15,481	2566
02.1.1	แบตเตอรี่ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี	75	15,133,171, 514	2566
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	75	15,130, 356,514,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	75	15,130, 356,514	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	200	15,130	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200	15,130	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	200	15,130	2559

## BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซะไฮดรอกซีโทลูอีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	100	15,195	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200	15,76,196	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	200	15,130,303	2563
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	200	15,197	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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	ผลิตภัณฑ์ไข่เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	200	15,130	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	100	15,196	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	15,130	2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	200	15,180	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	100	15,130,167, XS96,XS97	2559
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 ซุปแป็ง 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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	200	15,180,XS291	2563

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE (บิวทิลเฮกซะไฮดรอกซีโทลูอีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	200	15,180, XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	200	15,130,XS326, XS327,XS328	2566
12.5	ซूप	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'-กัวโนเลต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-GUANYLATE (แคลเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่ว เหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	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'-ไอินโนซิเนต)

INS: 633

ชื่ออื่น: Calcium inosinate; Calcium  
inosine-5'-monophosphate

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและเพื่อ ใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินอซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM 5'-INOSINATE (แคลเซียม 5'-ไอินซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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



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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 (แคลเซียมแอสซีเตต)

INS: 263

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารกันเสีย, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH82	2566
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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

## CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับรายละเอียด ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับรายละเอียด ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายละเอียด นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรายละเอียด ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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

## CALCIUM ACETATE (แคลเซียมแอสีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 ALGINATE (แคลเซียมแอลจิเนต)**

INS: 404 ชื่ออื่น: Calcium salt of alginic acid

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดฟอง, สารเพิ่มปริมาณ,  
สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้เกิดฟอง,  
สารทำให้เกิดเจล, สารเคลือบผิว, สารทำให้เกิด  
ความชุ่มชื้น, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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

## CALCIUM ALGinate (แคลเซียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวดยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ชุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2561

## CALCIUM ALGinate (แคลเซียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่กำหนด โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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



## CALCIUM ALGINATE (แคลเซียมแอลจีเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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	ผลไม้สดเปลือกเปลือกหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	200	256	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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

## CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแช่ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	139,XS166	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	50	70,72,315,TH35	2563
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	200	239,317	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.1	น้ำผลไม้	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.2.3	น้ำผลไม้เข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559

## CALCIUM ASCORBATE (แคลเซียมแอสคอร์เบต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.3.3	น้ำผลไม้เนคต้าเข้มข้น	ปริมาณที่เหมาะสม	127	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (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 และครีมพรองมันเนย (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

## CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งขี้ม	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		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH77,TH79	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.6	แป้งใช้ซูบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	4,16,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซูบแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.1	เกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566

## CALCIUM CARBONATE (แคลเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	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 ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal 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, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับรายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับรายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปรงสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม	58	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

## CALCIUM CHLORIDE (แคลเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับย่างทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับย่างทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย่างทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่างทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM DI-L-GLUTAMATE (แคลเซียมไโด-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM GLUCONATE (แคลเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.2	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.1	เนย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	2000	55,72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	2000	55,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM HYDROXIDE (แคลเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มนมอลต์	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 (แคลเซียมแล็กเตต)

INS: 327	ชื่ออื่น: Calcium dilactate; Calcium dilactate hydrate; 2-Hydroxypropanoic acid calcium salt	หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, เกลืออิมัลซิไฟเอ็งค์, สารทำให้แน่น, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารให้ความชื้นเหนียว
----------	--	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (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 LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติมที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	10000	58	2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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 LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM LACTATE (แคลเซียมแล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	83,239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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;      หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด  
Calcium DL-malate; Calcium-l-  
hydroxysuccinate;  
Hydroxybutanedioic acid  
calcium salt

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มน้ำแต่งกลิ่นรส	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	เครื่องดื่มน้ำแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

INS: 529

ชื่ออื่น: Lime

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM OXIDE (แคลเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH82	2566
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผสม (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับยำทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยำทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยำทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม	TH6	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

## CALCIUM PROPIONATE (แคลเซียมโพรพิโอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	488,XS273, XS275	2566
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		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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	น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสผง	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	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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 SILICATE (แคลเซียมซิลิเกต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,323,324	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	57	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ขุดอาหารเพื่อทอด	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	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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

## CALCIUM SULFATE (แคลเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	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

## CANDELILLA WAX (แคนเดิลลิวอกซ์)

INS: 902

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารเคลือบผิว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
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 มาร์ชแพน 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 และส่วนผสม สำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

## CANDELILLA WAX (แคนเดิลลิลลาแวกซ์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มน้ำแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	108	2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559

## CAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

INS: 150a ชื่ออื่น: Class I: Plain caramel

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มน้ำที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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

## CAMEL I - PLAIN CARAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

## CAMEL I - PLAIN CAMEL (คาราเมลกลุ่ม 1 - คาราเมลธรรมดา)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160,201, TH69	2566
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.5	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 หน้าที: ซี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	2000	52,127,400	2561
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	500	528	2566
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2566
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	50000	XS86	2566
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	50000	183	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	50000		2566
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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 กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	50000	194	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7500		2566
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	50000		2566
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	1000		2566
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	1000		2566
14.2.5	สุราและไวน์ที่ทำจากน้ำผึ้ง	5000		2566
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2566
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	4000		2566

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

INS: 150c ชื่ออื่น: Class III: Ammonia caramel หน้าที: ซี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52,127	2559



## CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	500	XS250,XS252	2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	2500		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2500	XS251	2566
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	7500	201,XS221, XS273,XS275	2566
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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	250		2559
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	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	100	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2566
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	25000	76	2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	25000		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	25000		2559

## CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	25000		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	25000		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	25000		2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	25000	189	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	15000		2561
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	25000		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	25000		2559
06.8.1	เครื่องตีมน้ำนมถั่วเหลือง	750		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	15000		2561
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	15000		2561
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	15000		2561
07.1.5	หมั้นโถว ซาลาเปา	15000		2561
07.1.6	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 07.1.1-07.1.5	15000		2561
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	15000		2561
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559

## CAMEL III - AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 - แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	ซूप	12500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000	89	2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	10000	207	2559
12.9.2.2	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการหมัก	750		2559
12.9.2.3	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองประเภทอื่นๆ นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ ตามหมวด 12.9.2.1 และ 12.9.2.2	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 3 – แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	20000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	9,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127,160,TH69	2566
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอर्टิไฟด์ ไวน์เหล้าองุ่น และ ไวน์หวานจากองุ่น	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	500	52,127	2559
01.2.1	ผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักชนิดที่ไม่มี การปรุงแต่ง	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	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	2500	XS251	2566
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	25000	201,XS221, XS273,XS275	2566

## CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	โพรเซซชีส (ปรุงแต่ง)	25000	72	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	25000	201	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	2000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	250	214	2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	1000		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	3750		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	3750	267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1500		2566
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	250		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	3750		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	3750	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	3750		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	3750		2559
04.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดแปรรูป	25000	92	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	25000		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	25000	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	25000	183	2566

## CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	25000		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	50000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	10000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	25000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	1250		2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	25000	211	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1250		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	1250		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	1250		2559
06.8.8	ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีโปรตีนจากถั่วเหลืองเป็น ส่วนประกอบหลัก	10000	XS175	2563
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	25000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	25000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	600		2559
08.0	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	3,4,16,XS88, XS89,XS96, XS97,XS98	2559
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	15000	95,XS36,XS92, XS95,XS165, XS166,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	15000	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	15000	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

## CAMEL IV - SULFITE AMMONIA CAMEL (คาราเมลกลุ่มที่ 4 – ซัลไฟต์แอมโมเนียคาราเมล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.1	ไซสตัดทั้งฟอง	10000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไซ	10000		2559
10.3	ไซที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	10000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไซเป็นส่วนประกอบหลัก	10000		2559
10.5	ไซปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	6000		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	600	213	2559
12.2	เครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	5000	XS326,XS327, XS328	2566
12.3	น้ำส้มสายชู	25000		2559
12.4	มัสตาร์ด	25000		2559
12.5	ซूप	12500	212	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	15000		2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	25000		2559
12.9.2.1	ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนจาก ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมัก	15000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	10000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	10000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	10000		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	10000		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	4000	127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	5000	7,127,TH69	2566
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	25000		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	500		2559
14.2.3.3	ไวน์องุ่นชนิดฟอรัตีไฟต์ ไวน์เหล้าองุ่น และ ไวน์หวานจากองุ่น	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* (เอนไซม์คาร์โบไฮเดรตจากเชื้อบาซิลลัส ไลเคนิฟอร์มิส)**

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต 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	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มนมอลต์	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, ก๊าซที่ใช้ขั้บดิน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	TH82	2566
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเนต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	59,278	2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.1	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	59,211	2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	59,382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARBON DIOXIDE (คาร์บอนไดออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	59	2559
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	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.1.1	น้ำแร่ธรรมชาติและน้ำจากแหล่งธรรมชาติ	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
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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 (คาร์มิน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	500	178	2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	500	178	2559
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	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200	104,178	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200	178	2566
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500	178	2559
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200	178	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	500	178,182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	300	178	2559

## CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16,178	2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	500	178	2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	178	2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92,178	2559
05.1.2	โกโก้ไซรป์	300	178	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	178	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	178	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200	178	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153,178	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150	178	2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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 และส่วนผสม สำเร็จรูป	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	500	16,178, XS96,XS97	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	200	118,178	2559

## CARMINES (คาร์มิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	100	178	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการ หมักดอง 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	พลาสติก	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 ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	500	16,95,178, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	500	16,178	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	500	178	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	500	16,178	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	500	16,178	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	500	178,XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	100	178	2559

## CARMINES (คาร์มีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	มีสตาร์ด	300	178	2559
12.5	ซूप	50	178	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	178,XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50	178	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50	178	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	300	178	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	178	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	100	127,178	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	100	178	2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	200	178	2559
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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200	178	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100	178	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	200	178	2559

**CARNAUBA WAX (คาร์เนาบาแวกซ์)**

INS: 903

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	400		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	400	XS296	2566
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	4000		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม	3	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	5000	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	200	127,131	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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, สารให้ความข้น  
เหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CAROB BEAN GUM (คารอบปีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CAROB BEAN GUM (คารอบปีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับยาคูและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยาคูและ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559

## CAROB BEAN GUM (คารอปปีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CAROB BEAN GUM (คารอบปีนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

CAROTENES, BETA-, VEGETABLE (บีตา-แคโรทีนจากผัก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	1000	52,127,401	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	1000	XS250,XS252	2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	1000	XS251	2566
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	600		2559
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	600	463,XS208, XS278	2566
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	1000		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	1000		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	1000		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	1000	3	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	25	356,508,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25	356,508,XS329	2566
02.2.1	เนย	600		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	1000		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	1000		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	1000	104	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	1000		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุเติม	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	1000		2559
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	200		2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	1320		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	200		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	1000		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	500	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	500		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	20000		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	400		2559
06.4.2	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	1000	211	2559
06.4.3	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	1000		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	1000		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	1000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1000		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	20	4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	5000	16,XS96,XS97	2559
08.3.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ไม่ผ่านความร้อน	20	118	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	XS88,XS89,XS98	2559
08.3.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด แช่เยือกแข็ง	5000	16	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	5000		2559
09.1.1	พลาสติก	100	4,16,50	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	100	304	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	1000	16	2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	1000	95	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	1000		2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	1000	16	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	1000	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	1000	16	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	1000	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	1000	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	1000	16	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	500	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.2	ผลิตภัณฑ์จากไข่	1000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	1000		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	50		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ด	1000		2559
12.5	ซूप	1000	341	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	2000		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	2000		2559
12.6.3	ส่วนผสมสำเร็จรูปสำหรับใช้ทำซอสและเกรวี่	2000		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	1000		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	600		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	600		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	600		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	600		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	2000	127	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	600		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	600		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	600		2559
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	600		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	600		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	20000	3	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	100		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	650		2563

## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

INS: 160a(i)	beta-Carotenes, synthetic (บีตา-แคโรทีนสังเคราะห์) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5; CI (1975) No. 40800	หน้าที่: สี		
INS: 160a(iii)	beta-Carotenes, <i>Blakeslea trispora</i> (บีตา-แคโรทีนจาก ราบลาคีสเลีย ไทรสปอรา) ชื่ออื่น: CI Food Orange 5	หน้าที่: สี		
INS: 160e	Carotenal, beta-apo-8'- (บีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนัล) ชื่ออื่น: CI Food Orange 6; CI (1975) No. 40820	หน้าที่: สี		
INS: 160f	Carotenoid acid, ethyl ester, beta-apo-8'- (เอทิลเอสเทอร์ของกรดบีตา-แอโพ-8'-แคโรทีนอิก) ชื่ออื่น: CI Food Orange 7; CI (1975) No. 40825	หน้าที่: สี		

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------



## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	150	52,127,402	2561
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	100	XS250,XS252	2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	20		2559
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	100	XS251	2566
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	100	489,490,XS273	2566
01.6.2.1	เนยแข็งบ่มรวมทั้งเปลือก	100	458,500, XS208,XS278	2566
01.6.2.2	เปลือกเนยแข็งบ่ม	500		2559
01.6.2.3	เนยแข็งผง	100		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	100		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	200		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	25	356,508,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	25	356,508,XS329	2566
02.2.1	เนย	25	146,291	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	35		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	200		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	200		2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	1000		2559
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	200	104	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500		2566
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	500		2559
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559

## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	500		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.1.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	500	4,16	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	1000		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	50		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	50		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	50		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	50	92	2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	100	XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	100	183	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	100		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ซิแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	100	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	100		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	200		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	200	153,474	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	500		2559
07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	1000		2559
07.1.3	ขนมอบที่ไม่ปรุงแต่งรสชาติ ชนิดอื่นๆ	100		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	200	116	2559
07.1.5	หมั้นโถว ซาลาเปา	100	216	2559

## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	100		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	100	4,16	2559
08.3.1.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก โดยไม่ใช้ความร้อน	100	16	2559
08.3.1.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมัก หรือไม่ก็ได้และทำแห้งโดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.1.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บด ที่ผ่านกระบวนการหมักดอง โดยไม่ใช้ความร้อน	20	16	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	20	16,XS88, XS89,XS98	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100		2559
09.1.1	พลาสติก	300	4	2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	100	4,16, XS292, XS312,XS315	2561
09.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี	100	95,304,XS36, XS92,XS95, XS165,XS167, XS189,XS190, XS191,XS222, XS236,XS244, XS292,XS311, XS312,XS315	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	100	95,XS291	2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	95,XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	1000	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	50	217	2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	500		2559
12.4	มัสดาร์ต	300		2559

## CAROTENOIDS (กลุ่มแคโรทีนอยด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	300	341	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	500	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	50		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

## 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
----------	---	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARRAGEENAN (แครร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CARRAGEENAN (แครรัจี้แนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับรายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับรายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177,332	2559

## CARRAGEENAN (แครร์ราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CARRAGEENAN (แครีราจีแนน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	300	378,381	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	300	72,151,328,329	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	379,381	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CASSIA GUM (แคสเซียกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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, สารช่วยทำละลาย  
หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์, สารเคลือบผิว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

## CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซุบ	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CHLOROPHYLLS (คลอโรฟิลล์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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      หน้าที่: สี  
(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับ  
คลอโรฟิลล์)  
ชื่ออื่น: Copper chlorophyll; Copper  
phaeophytin; CI Natural Green 3; C.I.  
(1975) No. 75810

INS: 141(ii) Chlorophyllin copper complexes, potassium      หน้าที่: สี  
and sodium salts  
(เกลือโพแทสเซียมหรือเกลือโซเดียมของกลุ่ม  
สารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลลิน)  
ชื่ออื่น: Sodium copper chlorophyllin;  
Potassium copper chlorophyllin; C.I.  
(1975) No. 75815

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52,127,190	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	50	484,XS273, XS275	2566
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
04.1.2.4	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	100	62,267	2563
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2566
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	150		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	250		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	62,182	2559
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

## CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	100	62	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	100	62,92	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	100	62	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	100	62	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	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	นูกัตและมาร์ชชีแพน	100		2559
05.3	หมากฝรั่ง	700		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	100	153	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	75		2559
07.1.4	ผลิตภัณฑ์ที่มีขนมปังเป็นส่วนประกอบ	6.4	62	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	75		2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แห่เยือกแข็ง	40	95	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	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



CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES

(กลุ่มสารประกอบเชิงซ้อนของคอปเปอร์กับคลอโรฟิลล์และคลอโรฟิลลิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3.1	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	40	16	2559
09.3.2	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่ผ่านการดอง	40	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.3.4	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	75	95	2559
09.4	สีตัวน้ำและผลิตภัณฑ์สีตัวน้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	มัสดาร์ต	500		2559
12.5	ซूप	400	342	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100	XS302	2563
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	500	3	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	300	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	350		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสีตัวน้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	350		2559

CITRIC ACID (กรดซิตริก)

INS: 330

ชื่ออื่น: 2-hydroxy-1,2,3-  
propanetricarboxylic acid

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด, สารป้องกันการเกิด  
ออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารช่วยจับ  
อนุมูลอิสระ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม	171	2559
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	15,356,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	356	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559

## CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
04.2.2.1	ผัก สำหรับยาคะเท นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	242,262, 264,265	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับยาคะเท นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยาคะเท ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยาคะเท ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยาคะเท นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยาคะเท นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับยาคะเท ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยาคะเท ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	15,281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา	ปริมาณที่เหมาะสม	390, XS312, XS315	2561

## CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	437,XS167, XS189,XS222, XS236	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CITRIC ACID (กรดซิตริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่ากำหนด
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	238	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	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal 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

## CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

INS: 472c

ชื่ออื่น: Citric acid esters of mono- and di-glycerides; Citroglycerides; CITREM

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, อิมัลซิไฟเออร์, สารปรับปรุงคุณภาพแป้ง, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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,TH70	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	356,TH70	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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	392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312, XS315	2561

## CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1	อาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก	9000	380,381	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	239,268	2559



CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดซิตริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (ครอสส์-ลิงค์โซเดียมคาร์บอกซิเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มนมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	50	52,127	2561
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	493,XS273, XS275	2566
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	498,XS208, XS278	2566
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	5	356,508,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	5	356,508,XS329	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	10	528	2566
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	100	TH13,TH18	2561
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	10		2561
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	500		2566
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	50		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	300	XS86	2566
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	300	183	2566

## CURCUMIN (เคอร์คูมิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบชี้ออกโกแลต	300		2566
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	300		2563
05.3	หมากฝรั่ง	300	444	2563
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500		2563
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	500	194	2563
12.2.2	เครื่องปรุงรส	480		2559
12.5	ซूप	50	99	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	480		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	300	539	2566
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	60	127	2566
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	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
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	300		2559

## CURDLAN (เคิร์ดแลน)

INS: 424

ชื่ออื่น: beta-1,3-Glucan

หน้าที่: สารทำให้แน่น, สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ขูดอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

CURDLAN (เคิร์ดแลน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	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) ชื่ออื่น: Cyclohexylsulfamic acid; Cyclohexanesulfamic acid	หน้าที่: สารให้ความหวาน		
INS: 952(ii)	Calcium cyclamate (แคลเซียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Calcium cyclohexylsulfamate; Calcium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน		
INS: 952(iv)	Sodium cyclamate (โซเดียม ซัยคลาเมต) ชื่ออื่น: Sodium cyclohexylsulfamate; Sodium cyclohexanesulfamate	หน้าที่: สารให้ความหวาน		

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลไม้ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	1000	17,XS319	2563



## CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	2000	17	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	250	17	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	250	17	2559
05.1.2	โกโก้ไซรัป	250	17,127	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	500	17,XS86	2559
05.1.4	ผลิตภัณฑ์โกโก้ และผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต	500	17	2566
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	500	17	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชแพน 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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	17	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	1600	17,165	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	250	17	2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	500	17,159	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม	17	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	500	17	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	500	17	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	400	17	2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	400	17	2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	400	17	2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	1250	17	2559
14.1.3.1	น้ำผลไม้ชนิดเนคต้า	400	17	2566

## CYCLAMATES (กลุ่มซัยคลาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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: - หน้าที: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติบ 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

## CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566

## CYCLODEXTRIN, ALPHA- (แอลฟา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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; $\beta$ CD; BCD; $\beta$ -Schardinger dextrin; Cyclodextrin B; Cycloheptaamylose	หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว
----------	--	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	20000		2559

## CYCLODEXTRIN, BETA- (บีตา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	1000	153	2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	500	127	2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500		2559

## CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

INS: 458

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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

## CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566

## CYCLODEXTRIN, GAMMA- (แกมมา-ไซโคลเดกซ์ทริน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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 (ไซโคลเทตระกลูโคส)

INS: 1504(i) ชื่ออื่น: Cyclotetraose; Cyclic nigerosyl-  
(1→6)-nigerose; cycloalternan;  
cycloalternanotetraose

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## CYCLOTETRAGLUOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ขูดอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUCOSE (ไซโคลเททระกลูโคส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลีนิรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	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	เครื่องตีแป้งแอลกอฮอล์ที่แต่งกลีนิรส	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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

## CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเทตระกลูโคสไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

## CYCLOTETRAGLUOSE SYRUP (ไซโคลเททระกลูโคสไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

INS: 1400 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารช่วยทำละลาย หรือช่วยพา, อิมัลซิไฟเออร์,  
สารทำให้คงตัว, สารเพิ่มความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH76	2566
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรินจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DEXTRINS, ROASTED STARCH (เดกซ์ทรีนจากสตาร์ชคั่ว)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	90,160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

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, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	120	407	2563
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.3.2	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	5000	XS250, XS252	2566
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	6000		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	5000		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	6000		2559
01.5.1	นมผงและครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง)	10000		2563



## DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5.2	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์ เลียนแบบครีมผง	10000	XS251	2566
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	10000	497,XS221, XS273	2566
01.6.2.1	เนยแข็งป่มรวมทั้งเปลือก	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		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันสำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	10000		2563
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	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	5000		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000		2563
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	2500		2563
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
04.1.2.10	ผลไม้หมักดอง	2500		2559
04.2.2.3	ผัก สาระยาทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	2500		2559

## DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	2500		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	2500		2563
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	2500		2563
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน และขนมหวานอื่นๆ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานตามหมวด 01.7, 02.4, 04.1.2.9 และ 06.5	10000	XS309R	2561
05.3	หมากฝรั่ง	50000		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	10000		2559
06.2	แป้งและสตาร์ช	3000	186, XS152	2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	2500		2563
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	5000		2559
07.1	ขนมปังและขนมอบชนิดไม่ปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสมสำเร็จรูป	6000		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	20000		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	5000		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	5000		2563
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	16000		2559
12.4	มัสดาร์ด	10000		2559
12.5	ซูป	5000	XS117	2563
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	10000	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	5000		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	5000		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	5000		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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

## DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

(เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดไดแอซีทิลทาร์ทาริกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.6	สุรากลั่นที่มีแรงแอลกอฮอล์เกิน 15 ดีกรี	5000		2559
14.2.7	เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	10000		2559
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธรรมชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	2500		2563

## DIMETHYL DICARBONATE (ไดเมทิล ไดคาร์บอเนต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	18,127	2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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 (ไดออกทิล โซเดียม ซัลโฟซักซินเนต)

INS: 480 ชื่ออื่น: DSS, docusate sodium  
หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ,  
สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	15	383,384,385	2561

## DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโปแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE (ไดโพแทสเซียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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'-กัวโนเลต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

## DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## DISODIUM 5'-GUANYLATE (ไดโซเดียม 5'-กัวโนเลต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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 ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซินेट)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.7	ผัก สำหรับย่างทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย่างทะเล ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุบแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	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' ไอโนซินेट)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการถนอมอาหาร หรือผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	201	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-INOSINATE (ไดโซเดียม 5' ไอโนซิเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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'-ไรโบนิวคลีโอไทด)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	279	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวดยืดหยุ่น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแข็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	309,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	311	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม	312	2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	29,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES (ไดโซเดียม 5'-ไรโบนิวคลีโอไทด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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 (ไดโซเดียมซัคซิเนต)

INS: 364(ii)

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000		2559

DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1412

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้น  
เหนียว



## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม		2561
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	5000	72,150,284,292	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	5000	72,150,285,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	50000	269,270	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มมอลต์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.4	ไวน์อื่นที่ไม่ใช่ไวน์องุ่น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## DISTARCH PHOSPHATE (ไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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: - ชื่ออื่น: - หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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

## DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566

## DL-ALANINE (ดีแอลแอละนีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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, สาร  
ทำให้เกิดเจล, อิมัลซิไฟเออร์, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## EDIBLE GELATIN (เจลาตินชนิดรับประทานได้)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็น และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHORBIC ACID (กรดอีริทอร์บิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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

**ERYTHRITOL (อีริทริทอล)**

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สำหรับยำทะเล ปรงสุกหรือทอด	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	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ERYTHRITOL (อีริทริทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2566
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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; หน้าที่: สี  
C.I. (1975) No. 45430

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200	54	2559
04.2.2.7	ผัก สาคูหรือทะเล ดอก	30		2559
05.3	หมากฝรั่ง	50		2559
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559

## ERYTHROSINE (อีริโทรซิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566



## ETHYL CELLULOSE (เอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	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 (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ขูดอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE (เอทิลไฮดรอกซีเอทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	200		2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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 (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)

INS: 385 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate (แคลเซียมไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเตตระแอสีเตต)  
ชื่ออื่น: Calcium disodium EDTA;  
Calcium disodium edetate

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุมูลอิสระ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
INS: 386	Disodium ethylenediaminetetraacetate (ไดโซเดียมเอทิลีนไดแอมีนเทตระแอะซีเตต) ชื่ออื่น: Disodium EDTA; Disodium edetate; Disodium dihydrogen ethylenediaminetetraacetate		หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารคงสภาพของสี, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ, สารทำให้คงตัว	
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	100	21	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	265	21	2559
04.1.2.3	ผลไม้ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน หรือน้ำเกลือ	250	21	2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	100	21	2559
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	21,110	2559
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	800	21,64,297	2559
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	250	21	2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	365	21	2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	250	21	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	80	21	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	250	21	2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	250	21	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุติด	50	21,XS86	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	315	21	2559
08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	35	21,XS88, XS89,XS98	2559

## ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES (กลุ่มเอทิลีนไดแอมีนเทตระแอะซีเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ปิ้งสุก	50	21	2559
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	250	21	2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	340	21,310,XS3, XS70,XS94, XS119	2563
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	200	21,47	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	2559
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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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&amp;C Green 3; หน้าที่: สี

CI (1975) No. 42053

## FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (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	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุดิบ	100		2559
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	100		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	100	182	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	100		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	300		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	200		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	100		2559
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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	290	194	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	100		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	100		2559
08.1	เนื้อสัตว์สด	100	3,4,16	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	100	3,4,XS96,XS97	2559

FAST GREEN FCF (ฟาสต์ กรีน เอฟซีเอฟ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	100	3,4	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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 (เฟร์ริกแอมโมเนียมซิเตรต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	10	23	2559

FERROCYANIDES (กลุ่มเฟอร์โรไซยาไนด์)

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



INS: 536	Potassium ferrocyanide (โพแทสเซียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of potash, Hexacyanoferrate of potassium; Potassium hexacyanoferrate (II)	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน
INS: 538	Calcium ferrocyanide (แคลเซียมเฟร์โรไซยาไนด์) ชื่ออื่น: Yellow prussiate of lime, Hexacyanoferrate of calcium; Calcium hexacyanoferrate (II)	หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

**FERROUS LACTATE (เฟร์รัสแล็กเตต)**

INS: 585	ชื่ออื่น: Ferrous lactate; Iron (II) lactate; Iron (II) 2-hydroxypropanoate	หน้าที่: สารคงสภาพของสี		
รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150	23,48	2559

**FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)**

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

## FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566

## FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	700		2559
06.4.2	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## FUMARIC ACID (กรดฟูมาริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ซूप	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 ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal 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

## GELLAN GUM (เจลแลนแก้ม)

INS: 418

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารทำให้เกิดเจล, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรส์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลส์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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

## GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กวายเป็นเดียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กวายเป็นเดียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กวายเป็นเดียว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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

## GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุบแข็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GELLAN GUM (เจลแลนกัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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, สารช่วยจับอนุโมลโลหะ		
----------	---	--	--	--

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งขี้บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเชสชีส	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUCOSE OXIDASE (เอนไซม์กลูโคสออกซิเดส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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(+)- (กรดแกลล(+)-กลูตามิก)**

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.8	ผัก สำหรับยำทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	100000	XS302	2563

## GLUTAMIC ACID, L(+)- (กรดแอส(+)-กลูตามิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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 หน้าที: สารทำให้เกิดความชุ่มชื้น, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLYCEROL (กลีเซอรอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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 ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal 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

## GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

INS: 445(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลจากวูดโรซิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.1.2	ผลไม้สดเคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
04.2.1.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	110		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	150	127	2559

## GLYCINE (ไกลซีน)

INS: 640

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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

## GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GLYCINE (ไกลซีน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
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	2559
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	500	181	2559

## GRAPE SKIN EXTRACT (สารสกัดเปลือกผลองุ่น)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	500	181	2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	200	181	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	1000	4,16,94	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	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
15.1	ขนมขบเคี้ยวที่มีมันฝรั่ง ธัญชาติ แป้ง หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	500	181	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	181	2559
15.3	ขนมขบเคี้ยวที่มีปลาหรือสัตว์น้ำอื่นเป็น ส่วนประกอบหลัก	400		2559

**GUAIAC RESIN (ไกวแอกรซิน)**INS: 314 ชื่ออื่น: Guaiac gum; Gum guaiac;  
Gum guaiacum; Guaiacum

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.3	หมากฝรั่ง	1500		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	600	15,XS302	2563

**GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)**INS: 626 ชื่ออื่น: Guanylic acid; GMP; Guanosine-  
5'-monophosphoric acid

หน้าที่: สารเพิ่มรสชาติ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กวียเต็ย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GUANYLIC ACID, 5'- (กรด 5' กัวโนลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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, สารให้ความข้น

เหนียว

## GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปป์ครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคเนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	177	2559

## GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	1000	14,72	2559

GUAR GUM (กัวร์กัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	1000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	1000	14,72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	271,272	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับยาคูทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยาคูทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยาคูทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแปง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559



## GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	10000	239,273	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

GUM ARABIC (กัมอะราบิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากรัฐชาติชนิดต่างๆ 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 GHATTI (กัมกาทติ)

INS: 419 ชื่ออื่น: Indian gum, ghatti gum, gum ghat หน้าที: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

## GUM GHATTI (กัมกาทติ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

## GUM GHATTI (กัมกาทติ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มันฝรั่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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

## GUM GHATTI (กัมกาทติ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

## HEXAMETHYLENE TETRAMINE (เฮกซะเมทิลีนเททระมีน)

INS: 239 ชื่ออื่น: Hexamine; Methenamine หน้าที: สารกันเสีย

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2.1	เนยแข็งปรมรวมทั้งเปลือก	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 หน้าที: สารควบคุมความเป็นกรด

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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

## HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติมที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน 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 สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROCHLORIC ACID (กรดไฮโดรคลอริก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	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 (ไฮโดรจิเนเตด พอลิ-1-ดีซีเนส)**

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

Hydrogenated poly- $\alpha$ -olefin

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)**

INS: 214 Ethyl para-hydroxybenzoate หน้าที่: สารกันเสีย

(เอทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

ชื่ออื่น: Ethylparaben; Ethyl

p-oxybenzoate; Ethyl ester of

p-hydroxybenzoic acid

INS: 218 Methyl para-hydroxybenzoate หน้าที่: สารกันเสีย

(เมทิลพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

ชื่ออื่น: Methylparaben; Methyl

p-oxybenzoate; Methyl ester of

p-hydroxybenzoic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสชีส	300	27	2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	500	27	2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	120	27,TH4,TH5	2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	300	27,XS256	2566
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	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	1000	27	2559



## HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.7	ผลไม้เชื่อม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	1000	27	2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้บด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	800	27	2559
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 ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	1000	27	2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	1000	27	2559
04.2.2.7	ผัก สาหร่ายทะเล ดอง	300	27	2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุดิบ	300	27,XS86	2559
05.1.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต	300	27	2559
05.2	ลูกกวาด นูกัต มาร์ชชีแพน 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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300	27	2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	300	27	2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	36	27	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	1000	27,XS291	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	100	27	2559
12.3	น้ำส้มสายชู	100	27	2559
12.4	มัสดาร์ด	300	27	2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	1000	27,XS302	2563
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	250	27,127	2561
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากัญชาชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	450	27,127,160	2559

HYDROXYBENZOATES, PARA- (กลุ่มพารา-ไฮดรอกซีเบนโซเอต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	300	27	2559

HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งบ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.4	โพรเซสซีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559

## HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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 ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal 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 DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

INS: 1442 ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน; อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

## HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับยาคูและ นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยาคูและ นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยาคูและ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แซ่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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

## HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE (ไฮดรอกซีโพรพิลไดสตาร์ชฟอสเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากรัฐชาติชนิดต่างๆ 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 METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด



## HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	63,332	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรงสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559

## HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
หมวดอาหาร		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE (ไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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 (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

INS: 1440

ชื่ออื่น: -

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้คงตัว, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407,438	2563
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิงครีม วิปปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH76	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## HYDROXYPROPYL STARCH (ไฮดรอกซีโพรพิลสตาร์ช)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	72,150,284,292	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72,150,292	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	60000	237,276	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 ชาสมุนไพรชนิดชงดื่ม (Herbal 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      หน้าที่: ช่วยให้โครงสร้างผลึกน้ำแข็งมีความคงตัว  
HPLC 12; ISP Type III HPLC 12

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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.      หน้าที่: สี  
2; Indigo Carmine; CI (1975) No.  
73015

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	70	52,127	2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	200	3,XS221,XS273, XS275	2566
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		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	300		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	150		2559
04.1.2.6	ผลิตภัณฑ์ที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลักเพื่อ ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือเป็นวัตถุติด	300		2559
04.1.2.7	ผลไม้แช่อิ่ม เชื่อม หรือเคลือบด้วยน้ำตาล	200		2559
04.1.2.8	ผลไม้แปรรูปอื่น ซึ่งรวมถึงผลไม้สด น้ำเชื่อม ผลไม้ กะทิและมันกะทิ	150	182	2559



## INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.9	ขนมหวานที่มีผลไม้เป็นส่วนประกอบหลัก	150		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	150		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	150		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	200	92	2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอง	300		2559
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	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	300		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	150		2559
07.2	ขนมอบที่มีการปรุงแต่งรสชาติ และส่วนผสม สำเร็จรูป	200		2559
09.1.1	พลาสติก	300	4,16,50	2559
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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปรุงสุก	250	16	2559
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไข่ปลาชนิดอื่นๆ	300	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 09.3.1-09.3.3	300		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	300	XS3,XS37, XS70,XS90, XS94,XS119	2563

INDIGOTINE (อินดิโกทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.1	ไข่สดทั้งฟอง	300	4	2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	300		2559
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	300		2559
12.2.2	เครื่องปรุงรส	300		2559
12.4	มัสดาร์ด	300		2559
12.5	ซूप	50		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	300	XS302	2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	50		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	50		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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 หรือ สตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	200		2559
15.2	ขนมขบเคี้ยวที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบหลัก หรือ เมล็ดพืชที่ผ่านกระบวนการแปรรูปและ แต่งกลิ่นรส เป็นส่วนประกอบหลัก	100		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอโนซินิก)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอน์ซินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอินซินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

INOSINIC ACID, 5'- (กรด 5' ไอินซินิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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) ชื่ออื่น: CI Pigment Black 11; CI (1975) No. 77499; Ferroso ferric oxide; Iron (II,III) oxide	หน้าที่: สี		
INS: 172(ii)	Iron oxide, red (ไอรอนออกไซด์, สีแดง) 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) ชื่ออื่น: CI Pigment Yellow 42 and 43; CI (1975) No. 77492; Hydrated ferric oxide; Hydrated iron (III) oxide	หน้าที่: สี		

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2.5	แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด	200		2566
05.4	ผลิตภัณฑ์ใช้เคลือบหรือแต่งหน้าขนม และซอสหวาน	100		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	7500	3	2561

**ISOPROPYL CITRATES (ไอโซโพรพิลซิเตรต)**

INS: 384 ชื่ออื่น: Citric acid mixed ester of 2-propanol

หน้าที่: สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน, สารกันเสีย, สารช่วยจับอนุภาคโลหะ

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	100	356,XS33,TH70	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	100	356,TH70	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	100		2559
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

**ISOMALT (ไอโซมอลต์)**

INS: 953 ชื่ออื่น: Hydrogenated isomaltulose

หน้าที่: สารป้องกันการจับเป็นก้อน, สารเพิ่มปริมาณ, สารเพิ่มรสชาติ, สารเคลือบผิว, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน, สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (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

## ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS141	2563
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว้างเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## ISOMALT (ไอโซมอลต์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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



## KARAYA GUM (คารายากัม)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	200	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมใน เครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.5	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับย้ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับย้ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	241	2559
09.2.4.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ทอด อบ ปิ้ง ย่าง	ปริมาณที่เหมาะสม	41	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แข็งเยือกแข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KARAYA GUM (คารายากัม)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.1	นมหมักที่ไม่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความ ร้อนหลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234,235	2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพว่องมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	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 ซุบแป้งแช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,325,332, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	ปริมาณที่เหมาะสม	16,325	2559
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แซ่เยือกแข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิซ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

## KONJAC FLOUR (แป้งหัวบุก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.7	เครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดัดแปลงที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดัดแปลง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.1.1	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด ที่ไม่ผ่านกระบวนการใดๆ	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.1	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	262,264	2559
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สหรัยทะเล ดอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	382,XS167, XS189,XS222, XS236,XS244	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.1	ผลิตภัณฑ์ไข่ เหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.2	ผลิตภัณฑ์ไข่ แห่เยือกแข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.1.1	นมดัดแปลงสำหรับทารกและอาหารทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและ เด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารก และเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	ปริมาณที่เหมาะสม	72,83	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	2000	83,238	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้านโภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลด์	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 AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.2	นมชนิดเหลวอื่นๆ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	407	2563
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (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 และครีมพรองมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม	211	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขมมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.1.1	เนื้อสัตว์สด ทั้งตัวหรือตัดแต่ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,326	2559
08.1.2	เนื้อสัตว์สด บด	ปริมาณที่เหมาะสม	281	2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.1	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	29	2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16,29	2559
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL (เอสเทอร์ของกลีเซอรอลของกรดแล็กติกและกรดไขมัน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	239,268	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากรัฐชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
----------------------	-----------	-------------------------------------	----------	----------------------

## LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LACTITOL (แล็กทิทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.4.3	พาสตา กวียเตีย และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559





## LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินेटเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	200	214,215	2559
04.1.2.2	ผลไม้แห้ง	200		2559
04.1.2.11	ไส้ขนมที่ทำจากผลไม้	200		2559
04.2.1.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	200		2559
04.2.1.3	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ชนิดสด ที่ปอกเปลือก ตัดแต่ง หรือหั่นฝอย	200		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	200		2559
05.1.3	ผลิตภัณฑ์โกโก้ที่ใช้สำหรับทาหรือป้ายหรือ เป็นไส้ขนมหรือเป็นวัตถุเติม	200	XS86	2559
05.3	หมากฝรั่ง	225		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	200		2559
08.2.1	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง แปรรูป โดยไม่ใช้ความร้อน	200		2559
08.2.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งตัวหรือตัดแต่ง ทำให้สุก โดยใช้ความร้อน	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
09.2.4.1	ปลาและผลิตภัณฑ์ปลา ปิ้งสุก	200		2563
09.2.4.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำชนิดอื่น ที่ไม่ใช่ปลา ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่แช่ด้วย น้ำส้มสายชูหรือไวน์	200		2563

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER (ลอริกอาร์จินเตเอทิลเอสเตอร์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการดอง	200		2563
09.3.3	คาร์เวียร์และผลิตภัณฑ์จากไขปลาชนิดอื่นๆ	200	XS291	2563
09.3.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร นอกเหนือจาก ผลิตภัณฑ์ตามหมวด 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	ซूप	200	XS117,TH6	2559
12.6.1	ซอสอิมัลชัน	200		2559
12.6.2	ซอสที่ไม่เป็นอิมัลชัน	200		2559
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	200		2559
14.1.4.1	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสอัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.2	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสที่ไม่อัดก๊าซ	50		2559
14.1.4.3	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรสชนิดของเหลวเข้มข้น หรือชนิดแห้ง	50	127	2559

L-CYSTEINE HYDROCHLORIDE (แอล-ซิสเตอีนไฮโดรคลอไรด์)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.2.1	แป้ง	90		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	90		2559

## LECITHIN (เลซิทีน)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.1	ครีมพาสเจอร์ไรซ์ (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	236	2559
01.4.2	ครีมสเตอริไลซ์ ครีมยูเอชที วิปปิ้งครีม วิปครีม และครีมพร้อมมันเนย (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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		2559
02.1.1	บัตเตอร์ออยล์ แอนไฮดรัสมีลค์แพต และกี้	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
02.1.2	น้ำมันและไขมันจากพืช	ปริมาณที่เหมาะสม	242,356,XS33	2566
02.1.3	น้ำมันและไขมันจากสัตว์	ปริมาณที่เหมาะสม	356	2566
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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

## LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.1.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ชนิดสด เคลือบหรือปรับสภาพผิว	ปริมาณที่เหมาะสม	455,456	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.2.1	แป้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	25,28	2559
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.1	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดสด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.1.2	สัตว์น้ำสดชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลา	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 ปิ้งสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มีสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LECITHIN (เลซิทิน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.5	ซूप	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	72	2559
13.1.2	นมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็กและอาหารสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	72	2559
13.1.3	อาหารทางการแพทย์ สำหรับทารก	5000	72	2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	5000	271,274	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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal 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:

หน้าที่: อิมัลซิไฟเออร์, สารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดัดที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดัด	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแคนนิง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566



## LECITHIN, PARTIALLY HYDROLYZED (เลซิธินที่ผ่านการย่อยบางส่วน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2566
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซววิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566

## LECITHIN, PARTIALLY HYDROLYZED (เลซิทินที่ผ่านการย่อยบางส่วน)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	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 (เอนไซม์ไลเปส)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.4	โพรเซสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LIPASES (เอนไซม์ไลเปส)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องตีแป้งกลั่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีมอลต์	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	เครื่องตีแป้งแอลกอฮอล์ที่แต่งกลั่นรส	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.4.3	คลอตเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2566

## Lutein, Tagetes erecta L. (ลูทีนจากดอกดาวเรือง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต 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	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	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	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2566
12.5	ซूप	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)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่มจากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	40	127,TH69	2566
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มอลต์	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* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

INS: 161b(iii) ชื่ออื่น: -

หน้าที่: สี

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	ครีมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบนมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2563

Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	183,XS86, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2563



Lutein esters from *Tagetes erecta* (ลูทีนเอสเทอร์จากดอกดาวเรือง)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.4	มัสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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



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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุซอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.6	แป้งใช้zubอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, SYNTHETIC (ไลโคพีนสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเคอร์และเพอร์รี่	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## LYCOPENE, TOMATO (ไลโคปีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## LYCOPENE, TOMATO (ไลโคปีนจากมะเขือเทศ)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโกล	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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	10000		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH77	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	5000	36	2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.2.1	แป้ง	1500		2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเดี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ชุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167,XS189, XS222,XS236, XS244,XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	น้ำตาลผงและเด็กซ์โตรสฟง	15000	56,465	2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CARBONATE (แมกนีเซียมคาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160	2559
14.2.1	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	234	2559
01.2.2	นมที่ใช้เอนไซม์เรนเน็ต (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	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	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ปรงสุก	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	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทาแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM CHLORIDE (แมกนีเซียมคลอไรด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชาสมุนไพรชนิดขงดื่ม (Herbal 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-กลูตาเมต)

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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเต็ว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมได-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.1.2	สารที่ใช้แทนเกลือ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	100000		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM di-L-GLUTAMATE (แมกนีเซียมดี-แอล-กลูตาเมต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH77,TH79	2566
04.2.2.2	ผัก สำหรับยาคะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับยาคะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับยาคะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับยาคะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับยาคะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับยาคะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM GLUCONATE (แมกนีเซียมกลูโคเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่อุปกรณ์สำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มิลค์ ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สำหรับรายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับรายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซูปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป้ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16, XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.3	บัตเตอร์มีลค์ชนิดเหลว (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม	261	2559
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตเตดครีม (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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมันไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH77	2566
04.2.2.2	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.3	ผัก สาหร่ายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	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 ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244, XS311	2563
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM HYDROXIDE CARBONATE (แมกนีเซียมไฮดรอกไซด์คาร์บอเนต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.4	ขนมหวานที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไข่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่น	ปริมาณที่เหมาะสม	258	2559
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดขงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่มนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผสม (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผสม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคanning	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเตต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล น้ทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS105, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563

## MAGNESIUM DL-LACTATE (แมกนีเซียมดีแอล-แล็กเทต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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	เปียร์และเครื่องดื่มมอลต์	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

## MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊ายเต็ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	มันสตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลด์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.2	ไซเดอร์และเพอร์รี่	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MAGNESIUM OXIDE (แมกนีเซียมออกไซด์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.1	เนยแข็งไม่บ่ม	ปริมาณที่เหมาะสม	488,XS273, XS275	2566
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		2559

## MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุเติม ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม	215	2563
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	XS296	2566
04.2.2.2	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ช็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86, XS87, XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	น้ำตาลผงและเด็กซ์โทรสผง	15000	56,465	2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.6	ซอสและผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS302	2563
12.7	สลัด และผลิตภัณฑ์ทำแซนวิช	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.8	ยีสต์และผลิตภัณฑ์ทำนองเดียวกัน	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.9	เครื่องปรุงรสจากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.10	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.2.1	เบียร์และเครื่องดื่มอลต์	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

## MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC (แมกนีเซียมซิลิเกตสังเคราะห์)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า
		อนุญาต (มก./กก.)		กำหนด
01.1.4	เครื่องดัดที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องดัด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (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	โพรเชสชีส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.5	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนยแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.7	ขนมหวานที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.8.1	เวย์และผลิตภัณฑ์เวย์ ชนิดเหลว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.2.2	ผลิตภัณฑ์อิมัลชัน สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
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

## MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
04.2.2.4	ผัก สาหร่ายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM STEARATE (แมกนีเซียมสเตียเรต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
12.4	มัสดาร์ต	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซูป	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	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

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอเตตครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กว๊วยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์นมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิ่ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MAGNESIUM SULFATE (แมกนีเซียมซัลเฟต)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีนมอลต์	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	เครื่องตีนมแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

INS: 296

ชื่ออื่น: 2-Hydroxybutanedioic acid;

หน้าที่: สารควบคุมความเป็นกรด

Hydroxysuccinic acid; dl-Malic acid

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.2.1.2	นมหมักที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน หลังการหมัก (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องตีนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
02.3	ผลิตภัณฑ์อิมัลชันประเภทน้ำมันในน้ำ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
02.4	ขนมหวานที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
03.0	ขนมหวานที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
	แช่เยือกแข็ง			
04.1.2	ผลไม้แปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม	TH77	2566
04.2.2.1	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	265	2559
04.2.2.2	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สำหรับายทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สำหรับายทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สำหรับายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.7	ผัก สำหรับายทะเล ดอง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สำหรับายทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS87, XS105,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.2	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม	256	2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ชุปอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
09.2.2	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ซุปแป็ง แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	41,XS166	2561
09.2.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ บด แช่เยือกแข็ง	ปริมาณที่เหมาะสม	16	2559
09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปุ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.2.5	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรมควัน ทำแห้ง ทำเค็ม หมักเกลือ หมักดอง	ปริมาณที่เหมาะสม	266,267	2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แคนนิง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.2	อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก	ปริมาณที่เหมาะสม	239	2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALIC ACID, DL- (กรดดีแอล-มาลิก)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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

MALTITOL (มัลติทอล)

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

หน้าที่: สารเพิ่มปริมาณ, อิมัลซิไฟเออร์, สารทำให้เกิด  
ความชุ่มชื้น, สารทำให้คงตัว, สารให้ความหวาน,  
สารให้ความข้นเหนียว

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องดื่มที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ ที่ใช้เติมในเครื่องดื่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.3	คลอตเตดครีม (ไม่ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.4.4	ผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL (มัลติทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.5	นมผงครีมผง (ไม่ปรุงแต่ง) ผลิตภัณฑ์เลียนแบบ นมผงและผลิตภัณฑ์เลียนแบบครีมผง	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือ ใช้เป็นวัตถุติด 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 ที่ผ่านกรรมวิธีคั้นนึ่ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่ บดละเอียดและสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สาหร่ายทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สาหร่ายทะเล ปรุงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต และขนมหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเข้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา กววยเตี่ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL (มัลติทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี แช่แข็ง	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	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	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	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2566
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ ไม่รวมโกโก้	ปริมาณที่เหมาะสม	160,TH69	2566

MALTITOL (มัลติทอล)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
14.2.1	เปียร์และเครื่องตีนมอลต์	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	เครื่องตีนมแอลกอฮอล์ที่แต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
15.0	ขนมขบเคี้ยว	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
16.0	อาหารเตรียมสำเร็จ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

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
--------------	--	---

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
01.1.4	เครื่องตีนมที่มีนมเป็นส่วนประกอบหลัก (ปรุงแต่ง)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.3	นมข้น (ไม่ปรุงแต่ง) และผลิตภัณฑ์ที่ใช้เติมในเครื่องตีนม	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	เนยแข็งไม่ป่ม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
01.6.2	เนยแข็งป่ม	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 สำหรับใช้ทาหรือป้ายหรือใช้เป็นวัตถุติด ที่ได้จากไขมันหรือน้ำมัน ไขมันนม หรือ ไขมันหรือน้ำมันผสมไขมันนม	ปริมาณที่เหมาะสม		2559

## MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
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 สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่แห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.3	ผัก สหรัยทะเล ในน้ำส้มสายชู น้ำมัน น้ำเกลือ หรือซอสถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.4	ผัก สหรัยทะเล ที่ผ่านกรรมวิธีคั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.5	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดละเอียด และสำหรับใช้ทาหรือป้าย	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.6	ผัก สหรัยทะเล นัทและเมล็ด ที่บดและ เพื่อใช้ประกอบอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
04.2.2.8	ผัก สหรัยทะเล ปรงสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
05.0	ลูกกวาด ลูกอม ซ็อกโกแลต	ปริมาณที่เหมาะสม	XS86,XS141	2566
06.3	ผลิตภัณฑ์ธัญชาติสำหรับอาหารเช้า	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.4.3	พาสตา ก๋วยเตี๋ยว และผลิตภัณฑ์ทำนอง เดียวกัน ชนิดกึ่งสำเร็จรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.5	ขนมหวานที่มีธัญชาติและสตาร์ชเป็น ส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.6	แป้งใช้ซุบอาหารเพื่อทอด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.7	ผลิตภัณฑ์จากข้าวสุกหรือข้าวแปรรูป	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
06.8	ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่)	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.2	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ทั้งชิ้นหรือตัดแต่ง และผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.3	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์บดและผ่านกรรมวิธี	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
08.4	ไส้สำหรับบรรจุไส้กรอก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.3	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่าน กระบวนการกึ่งถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
09.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านกรรมวิธี คั้น	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.2.3	ผลิตภัณฑ์ไข่ ผงหรือแห้ง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.3	ไข่ที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559



## MALTITOL SYRUP (มัลติทอลไซรัป)

รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่ อนุญาต (มก./กก.)	เงื่อนไข	ปีที่รับค่า กำหนด
10.4	ขนมหวานที่มีไซ้เป็นส่วนประกอบหลัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
10.5	ไซ้ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2563
11.6	สารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่จำหน่าย โดยตรงต่อผู้บริโภค	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.2.1	เครื่องเทศ	ปริมาณที่เหมาะสม	534	2566
12.2.2	เครื่องปรุงรส	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.3	น้ำส้มสายชู	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.4	มันตาร์ด	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
12.5	ซूप	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	ผลิตภัณฑ์โปรตีนชนิดอื่นที่ไม่ใช่โปรตีนจาก ถั่วเหลือง	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.3	อาหารทางการแพทย์	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.4	อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.5	อาหารมีวัตถุประสงค์เฉพาะทางด้าน โภชนาการ	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
13.6	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร	ปริมาณที่เหมาะสม		2559
14.1.4	เครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส	ปริมาณที่เหมาะสม	TH3	2566
14.1.5	กาแฟ เครื่องดื่มแทนกาแฟ ชา ชาสมุนไพร ชนิดชงดื่ม (Herbal infusion) และเครื่องดื่ม จากธัญชาติชนิดต่างๆ 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