

แก้คำผิด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

(ฉบับที่ ๓๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๙ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ ๔) ซึ่งประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศและงานทั่วไป

เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๒๘๙ ง วันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙

เอกสารแนบท้าย

บัญชีหมายเลข ๒

หน้า ๕๘๘

เงื่อนไข ๒๒ จาก “ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควันเท่านั้น” ให้แก้เป็น “ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ปลารมควันที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะซึ่งกำหนดไว้ตาม Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)”

หน้า ๕๘๘

เงื่อนไข ๕๑ จาก “ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต” ให้แก้เป็น “ใช้สำหรับสมุนไพรมัน”

เงื่อนไข ๕๒ จาก “ใช้สำหรับเคลือบผิวเท่านั้น” ให้แก้เป็น “ยกเว้นนมรสช็อคโกแลต”

หน้า ๕๙๑

เงื่อนไข ๑๐๑ จาก “เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่นจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามมาตรฐาน Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981)” ให้แก้เป็น “เมื่อใช้ร่วมกับอิมัลซิไฟเออร์ชนิดอื่น: เกลีสเอนโมเนียมของกรดฟอสฟาติก (INS 442), พอลิกลีเซอรอลเอสเทอร์ของกรดริซิโนเลอิกที่ถูกอินเตอร์เอสเทอร์ไฟด์ (INS 476), ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492) พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนลอเรต (INS 432), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนโอเลอิต (INS 433), พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนมอโนสเตียเรต (INS 435) และ พอลิออกซิเอทิลีน (20) ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 436)) โดยจะต้องมีปริมาณรวมกันไม่เกิน 15,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”

หน้า ๕๙๒

เงื่อนไข ๑๑๔ “ยกเว้นโกโก้ผง” ให้แก้เป็น “ยกเว้นลูกอมหรือเม็ดอมขนาดเล็ก ที่มีรสหวานจัด (microsweets) หรือ

เมื่ต่อมระงับกลิ่นปากกลิ่นมินต์ (breath freshening mints) ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม”

เงื่อนไข ๑๒๓ “ยกเว้นเครื่องดื่มที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) สูงกว่า 3.5 ใช้ได้ในปริมาณไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม” ให้แก่เป็น “ใช้เป็นอิมัลซิไฟเออร์ชนิดเดี่ยวหรือร่วมกับ: ซอร์บิแทนมอนอสเตียเรต (INS 491), ซอร์บิแทนไตรสเตียเรต (INS 492), ซอร์บิแทนมอนอลอเรต (INS 493), ซอร์บิแทนไดโนโอเลต (INS 494), และซอร์บิแทนมอนแฟลมิเทต (INS 495) ในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ในผลิตภัณฑ์โกโก้และช็อกโกแลตตาม Standard for Cocoa Powders (Cocoas) and Dry Mixtures of Cocoa and Sugars (CODEX STAN 105-1981)”

หน้า ๕๕๔

เงื่อนไข ๑๖๘ “สารสกัดควิลลาญา แบบชนิด 1 (INS 999(i)) เท่านั้น” ให้แก่เป็น “ใช้อย่างเดี่ยวหรือร่วมกับ: ดี-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307a), โทคอเฟอรอลผสมชนิดเข้มข้น (INS 307b) และ ดีแอล-แอลฟา-โทคอเฟอรอล (INS 307c)”

เงื่อนไข ๑๗๗ “ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบด และผลิตภัณฑ์ชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังตาม Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh (CODEX STAN 165-1989)” ให้แก่เป็น “ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานไว้เฉพาะ และผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบด รวมทั้งผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดชุบแป้งหรือเกล็ดขนมปังตาม Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets -Breaded or in Batter (CODEX STAN 166-1989)”

หน้า ๕๕๘

เงื่อนไข ๒๖๗ จาก

“ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม

- Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989)
- Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)

- Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, rustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
 - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)” ให้แก้เป็น “ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม
 - Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes (CODEX STAN 167-1989)
 - Standard for Dried Shark Fins (CODEX STAN 189-1993)
 - Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish (CODEX STAN 222-2001)
 - Standard for Boiled Dried Salted Anchovies (CODEX STAN 236-2003)
 - Standard for Smoked Fish, Smoked-flavoured Fish and Smoke-dried Fish (CODEX STAN 311-2013)”
- เงื่อนไข ๓๐๓ จาก “สำหรับใช้เป็นสารที่ทำให้ความเป็นกรดต่างคงที่ในผลิตภัณฑ์ soured cream butter เท่านั้น” ให้แก้เป็น “ยกเว้นผลิตภัณฑ์ตาม Standard for Chocolate and Chocolate Products (CODEX STAN 87-1981) ทั้งนี้ไม่รวมช็อกโกแลตขาว (white chocolate)”